

Spezifikationen Schuema®Fa Roggenmalz

Roggenröstmalz, aus bestem Roggenmalz im Trommelröster schonend geröstet, angenehme, intensive Malz- und Röstaromen zum Einsatz bei allen Dunkel- und Starkbieren wie Bock, Alt, Schwarzbier, Porter, Stouts (nicht nach dem Reinheitsgebot)

Produktname:	Schuema®Fa Roggenmalz
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