



Bezeichnung: Stadlauer Weizenbraumalz

Herstellung: Weizenmalz, hell gedarrt

Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt, TrS	> 84	%	3.1.4.2.2
Wassergehalt	< 5,5	%	3.1.4.1
Würzefarbe	3 - 5	EBC - Einheiten	3.1.4.2.8.2
Verzuckerungszeit	< 25	Min.	3.1.4.2.4
Eiweißgehalt, TrS	< 12,5	%	3.1.4.5.1.1
Löslicher Stickstoff, TrS	650 - 850	mg/100g	3.1.4.5.2.1
Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl)	36,0 - 44,0	%	3.1.4.5.3
pH-Wert	5,7 - 6,2		3.1.4.2.7
Viskosität	< 1,95	mPas	3.1.4.4.2

*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2006

Anwendung: Herstellung heller Weizenbiere

Lieferung: lose (LKW, Waggon)
 1.000 kg Big Bag
 500 kg Big Bag
 50 kg Kunststoffsack
 25 kg Papiersack mit Inlay
 Vormischung ab Werk möglich
 auch als Bio-Braumalz nach Verordnung (EG) Nr. 834/2007
 idgF
 lieferbar