

### Spezifikationen Schuema®smoke Buche Dinkelmalz

Buchenrauchmalz, aus ausgewählten regionalen Dinkelkernen

6 Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst

Über frischem Rauch aus reinem Buchenholz gedarrt

Angenehme, intensive, würzige Raucharomen

Produktname:	Schuema®smoke Buche Dinkelmalz
Wassergehalt / %	< 6,0
Feinschrotausb. / TrS	> 80,5
Würzefarbe / EBC	3,0 – 4,5
Friabilimeterwert	> 80,0
Ganzglasigkeit	< 2,0
Aussehen:	gelbe bis hellbraune Körner, Korninneres weiß

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