



Produktspezifikation: Fa 1000

Röstmalz hergestellt aus ausgewählter regionaler Braugerste. Durch die schonende Produktion im Trommelröster entstehen angenehme Schokoladen- und Röstaromen. Zum Einstellen der Farbe bei allen Biertypen bestimmt. Zum Einsatz bei allen Dunkel- und Starkbieren wie Bock, Alt, Schwarzbier, Porter und Stouts geeignet.

<i>Parameter</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Einheit</i>
Wassergehalt		4,5	%
Extraktgehalt	78,0		%
Farbe	900,0	1100,0	EBC
Rohstoff	Braugerste		Aussehen dunkelbraune bis schwarze Körner, gleichmäßig dunkelbraunes Korninneres
Herkunft	Deutschland		Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack
Zutaten	Gerste, 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