



PRODUKTINFO

STAMAG

IREKS



## STAMAG Pale Ale Malz

**Farbe:** 5 - 7 EBC

**Biertyp:** alle Biertypen,  
Speziell: Ale, Kölsch, Pilsner

**% der Schüttung:**  $\leq 100$

### Beschreibung:

Basismalz. Durch die etwas kräftigere Farbe im Vergleich zu Pilsner Malz verleiht dieses STAMAG-Braumalz den Bieren eine goldenere Note, wie sie bei den Vertretern der angelsächsischen Biere angesiedelt ist.





## STAMAG Pale Ale Malz

### Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt, Trs.		> 78,5 %	R-205.01.080
Wassergehalt		< 4,5 %	R-200.18.020
Würzefarbe		5 - 7 EBC-Einheiten	R-205.07.110
Verzuckerungszeit		10 - 20 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)		37 - 45 %	R-205.12.999
pH-Wert		5,70 - 6,30	R-205.06.040
Viskosität		1,45 - 1,60 mPas	R-205.10.282
Friabilimeter	Mürbigkeit	> 78 %	R-200.14.011
	Ganzglasigkeit	< 2,5 %	

\*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

### Lieferung ab Graz:

25 kg Papiersack mit Inlay auf Vorbestellung