

Harsdorfer Malzfabrik

Frank Schütz e.K.

Stand: 01/2023

Produktspezifikation: Schuema® Fa Dinkel

Röstdinkel hergestellt aus ausgewählten regionalen Dinkelkernen. Durch die schonende Produktion im Trommelröster entstehen angenehme, intensive Röstaromen. Zum Einsatz bei allen Dunkel- und Starkbieren wie Bock, Alt, Schwarzbier, Porter und Stouts geeignet. (Nicht nach dem Reinheitsgebot)

Rohstoff: Braudinkel

Herkunft: Deutschland

Zutaten: Dinkel

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extraktgehalt	78,0		%
Farbe	1200,0	1400,0	EBC

Aussehen: dunkelbraune bis schwarze Körner, gleichmäßig dunkelbraunes bis schwarzes Korninneres

Verpackung: lose, BigBag und 25kg Sack

Haltbarkeit: bei sachgemäßer, kühlere (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate haltbar

Verfügbare Qualitäten: konventionell, EU-Bio, Bioland