

Spezifikationen Schuema®Ca spezial

Dunkles Karamellmalz, im Trommelröster in einem speziellen Verfahren aus frischem Grünmalz intensiv karamellisiert und anschließend mit großem Zeitaufwand schonend geröstet, angenehme Süße, sehr intensive Karamell- und Kaffeearomen, leichte Röstnote, zum Einsatz bei allen Dunkel- und Starkbieren wie Bock, Alt, Schwarzbier, Porter, Stouts

Produktname:	Schuema®Ca spezial
Wassergehalt:	max. 4,5%
Extraktgehalt:	min. 78%
Farbe:	450 – 600 EBC
Aussehen:	dunkelbraune Körner, Korninneres gleichmäßig dunkelbraun bis schwarz, glasisig

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