

Produktspezifikation: Ca 60

Karamellmalz hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste. Durch die schonende Produktion im Trommelröster findet eine nahezu vollständige Karamellisierung statt. Die angenehme Süße und die dezente Karamellnote erhöhen die Vollmundigkeit und verbessern den Schaum.

<i>Parameter</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Einheit</i>
Wassergehalt		9,0	%
Extraktgehalt	78,0		%
Farbe	50,0	70,0	EBC
Rohstoff	Sommerbraugerste		
Herkunft	Deutschland		
Zutaten	Gerste, Wasser		
Aussehen	gelbe Körner, gleichmäßig braunes Korninneres, glasig		
Verpackung	lose, BigBag und 25kg Sack		
Haltbarkeit	bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate		
Verfügbare Qualitäten	konventionell, EU-Bio, Bioland, Bio Suisse Organic		

Stand: 07/2024