

**Spezifikationen Schuema®Fa 1.000**

Röstmalz, im Trommelröster schonend geröstet,  
ein Hauch von angenehmen, dezenten Röstaromen  
zum Einstellen der Farbe bei allen Biertypen  
zum Einsatz bei allen Dunkel- und Starkbieren wie Bock, Alt, Schwarzbier, Porter, Stouts

Produktname:	Schuema®Fa 1.000
Wassergehalt:	max. 4,5%
Extraktgehalt:	min. 78%
Farbe:	900 – 1.100EBC
Aussehen:	dunkelbraune bis schwarze Körner, Korninneres gleichmäßig dunkelbraun

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