



Produktspezifikation: Roggenmalz

Roggenmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Roggen. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Das Basismalz für Ihre Roggen-Spezialbiere.

<i>Parameter</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Einheit</i>
Wassergehalt		5,0	%
Feinschrotausb./ TrS	81,5		%
MSD	1,0	2,0	%
Würzefarbe	3,0	7,5	EBC
Kochfarbe	5,0	9,5	EBC
VZ 45°C	33,0	38,0	%
Eiweiß	8,5	14,5	%
Löslicher Stickstoff TrS	510,0	980,0	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	38,0	42,0	%
pH-Wert	5,85	6,00	
Viskosität	1,65	1,8	mPas
Rohstoff	Brauroggen		Aussehen gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres
Herkunft	Deutschland		Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack
Zutaten	Roggen, Wasser		Haltbarkeit bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate
			Verfügbare Qualitäten konventionell, EU-Bio, Bioland

Stand: 04/2024