



Produktspezifikation: Münchner

Münchner Malz hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbrauergerste. Das angenehm intensive Malzaroma verleiht den Bieren einen bernsteinfarbenen Glanz und verstärkt die Vollmundigkeit.

<i>Parameter</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Einheit</i>
Wassergehalt		5,0	%
Feinschrotausb./ TrS	80,5		%
MSD	1,0	2,0	%
Würzefarbe	15,0	35,0	EBC
Kochfarbe	20,0	40,0	EBC
VZ 45°C	36,0	38,0	%
Eiweiß	10,0	11,5	%
Löslicher Stickstoff TrS	650,0	750,0	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	38,0	42,0	%
pH-Wert	5,75	5,95	
Viskosität	1,50	1,55	mPas
Friabilimeterwert	80,0		%
Ganzglasigkeit		2,0	%
Rohstoff	Sommerbrauergerste		Aussehen hellbraune Körner, gleichmäßig hellbraunes Korninneres
Herkunft	Deutschland		Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack
Zutaten	Gerste, Wasser		Haltbarkeit bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate
			Verfügbare Qualitäten konventionell, EU-Bio, Bioland

Stand: 04/2024