

Harsdorfer Malzfabrik

Frank Schütz e.K.

Stand: 01/2023

Produktspezifikation: Schuema® Roggenmalz

Roggenmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Roggen. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Das Malz für Ihre Roggen-Spezialbiere.

Rohstoff:	Brauroggen
Herkunft:	Deutschland
Zutaten:	Roggen, Wasser

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		5,0	%
Feinschrotausb./ TrS	81,5		%
MSD	1,0	2,0	%
Würzefarbe	3,0	7,5	EBC
Kochfarbe	5,0	9,5	EBC
VZ 45°C	33,0	38,0	%
Eiweiß	8,5	14,5	%
Löslicher Stickstoff TrS	510,0	980,0	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	38,0	42,0	%
pH-Wert	5,85	6,00	
Viskosität	1,50	1,65	mPas

Aussehen:	gelbe bis hellbraune Körner, weißes 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