

Spezifikationen Schuema®Münchner

Münchner Malz aus ausgewählter Sommerbrauergerste regionaler Herkunft

Intensives, angenehmes Malzaroma

Verleiht allen Bieren einen bernsteinfarbenen Glanz und verstärkt den Malzcharakter

Produktname:	Schuema®Münchner
Wassergehalt / %	< 5,0
Feinschrotausb. / TrS	> 80,5
MSD	1,0 – 2,0
Würzefarbe / EBC	15,0 – 35,0
Kochfarbe / EBC	20,0 – 40,0
VZ 45°C	36,0 – 38,0
Eiweiß	10,0 – 11,5
Lösl. N TrS / mg/100g	650 – 750
Eiweißlösungsgrad	38,0 – 42,0
pH	5,75 – 5,95
Viskosität	1,50 – 1,55
Friabilimeterwert	> 80,0
Ganzglasigkeit	< 2,0
Aussehen:	hellbraune Körner, Korninneres gleichmäßig hellbraun

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