

Spezifikationen Schuema®Wiener

Wiener Malz aus ausgewählter Sommerbraugerste regionaler Herkunft

Kräftiges, angenehmes Malzaroma

Verleiht allen Bieren einen leichten bernsteinfarbenen Glanz und verstärkt den Malzcharakter

Produktname:	Schuema®Wiener
Wassergehalt / %	< 5,0
Feinschrotausb. / TrS	> 80,5
MSD	1,0 – 2,0
Würzefarbe / EBC	6,0 – 8,0
Kochfarbe / EBC	9,0 – 11,0
VZ 45°C	36,0 – 38,0
Eiweiß	10,0 – 11,5
Lösl. N TrS / mg/100g	650 – 750
Eiweißlösungsgrad	38,0 – 42,0
pH	5,75 – 5,95
Viskosität	1,50 – 1,55
Friabilimeterwert	> 80,0
Ganzglasigkeit	< 2,0
Aussehen:	hellbraune Körner, Korninneres gleichmäßig hellbraun

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