



STAMAG Stadlauer Münchner Malz

Farbe: 12 - 30 EBC

Biertyp: dunkle Biere, Festbiere,
Starkbiere, Schwarzbieren

% der Schüttung: ≤ 100

Beschreibung:

Basismalz. Die Ur-Form des Malzes. Dunkel gedarrt, malzaromatisch und hoch gelöst, erfüllt es die Anforderung dunkler Biere, eignet sich aber auch als Zusatz zur Variierung der Bierfarbe und des Aromaprofils bei hellen Bieren.





STAMAG Stadlauer Münchner Malz

Standardspezifikation:

		Methode*	
Extrakt, Trs.		> 78	% R-205.01.080
Wassergehalt		< 5	% R-200.18.020
Würzefarbe		12 - 30	EBC-Einheiten R-205.07.110
Verzuckerungszeit		10 - 30	Min R-205.03.730
Eiweißgehalt, Trs.		9,5 - 12,5	% R-200.20.030
Löslicher Stickstoff, Trs.		670 - 800	mg/100 g R-205.11.030
Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl)		38 - 45	% R-205.12.999
pH-Wert		5,70 - 6,00	
Viskosität		1,45 - 1,60	mPas R-205.10.282
Friabilimeter	Mürbigkeit	> 78	%
	Ganzglasigkeit	< 2,5	% R-200.14.011

*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2016

Lieferung ab Wien:

lose (LKW, Waggon)
 1.000 kg Big Bag / 500 kg Big Bag
 25 kg Papiersack mit Inlay
 Vormischung ab Werk möglich

Lieferung ab Graz:

lose (LKW, Waggon)
 25 kg Papiersack mit Inlay