

Harsdorfer Malzfabrik

Frank Schütz e.K.

Stand: 01/2023

Produktspezifikation: Schuema®Ca 200

Dunkles Karamellmalz hergestellt aus ausgewählter Sommerbraugerste regionaler Herkunft. Durch die schonende Produktion im Trommelröster findet eine nahezu vollständige Karamellisierung statt. Die angenehme Süße und die intensive Karamellnote erhöhen die Vollmundigkeit und verbessern den Schaum. Zum Einsatz bei allen kräftig malzigen Biertypen geeignet.

Rohstoff: Sommerbraugerste

Herkunft: Deutschland

Zutaten: Gerste, Wasser

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extraktgehalt	78,0		%
Farbe	180,0	220,0	EBC

Aussehen: braune Körner, gleichmäßig dunkelbraunes Korninneres, glasig

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