



## Produktspezifikation: Fa Weizenmalz

Weizenröstmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Brauweizen. 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>
<b>Wassergehalt</b>		4,5	%
<b>Extraktgehalt</b>	78,0		%
<b>Farbe</b>	1200,0	1400,0	EBC
<b>Rohstoff</b>	Brauweizen		<b>Aussehen</b> dunkelbraune bis schwarze Körner, gleichmäßig dunkelbraunes bis schwarzes Korninneres
<b>Herkunft</b>	Deutschland		<b>Verpackung</b> lose, BigBag und 25kg Sack
<b>Zutaten</b>	Weizen, Wasser		<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