

Spezifikationen Schuema®Fa 1.400

Röstmalz, im Trommelröster schonend geröstet,
angenehme, intensive Röstaromen
zum Einstellen der Farbe bei allen Biertypen
zum Einsatz bei allen Dunkel- und Starkbieren wie Bock, Alt, Schwarzbier, Porter,
Stouts

Produktname:	Schuema®Fa 1.400
Wassergehalt:	max. 4,5%
Extraktgehalt:	min. 78%
Farbe:	1.200 – 1.400EBC
Aussehen:	dunkelbraune bis schwarze Körner, Korninneres gleichmäßig dunkelbraun bis schwarz

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