



Produktspezifikation: Ca Dinkel

Dunkles Dinkelkaramellmalz hergestellt aus ausgewählten regionalen Dinkelkernen. 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 Dinkelbiertypen 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	Braudinkel		Aussehen braune Körner, gleichmäßig dunkelbraunes Korninneres, glasig
Herkunft	Deutschland		Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack
Zutaten	Dinkel, Wasser		Haltbarkeit bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate
			Verfügbare Qualitäten konventionell, EU-Bio, Bioland, Bio Suisse Organic

Stand: 07/2024