

Spezifikationen Schuema®Ca Roggen

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

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

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