

Spezifikationen Schuema®smoke Torf Weizenmalz

Torfrauchmalz, aus ausgewähltem regionalem Brauweizen

6 Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst

Über frischem Rauch aus bestem, reinem Schwarztorf gedarrt

Angenehme, intensive, torfig-würzige Raucharomen

Produktname:	Schuema®smoke Torf Weizenmalz
Wassergehalt / %	< 6,0
Feinschrotausb. / TrS	> 80,5
Würzefarbe / EBC	3,0 – 4,5
Friabilimeterwert	> 80,0
Ganzglasigkeit	< 2,0
Aussehen:	gelbe bis hellbraune Körner, 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