

**Spezifikationen Schuema®Pils Barke**

Pilsner Braumalz, sortenrein aus der Traditions-Sommerbrauergerste „Barke“ aus regionalem Vertragsanbau

6 Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst

Das Basismalz für Ihr besonderes Bier

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Produktname:          | Schuema®Pils Barke                               |
| Wassergehalt / %      | < 5,0  |
| Feinschrotausb. / TrS | > 80,5   |
| MSD                   | 1,0 – 2,0  |
| Würzefarbe / EBC      | 3,0 – 4,5  |
| Kochfarbe / EBC       | 5,0 – 6,5  |
| VZ 45°C               | 36,0 – 38,0                                      |
| Eiweiß                | 9,5 – 11,5                                       |
| Lösl. N TrS / mg/100g | 650 – 750  |
| Eiweißlösungsgrad     | 38,0 – 42,0                                      |
| pH                    | 5,85 – 6,00                                      |
| Viskosität            | 1,45 – 1,55                                      |
| Friabilimeterwert     | > 80,0   |
| Ganzglasigkeit        | < 2,0  |
| Aussehen:             | gelbe bis hellbraune Körner,<br>Korninneres weiß |

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