

**Spezifikationen Schuema®Ca 100**

Dunkles Karamellmalz, im Trommelröster aus frischem Grünmalz schonend geröstet, angenehme Süße, intensive Karamellaromen zur Erhöhung der Vollmundigkeit, Verbesserung des Schaums zum Einsatz bei allen kräftig malzigen Biertypen

Produktname:	Schuema®Ca 100
Wassergehalt:	max. 4,5%
Extraktgehalt:	min. 78%
Farbe:	80 – 120 EBC
Aussehen:	braune Körner, Korninneres gleichmäßig dunkelbraun, glasig

für Sie verfügbar

- Lose
- Im BigBag
- In Säcken 25 kg, 50 kg

Bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate haltbar

**Schuema®**  
**Craft Werk®**

traditional Craft malt  
for beers and craft beers