



AGRARIA WORKSHOP WEYERMANN® PRESENTATION



Weyermann® Spezialmalze



AGRARIA WORKSHOP WEYERMANN® PRESENTATION



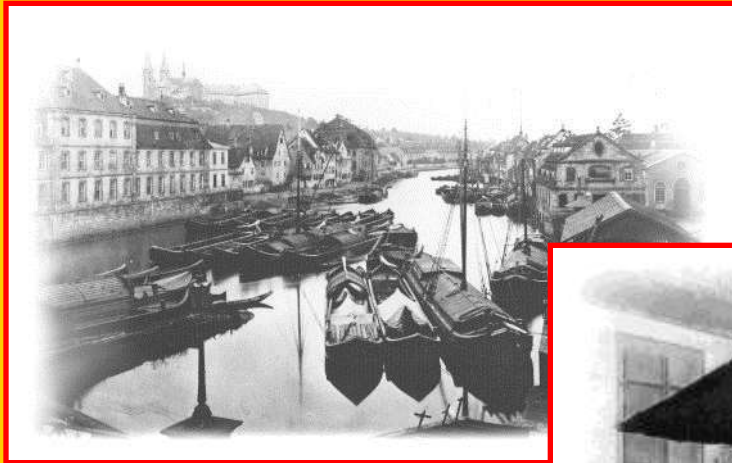
- Firmenvorstellung
- Spezialmalze für charaktervolle Biere
- Weyermann® Malt Aroma Wheel®
- Sinamar® und Malzextrakte
- Weyermann® Botschafter
- India Pale Ale





Geschichte

1600



1879



1904





Familie Weyermann ... seit 500 Jahren in Bamberg



Unternehmenstradition nun in
der vierten und fünften Generation!



Weyermann® Standorte



- 155 Mitarbeiter an den drei Standorten Bamberg, Haßfurt und Leesau



- Bamberg in der Genussregion Oberfranken:
„Herzlich willkommen in der Genussregion Oberfranken im Norden Bayerns. Sie befinden sich in der Region mit der höchsten Dichte an Bäckereien, Metzgereien und Brauereien weltweit!“
- In einem Radius von einer Stunde liegen rund 300 Brauereien!
- Also: „Im Herzen von Bierkultur und Biertradition!“



Aktuelle Firmendaten 2014

- 85 verschiedene Malzsorten, viele davon Zertifiziert



- **Anzahl der Brauereikunden:**
 - > 1200 direkte Kunden in Deutschland
 - > 3000 weltweite Kunden,
 - in mehr als 135 verschiedenen Ländern - auf allen Kontinenten!



Weyermann® Spezialmalzfabrik

Produktionsstandorte
Bamberg und Haßfurt



Gesamtkapazität
> 85.000 to Malz

ca. 4,8 Mio. hl Bier
bei 5% Spezialmalzeinsatz
96 Mio. hl Bier

Rohstoffeinsatz
> 110.000 to
~24.000 ha Anbaufläche



Weyermann® Getreideerfassung - Leesau



- Lagerkapazität 45.000 to Rohware • Werterhaltende Lagerung mittels Kühlung
- Siloblock exklusiv für Bio-Getreide und Belüftung der Silos und Flachlager



Weyermann® Getreideerfassung - Leesau



Rückverfolgbarkeit vom Halm bis zum Glas!



Vom Halm ...





...ins Glas.

Die Herstellung von Spezialmalzen





**Weiche - 60 Tonnen
(insgesamt vier Weyermann® Weichen)**



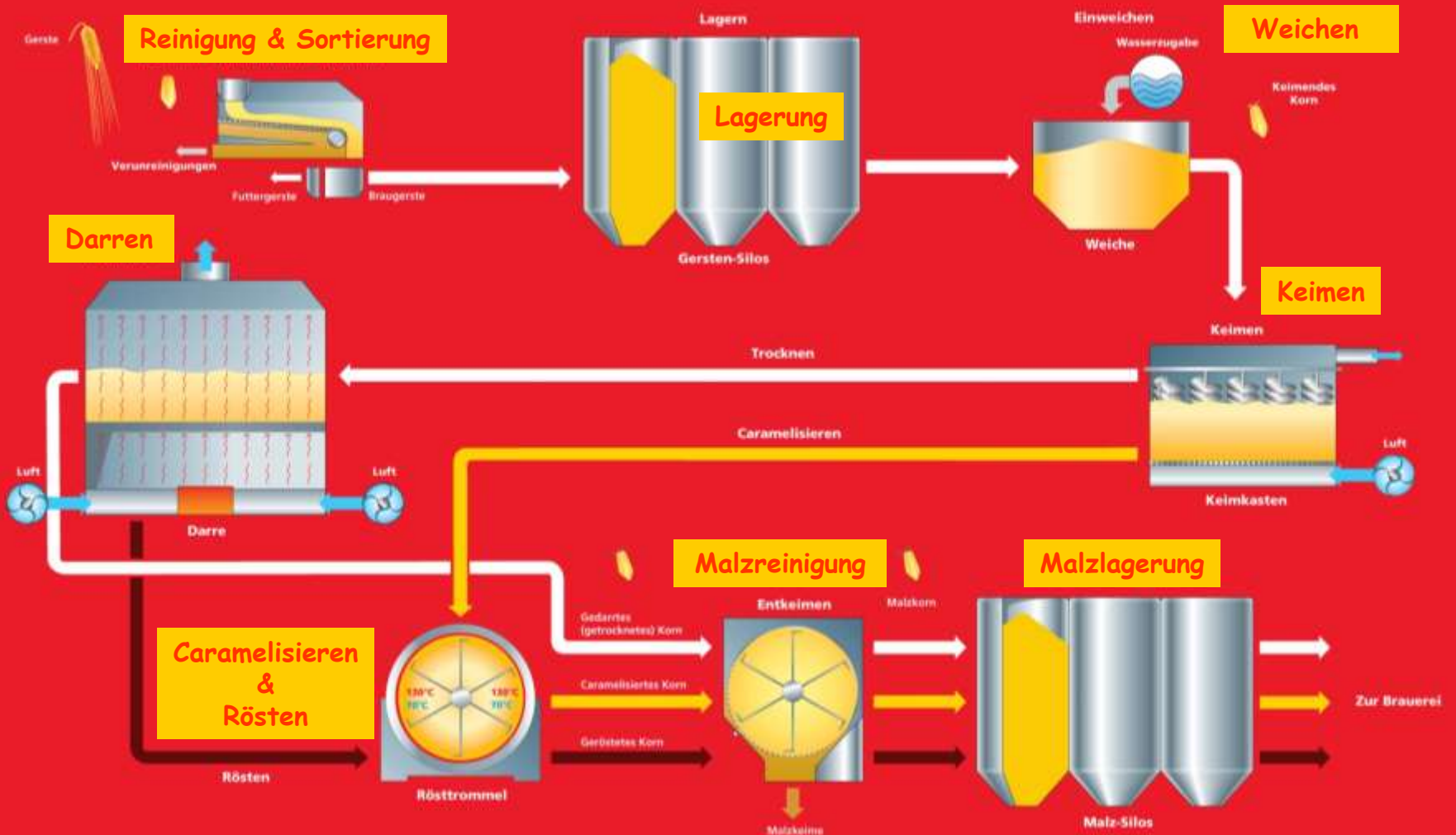
**Keimkasten - 120 Tonnen
(insgesamt acht Weyermann® Keimkästen)**



Weyermann® Darre
24h Gesamtdarrzeit
Temperatur max. 120°C



Übersicht Spezialmalzherstellung





Weyermann® Caramelisierungs- und Rösttrommeln



Spezialmalze für charaktervolle Biere

Wie kommt 'Charakter' ins Bier





Spezialmalze für charaktervolle Biere Differenzierung beim Rohstoff Malz

Bier-Farben

- Gold-gelb
- Kupfer
- Bernstein
- Rötlich
- Braun
- Schwarz





Spezialmalze für charaktervolle Biere

Typische Bieraromen

1. Hopfen
2. Lakritze
3. Citrus
4. Vanille
5. Holzig
(z.B. Eiche)
6. Schokolade
7. Kaffee
8. Blumig
(z.B. Rosen)
9. Getreide
10. Rauch



11. Gebäck
(Toast)
12. Mandeln
13. Honig
14. Nelke
15. Karamell
16. Banane
17. Koriander
18. Apfel
19. Zwetschge
20. Schwefel



Spezialmalze für charaktervolle Biere Weyermann® Malt Aroma Wheel®

Röstaromen

Kaffee, Kakao, Dunkle Schokolade,
geröstete Mandeln, getrocknete Früchte,
Brot

Raucharomen

Holzrauch (Buche, Eiche)

Frucht- und Nuß-Aromen

Mandel, Haselnuß, Rosinen, Vanille

Malzige Aromen

Malzig-Süß, Marmelade, Biscuit, Honig

Karamell-Aromen

Toffee, Helles Karamell, Dunkles Karamell



Spezialmalze für charaktervolle Biere Weyermann® Malt Aroma Wheel®





Spezialmalze für charaktervolle Biere Weyermann® Malt Aroma Wheel®

Weyermann® Special W®: Würze

Röstaromen	Kaffee	1,7
	Cacao	2,7
	Dunkle Schokolade	2,3
	Gebraunte Mandeln	2,3
	Getrocknete Früchte	2,0
	Brotkruste	3,7
Rauch	Holzrauch (Eiche, Buche)	0,2
	Gewürznelke	0,3
Früchte/Nüsse	Mandeln	2,5
	Hazelnüsse	2,5
	Rosinen	3,5
	Vanille	2,5
Malzaromen	Honig	1,7
	Gebäck	2,2
	Marmelade	0,7
	Malzig	3,3
Karamell	Toffee	3,0
	Helles Karamell	1,8
	Dunkles Karamell	3,0
Geschmack	Sauer	1,8
	Süß	3,2
	Bitter	1,8

Weyermann® Malz Aroma Rad®
Weyermann® Special W®: Würze



© Weyermann® Spezialmalze



Spezialmalze

Weyermann® Caramel Malze

Weyermann® Malt Aroma Wheel®
Weyermann® CARARED®: Whole Kernel



Weyermann® Malt Aroma Wheel®
Weyermann® Special W®: Whole Kernel





Heinz Weyermann® Sinamar® Röstmalzbier



Farbe: 8500 EBC
spez. Gewicht: 1.15-1.21 kg/l
Viskosität: 50-800 mPas
pH: 4,0 - 4,5

- gut löslich in heißer und kalter Würze / Bier
- Einsatz im Sudhaus, bei Filtration oder im fertigen Bier möglich
- Einfache und exakte Dosierung
14g / hl / EBC
- pH-stabil
- verursacht keine Trübungen
- natürliches Produkt ohne Zusatzstoffe
- keine E-Nummer, Deklaration als Röstmalzextrakt genügt
- Mindesthaltbarkeit: 18 Monate



Weyermann® Botschafter Hochwertige und sichere Verpackung



25kg
oder
50kg



- Stabiler Gewebesack außen (PP)
- Innensack (LDPE Inliner)
- Einheitliches Weyermann® Layout
- Sortenaufdruck erfolgt in Absackanlage
- Sicherheitsvernähung
- Kennzeichnung auch der Verpackungsmittelcharge



Weyermann® Botschafter Hochwertige und sichere Verpackung

Lot Nummer & QR / 2D-code





Weyermann® Botschafter Hochwertige und sichere Verpackung

Malzanalyse als .pdf online



MALT ANALYSIS		WEYERMANN® Specialty Malts Quality Department Phone: +49 951 - 93 22 0 - 22 Fax: +49 951 - 9322 0 - 922 eMail: andreas.richter@weyermann.de	
Chargenanalyse			
Batchcode:	O038-003010-01	Probenart:	SB
Artikel:	Münchener Malz Typ 1 Sack 50kg	Analysennummer:	M 61183
Artikelnummer.:	003010	Datum Analyse:	08.02.2013
Datum Produktion:	07.02.2013	Mitarbeiter (Kürzel):	RV
Mindestens haltbar bis:	07.08.2014	Produktionsort:	BA
Analysenwerte:			
Wassergehalt:	4,2 [%]	Geruch:	normal
Extrakt:	78,0 [%]	Aussehen:	klar
Extrakt wasserfrei:	81,4 [%]	Ablauf:	normal
Farbe (Hellige):	14,0 [EBC]	Friabilität:	84,0 [%]
Farbe (Photometer):	14,3 [EBC]	Ganzglasige:	1,4 [%]
Kochfarbe:	[EBC]	Ausputz:	[%]
pH:	5,72	Viskosität ber. 8,6 %:	1,53 [m Pa s]
VZ45°C:	36,7 [%]	Viskosität ber. 12,0 %:	1,83 [m Pa s]
Verzuckerungszeit:	10-15 [min]	Nitrosamine:	< 2,5 [ppb]
Eiweiß:	10,7 [%]		
löslicher N:	707 [mg/100g MTs]		
ELG°:	41,2 [%]		
Getreidesorte:			
<i>Remerkung:</i>	O038		
<small>Weyermann® Produkte entsprechen den derzeit gültigen Vorschriften für Lebensmittel. In Weyermann® Produkten sind keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten, sie bestehen nicht aus GVO, sie werden nicht aus GVO hergestellt und sie enthalten keine Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden.</small>			

www.weyermann.de/pdf_analyses/O038-003010-01.pdf



Weyermann® Technikum Whisky-Destille





Weyermann® Technikum Braumanufaktur





IPA Grundrezept

Das IPA ist ein helles, obergäriges Bier, das neben einer angenehmen Vollmundigkeit und einer kräftigen Bittere ein feines Aroma aufweist. Es passt hervorragend zu Meeresfrüchten und süßen Nachspeisen.

Für die Hopfengabe lassen Sie sich von Carlos Ruiz inspirieren.

Malt Bill:

85 % Weyermann® Pale Ale Malt
10 % Weyermann® Carahell®
5 % Weyermann® Carapils®

→ Gravity 17,50°P

Mashing:

Mash in:	45°C - 5 Minutes
Rest 1:	63°C - 30 Minutes
Rest 2:	72°C - 15 Minutes
Mash out:	78°C

Boiling: 60 Minutes

Yest: Lallemand Windsor



WEYERMANN® SPEZIALMALZE



IPA, orange Farbe

Malzschüttung:

- 75 % Agromalte Pilsen
- 15 % Weyermann® Carabelge®
- 5 % Weyermann® Carared®
- 5 % Weyermann® Caraamber®

→ Stammwürze 17,50°P

Hefe: Lallemant Windsor

Maischprogramm:

- Einmaischen: 45°C - 5 Minutes
- Rast 1: 65°C - 40 Minutes
- Rast 2: 72°C - 20 Minutes
- Abmaischen: 78°C

Kochen: 60 Minuten

Alkohol: 7,2 % vol.

Notizen:



WEYERMANN® SPEZIALMALZE



Black IPA

Malzschüttung:

- 30 % Agromalte Pilsen
- 45 % Weyermann® Pale Ale Malz
- 15 % Weyermann® Caraamber®
- 5 % Weyermann® Special W®
- 5 % Weyermann® Carafa® Typ II

→ Stammwürze 18°P

Hefe: Lallemend Windsor

Maischprogramm:

- Einmaischen: 50°C - 5 Minutes
- Rast 1: 63°C - 40 Minutes
- Rast 2: 72°C - 20 Minutes
- Abmaischen: 78°C

Kochen: 60 Minuten

Alkohol: 7,5 % vol.

Notizen:



WEYERMANN® SPEZIALMALZE



Belgium Double Black IPA

Malzschüttung:

- 40 % Agromalte Pilsen
 - 30 % Weyermann® Pale Ale Malz
 - 20 % Weyermann® Abbey® Malz
 - 6 % Weyermann® Carabelge®
 - 2 % Weyermann® Carafa® S.Typ III
 - 2 % Weyermann® Sauermalz®
- Stammwürze 20°P

Maischprogramm:

- Einmaischen: 50°C - 10 Minutes
- Rast 1: 63°C - 45 Minutes
- Rast 2: 72°C - 15 Minutes
- Abmaischen: 78°C

Kochen: 60 Minuten

Sinamar®: 180 g/ hl

Hefe: Lallemend Windsor

Alkohol: 7,9 % vol.

Notizen:



Weyermann® ...
...Mälzer aus

Dominik Maldoner **Passion!**
- Braumeister-

Biersommelier (Domenes)
Braumeister (Doemens)
Produktionsleiter für Brauerei und
Getränketechnologie

Telefon: +49 (0)951-93220-869
Fax: +49 (0)951-93220-9869
e-mail: dominik.maldoner@weyermann.de

www.weyermann.de

**Vielen Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit
viel Erfolg beim
Brauen!**

