

### **Spezifikationen Schuema®Ca Roggen**

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

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

- 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