



Produktspezifikation: Fa Roggenmalz

Roggenröstmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Roggen. 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 Brauroggen	Aussehen dunkelbraune bis schwarze Körner, gleichmäßig dunkelbraunes bis schwarzes Korninneres		
Herkunft Deutschland	Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack		
Zutaten Roggen, 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