



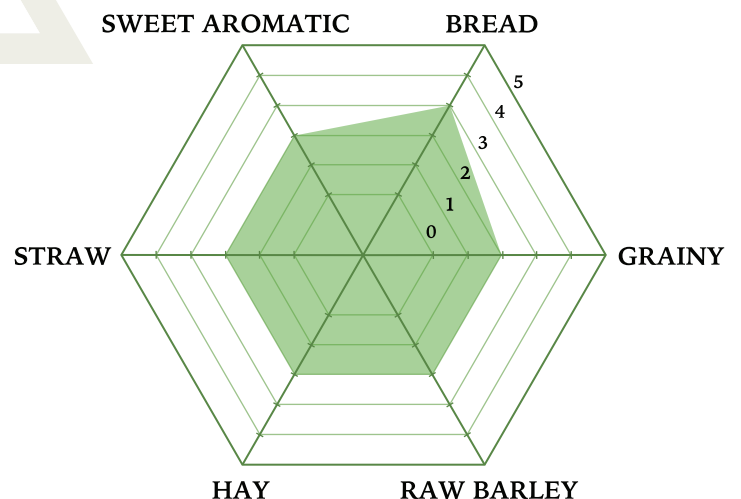
RAHR MALTING CO.

RAHR DEXTRIN MALT

Whether you're looking to boost mouthfeel in hazy or to show off a mousselike foam stand on a pils, Rahr Dextrin Malt is designed to improve your beer. Lower modification and higher protein levels mean better body, improved haze formation, and stable foam, while the low color makes it suitable for use in even the palest styles.

When used at up to 10%, hazy IPA brewers will appreciate the viscosity and stable haze that Rahr Dextrin Malt contributes without increasing beer color. Brewers using chit malt for head retention and mouthfeel in lagers and other styles will find the same features in a domestic alternative. Depending on inclusion rate in the mashbill, look for bread, bready, grainy, and raw barley flavors.

COLOR 1.2 - 2.2 SRM
MOISTURE % MAX <6.0
PROTEIN TOTAL <13.0



bsgcraft.com
800.374.2739
sales@bsgcraft.com



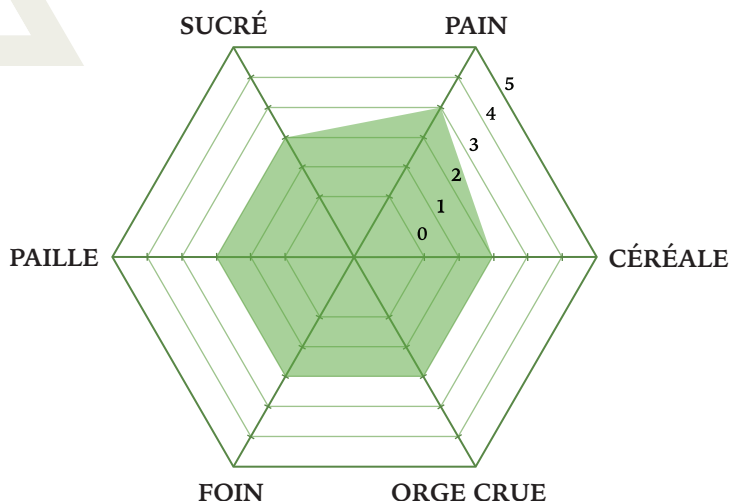
RAHR MALTING CO.

RAHR DEXTRIN MALT

Que vous cherchiez à favoriser la texture en bouche d'une bière trouble ou à afficher une mousse digne d'une pilsner, Rahr Dextrin Malt est conçu pour améliorer votre bière. Plus faible degré de modification et teneur élevée en protéines améliorent le corps, la formation de trouble et une mousse stable, alors que sa couleur pâle se prête à l'utilisation dans des styles de bières parmi les plus pâles.

Dans une utilisation atteignant jusqu'à 10 %, les brasseurs d'IPA troubles apprécieront la viscosité et le trouble stable que procure Rahr Dextrin Malt, sans accentuer la couleur. Les brasseurs qui utilisent le chilt malt pour la tenue de mousse et la texture en bouche de lagers et d'autres styles trouveront les mêmes caractéristiques dans une alternative Nord-américaine. Selon le taux d'utilisation dans le mélange de céréales, retrouvez des saveurs de pain, de céréales et d'orge cru.

COULEUR 1.2 - 2.2 SRM
HUMIDITÉ (% MAX.) <6,0
PROTÉINES TOTALES <13,0



bsgcraft.com
1.800.234.8191
orders@bsgcanada.com



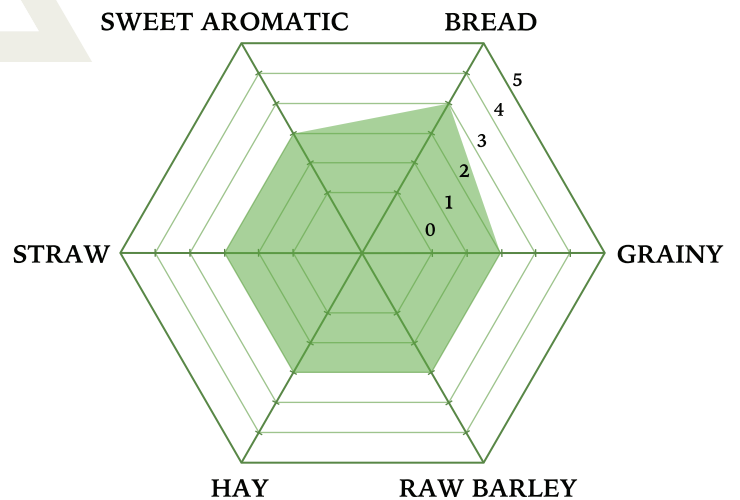
RAHR MALTING CO.

RAHR DEXTRIN MALT

Whether you're looking to boost mouthfeel in hazy or to show off a mousselike foam stand on a pils, Rahr Dextrin Malt is designed to improve your beer. Lower modification and higher protein levels mean better body, improved haze formation, and stable foam, while the low colour makes it suitable for use in even the palest styles.

When used at up to 10%, hazy IPA brewers will appreciate the viscosity and stable haze that Rahr Dextrin Malt contributes without increasing beer colour. Brewers using chit malt for head retention and mouthfeel in lagers and other styles will find the same features in a North American alternative. Depending on inclusion rate in the mashbill, look for bread, bready, grainy, and raw barley flavours.

COLOUR 1.2 - 2.2 SRM
MOISTURE % MAX <6.0
PROTEIN TOTAL <13.0



bsgcraft.com
1.800.234.8191
orders@bsgcanada.com