



Produktspezifikation: Fa Weizenmalz

Weizenröstmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Brauweizen. 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>
Wassergehalt		4,5	%
Extraktgehalt	78,0		%
Farbe	1200,0	1400,0	EBC
Rohstoff	Brauweizen		Aussehen dunkelbraune bis schwarze Körner, gleichmäßig dunkelbraunes bis schwarzes Korninneres
Herkunft	Deutschland		Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack
Zutaten	Weizen, Wasser		Haltbarkeit bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate
			Verfügbare Qualitäten konventionell, EU-Bio, Bioland

Stand: 04/2024