



STAMAG Stadlauer Wiener Malz

Farbe: 7 - 9 EBC

Biertyp: Export, Märzen,
Ale, Porter

% der Schüttung: ≤ 100

Beschreibung:

Basismalz. Dieses Braumalz fördert nicht nur die goldene Bierfarbe, sondern erhöht auch deren Vollmundigkeit. Somit eignet es sich bestens für Export- und Märzenbiere.





STAMAG Stadlauer Wiener Malz

Standardspezifikation:

		Methode*	
Extrakt, Trs.		> 78	% R-205.01.080
Wassergehalt		< 5	% R-200.18.020
Würzefarbe		7 - 9	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 - 6,30	
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
Vormischungen ab Werk möglich

Lieferung ab Graz:

25 kg Papiersack mit Inlay