

Spezifikationen Schuema®Ca 20

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

Produktname:	Schuema®Ca 20
Wassergehalt:	max. 4,5%
Extraktgehalt:	min. 78%
Farbe:	15 – 25 EBC
Aussehen:	hellgelbe Körner, Korninneres gleichmäßig hellbraun, 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