

Spezifikationen Schuema®smoke Buche Gerstenmalz

Buchenrauchmalz, aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste

6 Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst

Über frischem Rauch aus reinem Buchenholz gedarrt

Angenehme, intensive, würzige Raucharomen

Produktname:	Schuema®smoke Buche Gerstenmalz
Wassergehalt / %	< 6,0
Feinschrotausb. / TrS	> 80,5
Würzefarbe / EBC	3,0 – 4,5
Friabilimeterwert	> 80,0
Ganzglasigkeit	< 2,0
Phenolgehalt / ppm	> 5,0
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