



BEST ROGGENMALZ



BROT

Für Roggenbier, Roggen-IPA/Rye-IPA, Mehrkornbiere
und obergärige Biere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		5,0
Extrakt Feinschrot wfr.	%	84,9	
Würzefarbe	EBC	5	10
	L	2,3	4,2

BEST Roggenmalz verleiht dem Bier eine unvergleichliche Struktur, ein samtig weiches Mundgefühl und eine besondere Komplexität. Die Aromen erinnern stark an Brotkrumen. Durch die fehlenden Spelzen und den hohen Anteil von Schleimstoffen (Pentosanen) ist ein Schüttungsanteil über 50 % nicht zu empfehlen, da es sonst zu Läuterproblemen kommen kann.

BIS ZU

50 %

EBC

5 - 10