

Harsdorfer Malzfabrik

Frank Schütz e.K.

Stand: 01/2023

Produktspezifikation: Schuema®Ca Spezial

Dunkles Karamellmalz hergestellt aus ausgewählter Sommerbraugerste regionaler Herkunft. Durch die spezielle und schonende Produktion im Trommelröster findet eine intensive Karamellisierung statt. Es entstehen eine angenehme Süße, eine sehr intensive Karamell- und Kaffeernote und eine leichte Röstnote. Zum Einsatz bei allen Dunkel- und Starkbieren wie Bock, Alt, Schwarzbier, Porter und Stouts geeignet.

Rohstoff: Sommerbraugerste

Herkunft: Deutschland

Zutaten: Gerste, Wasser

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extraktgehalt	78,0		%
Farbe	450,0	600,0	EBC

Aussehen: dunkelbraune Körner, gleichmäßig dunkelbraunes bis schwarzes 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