

STANDARD SPEZIFIKATIONEN



| Parameter | Einheit | Pilsener Malz aus | | | Pale Ale Malt | Wiener Malz | Münchener Malz | | Karamelmalz (Darre) | | | Weizenmalz |
|----------------------------|---------|-------------------|-------------------------|-------------------------|---------------|-------------|----------------|-----------|---------------------|----------|----------|------------|
| | | Sommergerste | 2-zeiliger Wintergerste | 6-zeiliger Wintergerste | | | hell | dunkel | hell | mittel | dunkel | |
| Wasser | % | max 4.5 | max 4.5 | max 4.5 | max 4.5 | max 4.5 | max 4.5 | max 4.5 | max 5.0 | max 5.0 | max 5.0 | max 5.0 |
| Extrakt TrS | % | min 81.0 | min 80.0 | min 79.0 | min 80.0 | min 80.0 | min 80.5 | min 80.5 | min 78.0 | min 78.0 | min 78.0 | min 83.0 |
| Extraktdifferenz | % | max 2.0 | max 2.0 | max 2.3 | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | | | | max 2.0 |
| Würzefarbe | EBC | 3.0 - 3.5 | 3.0 - 3.5 | 3.0 - 4.0 | 5.0 - 8.0 | 8.0 - 12.0 | 15 - 22 | 28 - 32 | 15 - 25 | 30 - 40 | 55 - 65 | max 4.5 |
| Kochfarbe | EBC | 5.0 - 6.0 | 5.0 - 6.0 | 5.0 - 6.5 | 7.0 - 10.0 | 10.0 - 20.0 | 18 - 37 | 32 - 40 | | | | max 7.0 |
| Eiweiß | % | 9.3 - 11.0 | 9.3 - 11.2 | max 11.5 | max 11.5 | max 11.5 | max 11.0 | max 11.0 | max 11.5 | max 11.5 | max 11.5 | max 13.5 |
| Löslicher N | mg/100g | 630 - 730 | 650 - 750 | 630 - 780 | 630 - 770 | 650 - 750 | 650 - 750 | 650 - 750 | | | | 650 - 780 |
| Lösliches Eiweiß | % | 3.9 - 4.6 | 4.1 - 4.7 | 3.9 - 4.9 | 3.9 - 4.8 | 4.1 - 4.7 | 4.1 - 4.7 | 4.1 - 4.7 | | | | 4.1 - 4.9 |
| Kolbachzahl | % | 37 - 44 | 38 - 44 | 38 - 45 | 37 - 44 | 38 - 45 | 38 - 45 | 38 - 45 | | | | 35 - 44 |
| FAN | mg/l | min 120 | min 120 | min 120 | min 120 | min 120 | min 125 | min 125 | | | | min 90.0 |
| Würze pH | | min 5.80 | min 5.80 | min 5.80 | min 5.80 | min 5.80 | min 5.50 | min 5.50 | min 5.50 | min 5.50 | min 5.50 | min 5.80 |
| Viskosität | mPas | max 1.60 | max 1.60 | max 1.65 | max 1.60 | max 1.65 | max 1.65 | max 1.65 | | | | max 1.90 |
| Friabilimeter, Mürbigkeit | % | min 80 | min 80 | min 78 | min 80 | min 78 | min 78 | min 78 | | | | |
| Friabilimeter, Ganzglasige | % | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | | | | |
| beta-Glucane | mg/l | max 300 | max 300 | max 350 | max 300 | max 350 | max 350 | max 350 | | | | |
| Verzuckerungszeit | min | max 15 | max 15 | max 15 | max 15 | max 15-20 | max 15-20 | max 15-20 | max 30 | max 30 | max 30 | max 20 |
| Diastatische Kraft | WK | min 220 | min 250 | min 300 | min 200 | min 200 | min 200 | min 200 | | | | min 150 |
| Endvergärung | % | min 80 | min 80 | min 79.0 | min 80 | min 79 | min 78 | min 78 | | | | min 80 |
| Sortierung >2,5mm | % | min 90.0 | min 90.0 | min 90.0 | min 90.0 | min 90.0 | min 90.0 | min 90.0 | min 90.0 | min 90.0 | min 90.0 | min 90.0 |
| Ausputz | % | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | max 2.0 | | | | max 2.0 |
| NDMA | ppb | max 2.5 | max 2.5 | max 2.5 | max 2.5 | max 2.5 | max 2.5 | max 2.5 | | | | max 2.5 |

Alle Gerstenmalze werden aus ausgesuchter Braugerste hergestellt. Die Gerste stammt aus den besten Anbaugebieten in Deutschland, Frankreich, Dänemark und England. Es werden nur empfohlene und bewährte Sorten verwendet. Die Herstellung erfolgt nach den Vorgaben der gültigen deutschen Lebensmittelgesetze und den EU Verordnungen. Die genannten Wertebereiche können an die Wünsche des Kunden angepasst werden. Erntebedingt sind ggf. Änderungen nötig.