



## Produktspezifikation: Pale Ale

Pale Ale hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Das Basismalz für gutes Bier.

<i>Parameter</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Einheit</i>
Wassergehalt		5,0	%
Feinschrotausb./ TrS	80,5		%
Würzefarbe	4,0	7,0	EBC
VZ 45°C	36,0	42,0	%
Eiweiß	9,0	12,0	%
Eiweißlösungsgrad	37,0	43,0	%
pH-Wert	5,85	6,00	
Viskosität		1,52	mPas
Friabilimeterwert	87,0		%
Ganzglasigkeit		2,0	%
<b>Rohstoff</b>	Sommerbraugerste		<b>Aussehen</b> gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres
<b>Herkunft</b>	Deutschland		<b>Verpackung</b> lose, BigBag und 25kg Sack
<b>Zutaten</b>	Gerste, Wasser		<b>Haltbarkeit</b> bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate
			<b>Verfügbare Qualitäten</b> konventionell, EU-Bio, Bioland

Stand: 04/2024