



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 Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack Haltbarkeit bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate Verfügbare Qualitäten konventionell, EU-Bio, Bioland, Bio Suisse Organic		
Herkunft Deutschland			
Zutaten Weizen, Wasser			

Stand: 07/2024