

### Spezifikationen Schuema®Fa Roggenmalz

Roggenröstmalz, aus bestem Roggenmalz im Trommelröster schonend geröstet, angenehme, intensive Malz- und Röstaromen zum Einsatz bei allen Dunkel- und Starkbieren wie Bock, Alt, Schwarzbier, Porter, Stouts (nicht nach dem Reinheitsgebot)

|                |   |
|----------------|---|
| Produktname:   | Schuema®Fa Roggenmalz   |
| 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