

Getreideart	Malzart	Farbe/ EBC	Einsatz	Erfolg
Gerste	Pilsner Malz	2,5 - 3,5	- Pilsner Biere - Sonstige Biertypen	- Basismalz für Spezialbiere - Basismalz aller hellen Biere
Gerste	Wiener Malz	5 - 8	- Export Biere - Märzen Biere - Fest Biere - Hausbräu Biere	- "goldfarbener Biere" - Vollmundigkeit
Gerste	Münchner Malz	12 - 25	- dunkle Biere - Fest Biere - stark Biere - Malz Biere - Schwarz Biere	- kräftige Bierfarbe - Aromaverstärkung
Gerste	Cara Hell	10 - 14	- Fest Biere - Nähr Biere - helle Biere - Export Biere - Schank Biere - Leicht Biere	- erhöhte Vollmundigkeit - intensives Malzaroma - verbesserte Schaumstabilität - sattere Bierfarben
Gerste	Cara dunkel	120 - 160	- dunkle Biere - Fest Biere - Nähr Biere - Malz Biere - Schank Biere - Leicht Biere	- erhöhte Vollmundigkeit - intensives Malzaroma - voller, runder Geschmack - sattere Bierfarben
Gerste	Farbmalz	800 - 1500	- dunkle Biere - Münchner Biere - Stark Biere - Alt Biere - Bock Biere - Schwarz Biere	- intensives Malzaroma - dunklere Bierfarben
Weizen	Hell	2 - 4	- Weizen Biere - Kölsch Biere - Alt Biere - Obergärige Biere	- fördert das typische obergärige Aroma
Weizen	Enzymmalz	2 - 3	- Backmittelindustrie	- unterstützt das Triebmittel - Förderung des Backprozesses
Roggen	Hell	10 - 20	- Roggen Biere - Weizen Biere - Kölsch Biere - Alt Biere - Obergärige Biere	- intensives Roggenmalzaroma - dunklere Bierfarben
Roggen	Dunkel	500-700	- dunkle Roggen Biere - Mehrkorn Biere - obergärige Spezialbiere - Backwaren	- intensives Roggenmalzaroma - dunklere Bierfarben



Diese Produkte sind teilweise auch in BIO-Qualität erhältlich.

Mitglied der
Verbandes
"Bio-Austria"



"ETA" Preis für
Energieeffizienz

