



## Produktspezifikation: Ca 100

Dunkles Karamellmalz hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste. Durch die schonende Produktion im Trommelröster findet eine nahezu vollständige Karamellisierung statt. Die angenehme Süße und die intensive Karamellnote erhöhen die Vollmundigkeit und verbessern den Schaum. Zum Einsatz bei allen kräftig malzigen Biertypen geeignet.

<i>Parameter</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Einheit</i>
<b>Wassergehalt</b>		4,5	%
<b>Extraktgehalt</b>	78,0		%
<b>Farbe</b>	80,0	120,0	EBC
<b>Rohstoff</b>	Sommerbraugerste		<b>Aussehen</b> braune Körner, gleichmäßig dunkelbraunes Korninneres, glasig
<b>Herkunft</b>	Deutschland		<b>Verpackung</b> lose, BigBag und 25kg Sack
<b>Zutaten</b>	Gerste, Wasser		<b>Haltbarkeit</b> bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate
			<b>Verfügbare Qualitäten</b> konventionell, EU-Bio, Bioland

Stand: 04/2024