



Produktspezifikation: Weizenmalz

Weizenmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Brauweizen. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Das Basismalz für gutes Weizenbier.

<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	4,5	EBC	
Kochfarbe	5,0	6,5	EBC	
VZ 45°C	36,0	38,0	%	
Eiweiß	9,5	12,0	%	
Löslicher Stickstoff TrS	650,0	750,0	mg/100g	
Eiweißlösungsgrad	35,0	41,0	%	
pH-Wert	5,85	6,00		
Viskosität	1,55	1,65	mPas	
Rohstoff	Brauweizen		Aussehen	gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres
Herkunft	Deutschland		Verpackung	lose, BigBag und 25kg Sack
Zutaten	Weizen, Wasser		Haltbarkeit	bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate
			Verfügbare Qualitäten	konventionell, EU-Bio, Bioland

Stand: 04/2024