



Produktspezifikation: Wiener

Wiener Malz hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste. Das angenehm kräftige Malzaroma verleiht Ihren Bieren einen leichten 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	6,0	8,0	EBC	
Kochfarbe	9,0	11,0	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	Sommerbraugerste		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