



## Produktspezifikation: Ca 60

Karamellmalz hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste. Durch die schonende Produktion im Trommelröster findet eine nahezu vollständige Karamellisierung statt. Die angenehme Süße und die dezente Karamellnote erhöhen die Vollmundigkeit und verbessern den Schaum.

<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>	50,0	70,0	EBC
<b>Rohstoff</b>	Sommerbraugerste		
<b>Herkunft</b>	Deutschland		
<b>Zutaten</b>	Gerste, Wasser		
<b>Aussehen</b>	gelbe Körner, gleichmäßig braunes Korninneres, glasig		
<b>Verpackung</b>	lose, BigBag und 25kg Sack		
<b>Haltbarkeit</b>	bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate		
<b>Verfügbare Qualitäten</b>	konventionell, EU-Bio, Bioland, Bio Suisse Organic		

Stand: 07/2024