



Produktspezifikation: Fa 1400

Röstmalz hergestellt aus ausgewählter regionaler Braugerste. Durch die schonende Produktion im Trommelröster entstehen angenehme, intensive 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	1200,0	1400,0	EBC
Rohstoff Braugerste	Aussehen dunkelbraune bis schwarze Körner, gleichmäßig dunkelbraunes bis schwarzes 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