

Spezifikationen Schuema®Ca 100

Dunkles Karamellmalz, im Trommelröster aus frischem Grünmalz schonend geröstet, angenehme Süße, intensive Karamellaromen zur Erhöhung der Vollmundigkeit, Verbesserung des Schaums zum Einsatz bei allen kräftig malzigen Biertypen

Produktname:	Schuema®Ca 100
Wassergehalt:	max. 4,5%
Extraktgehalt:	min. 78%
Farbe:	80 – 120 EBC
Aussehen:	braune Körner, Korninneres gleichmäßig dunkelbraun, glasig

- für Sie verfügbar
- Lose
 - Im BigBag

Bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate haltbar

Schuema®
Craft Werk®

traditional Craft malt
for beers and craft beers