

Harsdorfer Malzfabrik

Frank Schütz e.K.

Stand: 01/2023

Produktspezifikation: Schuema® Pale Ale

Pale Ale hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Das Basismalz für gutes Bier.

Rohstoff: Sommerbraugerste

Herkunft: Deutschland

Zutaten: Gerste, Wasser

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		5,0	%
Feinschrotausb./ TrS	80,5		%
Würzefarbe	4,0	7,0	EBC
VZ 45°C	36,0	42,0	%
Eiweiß	9,0	12,0	%
Eiweißlösungsgrad	37,0	43,0	%
pH-Wert	5,85	6,00	
Viskosität		1,52	mPas
Friabilimeterwert	87,0		%
Ganzglasigkeit		2,0	%

Aussehen: gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres

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