



Produktspezifikation: Ca Roggen

Dunkles Roggenkaramellmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Roggen. 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 Roggenbierbiertypen geeignet.

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

Stand: 04/2024