

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Světlé slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Plzeňský slad extra světlý premium	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> ležáky s extra světlou barvou všechny ostatní běžné druhy pív 	až 100 %	<ul style="list-style-type: none"> produkován z nejlepších ječmenů druhů Barke a Scarlett volbou vhodných surovin a speciálním vedením sladování získání světlých barev sladin y a mladiny 	okamžitě
Plzeňský slad	3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> ležáky všechny ostatní běžné druhy pív 	až 100 %	<ul style="list-style-type: none"> vyroben z nejjemnějších domácích 2-řadých sladovnických ječmenů produkce všech světlých pív sladový základ pro speciální piva 	okamžitě
Slad typu Pale Ale	5,5 - 7,5	<ul style="list-style-type: none"> všechny ostatní běžné druhy pív Ale Stout Porter 	až 100 %	<ul style="list-style-type: none"> pro produkci vynikajících ležáků a pív typu Ale 	okamžitě
Vídeňský slad	7 - 9	<ul style="list-style-type: none"> exportní piva sváteční piva v minipivovarech “Märzenbier” 	až 100 %	<ul style="list-style-type: none"> produkce pív zlatavé barvy a plnosti chuti 	okamžitě
Mnichovský slad	I 12 - 17 II 20 - 25	<ul style="list-style-type: none"> tmavá piva sladová piva černá piva 	až 100 %	<ul style="list-style-type: none"> zvýraznění charakteru piva zvýrazněním aroma dosažení výrazné barvy piva 	okamžitě

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Speciální slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Krátký slad	2,5 - 4,5	<ul style="list-style-type: none"> • ke kompenzaci vysoce rozluštěných sladů 	max. 15 - 20 %	<ul style="list-style-type: none"> • zlepšení stability pěny 	okamžitě
Kouřový slad	3 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • kouřová piva - "Rauchbier" • ležáky • pивní speciality • pšeničná piva 	až 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • dosažení typického kouřového aroma a chuti 	okamžitě
Kyselý slad pH 3,4 - 3,6	3 - 7	<ul style="list-style-type: none"> • lehká piva • ležáky • výčepní piva 	do 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • snížení pH sladiny • zintenzivnění kvašení • zlepšení stability chuti, zakulacení chuti 	okamžitě
Melanoidní slad	60 - 80	<ul style="list-style-type: none"> • tmavá piva • polotmavá piva • "Bockbier" • "Weissbier" • červená piva • amber piva 	do 20 %	<ul style="list-style-type: none"> • zlepšení stability chuti a plnosti chuti • korekce barvy piva • dosažení polotmavé barvy • optimalizace vystírání 	okamžitě

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Pšeničné slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Pšeničný slad - světlý -	3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • pšeničná piva • piva typu "Kölsch" • "Altbiere" 	do 80 %	<ul style="list-style-type: none"> • tvorba typického aroma svrchního kvašení 	okamžitě
Pšeničný slad - tmavý -	14 - 18	<ul style="list-style-type: none"> • svrchně kvašená piva • lehká, nízkoalkoholická a nealkoholická piva 	do 50 %	<ul style="list-style-type: none"> • produkce svěžích piv s výrazným řízem • podtržení typického pšeničného aroma 	okamžitě
CARAWHEAT® Pšeničný karamelový slad	100 - 130	<ul style="list-style-type: none"> • svrchně kvašená piva 	do 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • zvýšení plnosti chuti • zintenzivnění aroma pšeničného sladu • tmavší barvy piva 	okamžitě
Pšeničný pražený slad	800 - 1200	pouze pro tmavá pšeničná piva a svrchně kvašená piva typu "Altbier"	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • zintenzivnění aroma typického pro tmavá svrchně kvašená piva a barvy piva 	okamžitě

CARAWHEAT® je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Karamelové slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
CARAPILS®	3 - 5	• ležáky	5 - 10 %	• zlepšení struktury a stability pěny • zvýšení plnosti chuti	okamžitě
		• lehká a nealkoholická piva	až 40 %		
CARAHELL®	20 - 30	• světlá piva • exportní piva • sváteční piva	10 - 15 %	• zvýšení plnosti chuti • zintenzivnění sladového aroma • pozitivní vliv na pěnu • plnější, kulatější chuť • sytější barva, korekce barvy světlých piv • optimalizace chuti kvasnicových piv	okamžitě
		• pšeničná piva • výčepní piva • lehká a nealkoholická piva	až 30 %		
CARARED®	40 - 50	• pro piva typu • "Braunbier" • "Bockbier" • "Amberbier" • "Red Ale" • "Scottish Ale"	až 25 %	• zvýšení plnosti chuti • zintenzivnění sladového aroma • tmavé barvy piva • načervenalé barvy piva	okamžitě

CARAPILS®, CARAHELL® a CARARED® je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Karamelové slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
CARAAMBER®	60 - 80	<ul style="list-style-type: none"> tmavá a polotmavá piva typu “Amber” “Amber Lager” “Amber Ale” “Bockbier” 	až 20 %	<ul style="list-style-type: none"> zlepšení stability a plnosti chuti zakulacení barvy piva načervenalé barvy piva optimalizace vystírání 	okamžitě
CARAMÜNCH®	I 80 - 100 II 110 - 130 III 140 - 160	<ul style="list-style-type: none"> světlá piva exportní piva sváteční piva pšeničná piva výčepní piva lehká a nealkoholická piva 	5 - 10 % u tmavých piv 1 - 5 % u světlých piv	<ul style="list-style-type: none"> zvýšení plnosti chuti zintenzivnění sladového aroma plnější, kulatější chuť syťejší barva, korekce barvy světlých piv 	okamžitě
CARAAROMA®	300 - 400	pro piva typu <ul style="list-style-type: none"> “Braunbier” “Bockbier” “Amberbier” “Red Ale” “Scottish Ale” 	až 15 %	<ul style="list-style-type: none"> zvýšení plnosti chuti zintenzivnění sladového aroma tmavé barvy piva načervenalé barvy piva 	okamžitě

CARAAMBER®, CARAMÜNCH® a CARAAROMA® je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Karamelové slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
CARABELGE®	30 - 40	<ul style="list-style-type: none"> • belgická speciální piva • belgická světlá piva • belgická tmavá piva • belgický Amber • Tripel • Dubbel 	až 30 %	<ul style="list-style-type: none"> • jemná nenápadná karamelová chuť • medově zabarvená piva 	okamžitě
CARABOHEMIAN®	190 - 210	<ul style="list-style-type: none"> • český ležák • český kozel • česká speciální piva • Porter • Stout • Ale • "Bockbier" • Oktoberbiere 	až 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • intenzivní karamelová vůně • piva tmavější barvy 	okamžitě
CARAWHEAT®	100 - 130	<ul style="list-style-type: none"> • svrchně kvašená piva 	až 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • zvýšení plnosti chuti • zintenzivnění aroma pšeničného sladu • tmavší barvy piva 	okamžitě
CARARYE®	150 - 200	<ul style="list-style-type: none"> • svrchně kvašená piva • pečivo 	až 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • zintenzivnění aroma žitného sladu • tmavá piva 	4 týdny

CARABELGE®, CARABOHEMIAN®, CARAWHEAT® a CARARYE® je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Slad českého druhu	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Bohemian Český slad plzeňského typu	3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• plzeňská piva• do každého jiného druhu piva	100 %	<ul style="list-style-type: none">• vyrobeno z 2-řadého českého ranního sladovnického ječmene• k vaření všech světlých piv• základ pro vaření speciálních piv	okamžitě
CARABOHEMIAN®	190 - 210	<ul style="list-style-type: none">• český ležák• český kozel• česká speciální piva• Porter• Stout• Ale• "Bockbier"• Oktoberbiere	až 15 %	<ul style="list-style-type: none">• intenzivní karamelová vůně• piva tmavější barvy	okamžitě

CARABOHEMIAN® je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Slad belgického druhu	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
CARABELGE®	30 - 40	<ul style="list-style-type: none">• belgická speciální piva• belgická světlá piva• belgická tmavá piva• belgický Amber• Tripel• Dubbel	až 30 %	<ul style="list-style-type: none">• jemná nenápadná karamelová chuť• medově zbarvená piva	okamžitě
Abbey Malt® Abbey opatský slad	40 - 50	<ul style="list-style-type: none">• tradiční opatská piva (Abbey)• trappistická piva• belgická speciální piva• belgická světlá piva• belgická tmavá piva• sváteční piva• belgický Amber• belgický Ale• Faro• ovocná piva	až 50 %	<ul style="list-style-type: none">• zvláště výrazný slad• velice výrazná sladová chuť	okamžitě

CARABELGE® je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Pražené slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
CARAFA®	I 800-1000 II 1100-1200 III 1300-1500	<ul style="list-style-type: none"> tmavá piva mnichovského a kulmbachského typu 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého piva 	okamžitě
CARAFA® SPEZIAL z odpluchovaného ječmene	I 800-1000 II 1100-1200 III 1300-1500	<ul style="list-style-type: none"> vícestupňová piva černá piva piva typu "Bockbier" a "Altbier" 		<ul style="list-style-type: none"> vyráběno z odpluchovaného ječmene zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého piva nižší obsah hořkých látek 	okamžitě
Pražený pšeničný slad	800 - 1200	<ul style="list-style-type: none"> pouze pro svrchně kvašená piva typu "Altbier" nebo tmavá pšeničná piva 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého, svrchně kvašeného piva 	okamžitě
Pražený žitný slad	500 - 800 (na zvášatní přání zákazníka zhotovíme požadovanou barevnou intenzitu!)	<ul style="list-style-type: none"> speciální svrchně kvašená piva 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého, svrchně kvašeného piva 	okamžitě
Špalda	450 - 650	<ul style="list-style-type: none"> vícezrnná piva pekárenství 	až 5 %	<ul style="list-style-type: none"> tmavé barvy piva typická, jemná příchut po pražení 	4 týdny

CARAFA® je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Pražené obilí	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Pražené žito	500 - 800	<ul style="list-style-type: none">• speciální piva• žitná piva	do 5 %	<ul style="list-style-type: none">• pražené žito je velice tmavý pražený slad, který je vyráběn ze zdravého, vysoce kvalitního žita	okamžitě
Pražený ječmen	1100 - 1200	<ul style="list-style-type: none">• piva typu "Stout"	do 5 %	<ul style="list-style-type: none">• pražený ječmen se vyrábí z letní odrůdy dvouřadého ječmene• speciálním vedením pražení se dosahuje velmi tmavých barev praženého sladu Weyermann®	okamžitě

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Diastatické slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Pšeničný diastatický slad	3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• pivovary• palírny• pekárny	dle potřeby	<ul style="list-style-type: none">• vysoká enzymová aktivita zlepšuje odbourávání škrobu	okamžitě
Ječmenný diastatický slad	3 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pivovary• palírny• pekárny	dle potřeby	<ul style="list-style-type: none">• vysoká enzymová aktivita zlepšuje odbourávání škrobu• pro výrobu sladových extraktů	okamžitě

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Žitné slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Žitný slad	3 - 8	<ul style="list-style-type: none">• speciální piva• vícevrnná piva• žitná piva	50 %	<ul style="list-style-type: none">• typické aroma žitného sladu• možno použít jako sladovou bázi	okamžitě
CARARYE® Žitný karamelový slad	150 - 200	<ul style="list-style-type: none">• svrchně kvašená piva• pečivo	až 15 %	<ul style="list-style-type: none">• zintenzivnění aroma žitného sladu• tmavá piva	4 týdny
Žitný pražený slad	500 - 800	<ul style="list-style-type: none">• svrchně kvašená speciální piva	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none">• zintenzivnění typického aroma a barvy tmavých svrchně kvašených piv	okamžitě

CARARYE® je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN® - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!