



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		
Herkunft	Deutschland		
Zutaten	Gerste, Wasser		
Aussehen	hellbraune Körner, gleichmäßig hellbraunes 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		

Stand: 07/2024