

### Spezifikationen Schuema®Ca 60

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

Produktname:	Schuema®Ca 60
Wassergehalt:	max. 4,5%
Extraktgehalt:	min. 78%
Farbe:	50 – 70 EBC
Aussehen:	gelbe Körner, Korninneres gleichmäßig braun, 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