

Spezifikationen Schuema®Dinkelmalz

Dinkelmalz, aus ausgewählten regionalen Dinkelkernen

6 Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst

Für alle besonderen Spezialbiere mit dem trendigen Super-Food

Produktname:	Schuema®Dinkelmalz
Wassergehalt / %	< 5,0
Feinschrotausb. / TrS	> 81,5
MSD	1,0 – 2,0
Würzefarbe / EBC	3,0 – 6,5
Kochfarbe / EBC	5,0 – 8,5
VZ 45°C	33,0 – 38,0
Eiweiß	8,5 – 15,5
Lösl. N TrS / mg/100g	510 – 1040
Eiweißlösungsgrad	38,0 – 42,0
pH	5,85 – 6,00
Viskosität	1,50 – 1,65

Aussehen: gelbe bis hellbraune Körner,
Korninneres weiß

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