

Harsdorfer Malzfabrik

Frank Schütz e.K.

Stand: 01/2023

Produktspezifikation: Schuema® Fa Roggenmalz

Roggenröstmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Roggen. Durch die schonende Produktion im Trommelröster entstehen angenehme, intensive Malz- und Röstaromen. Zum Einsatz bei allen Dunkel- und Starkbieren wie Bock, Alt, Schwarzbier, Porter, Stouts geeignet.

Rohstoff:	Brauroggen
Herkunft:	Deutschland
Zutaten:	Roggen, Wasser

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, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate haltbar
Verfügbare Qualitäten:	konventionell, EU-Bio, Bioland