

Harsdorfer Malzfabrik

Frank Schütz e.K.

Stand: 01/2023

Produktspezifikation: Schuema® Ca Dinkel

Dunkles Dinkelkaramellmalz hergestellt aus ausgewählten regionalen Dinkelkernen. Durch die schonende Produktion im Trommelröster findet eine nahezu vollständige Karamellisierung statt. Die angenehme Süße und die intensive Karamellnote erhöhen die Vollmundigkeit und verbessern den Schaum. Zum Einsatz bei allen kräftig malzigen Dinkelbiertypen geeignet.

Rohstoff:	Braudinkel
Herkunft:	Deutschland
Zutaten:	Dinkel, Wasser

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extraktgehalt	78,0		%
Farbe	80,0	120,0	EBC

Aussehen:	braune Körner, gleichmäßig dunkelbraunes Korninneres, glasig
Verpackung:	lose, BigBag und 25kg Sack
Haltbarkeit:	bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate haltbar
Verfügbare Qualitäten:	konventionell, EU-Bio, Bioland