

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 80.5	min 79.5	min 78.5	min 80.0	min 80.0	min 80.0	min 80.0	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 - 4.0	3.0 - 4.0	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 - 6.5	5.0 - 6.5	7.0 - 10.0	10.0 - 20.0	18 - 37	32 - 40				max 7.0
Eiweiß	%	9.2 - 11.5	9.3 - 11.5	max 11.5	max 11.5	max 11.5	max 11.5	max 11.5	max 11.5	max 11.5	max 11.5	max 13.5
Löslicher N	mg/100g	600 -750	630 -750	630 -780	630 -770	610 -750	620 -750	620 -750				650 -780
Lösliches Eiweiß	%	3.8 - 4.7	3.9 - 4.7	3.9 - 4.9	3.9 - 4.8	4.1 - 4.7	3.8 - 4.7	3.8 - 4.7				4.1 - 4.9
Kolbachzahl	%	36 - 44	36 - 44	36 - 45	37 - 44	38 - 45	36 - 45	36 - 45				35 - 44
FAN	mg/l	min 100	min 100	min 100	min 120	min 120	min 100	min 105				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 1.65	max 1.65	max 1.60	max 1.65	max 1.65	max 1.65				max 1.90
Friabilimeter, Mürbigkeit	%	min 82	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 (EBC Würze)	mg/l	max 300	max 350	max 350	max 300	max 350	max 350	max 350				
Verzuckerungszeit	min	max 15	max 15	max 15	max 15	max 20	max 15-20	max 15-20	max 30	max 30	max 30	max 20
Diastatische Kraft	WK	min 220	min 250	min 260	min 200	min 200	min 200	min 200				min 150
Endvergärung	%	min 79	min 79.0	min 79.0	min 78.0	min 79	min 78	min 78				min 80
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, Schweden 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.