



## Produktspezifikation: Fa Roggenmalz

Roggenröstmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Roggen. Durch die schonende Produktion im Trommelröster entstehen angenehme, intensive Malz- und Röstaromen. Zum Einsatz bei allen Dunkel- und Starkbieren wie Bock, Alt, Schwarzbier, Porter, Stouts 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>	1200,0	1400,0	EBC
<b>Rohstoff</b> Brauroggen	<b>Aussehen</b> dunkelbraune bis schwarze Körner, gleichmäßig dunkelbraunes bis schwarzes Korninneres		
<b>Herkunft</b> Deutschland	<b>Verpackung</b> lose, BigBag und 25kg Sack		
<b>Zutaten</b> Roggen, 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