



PRODUKTINFO



STAMAG



IREKS



STAMAG Pale Ale Malz

Farbe: 5 - 7 EBC

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

% der Schüttung: ≤ 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