

Spezifikationen Schuema®Fa 1.400

Röstmalz, im Trommelröster schonend geröstet,
angenehme, intensive Röstaromen
zum Einstellen der Farbe bei allen Biertypen
zum Einsatz bei allen Dunkel- und Starkbieren wie Bock, Alt, Schwarzbier, Porter,
Stouts

| | |
|----------------|---|
| Produktname: | Schuema®Fa 1.400 |
| Wassergehalt: | max. 4,5% |
| Extraktgehalt: | min. 78% |
| Farbe: | 1.200 – 1.400EBC |
| Aussehen: | dunkelbraune bis schwarze Körner, Korninneres gleichmäßig dunkelbraun bis schwarz |

- 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