



DUNKELWEIZEN

Graduación alcohólica: 5.3%

IBU: 14 (Tinseth)

Color: 43 EBC

Carbonatación: 2.9 CO₂-vol (Natural)

OG: 1.049

FG: 1.010



43 EBC

Aspecto: Color ámbar oscuro a un oscuro marrón rubí. Una espesa, cremosa y persistente espuma canela es característica.

Aroma: Sabroso aroma a melanoidinas y a pan, combinado con un fuerte aroma a frutos negros (ciruela, ciruela pasas, uvas o pasas de uva). Un aroma a fenoles de moderado a fuerte (comunmente vainilla y/o clavo de olor) aporta complejidad, y también puede estar presente algo de ésteres a banana. Sin aroma a lúpulo, diacetilo ni DM\$.

Boca: Una complejo maridaje entre melanoidinas, frutos negros, fenoles (tipo clavo de olor), tenues sabores a banana y/o vainilla, y un moderado sabor a trigo. Los sabores a malta y a pan del trigo están reforzados por el abundante uso de maltas Munich. Puede tener un paladar levemente dulce, y también es encontrado a veces un suave carácter a chocolate. Un carácter ligeramente ácido puede estar presente. Sin sabor a lúpulo, y de bajo amargor. El carácter del trigo, la malta y la levadura dominan el paladar, y el alcohol ayuda a balancear el acabado.