



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

## IREKS Münchner Malz

<b>Farbe:</b>	18 - 22 EBC
<b>Lovibond:</b>	7 - 9
<b>Biertyp:</b>	dunkle Biere, Festbiere, Starkbiere, Schwarzbiere
<b>Schüttungsanteil:</b>	≤ 100 %



### Beschreibung:

Basismalz. Die Ur-Form des Malzes. Dunkel gedarrt, malzaromatisch und hoch gelöst erfüllt es die Anforderung dunkler Biere, eignet sich aber auch als Zusatz zur Variierung der Bierfarbe und des Aromaprofils bei hellen Biere.

### Standardspezifikation:

			Methode*	
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 80	%	R-205.01.080 [2016-03]	
Wassergehalt	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]	
Würzfarbe	18 - 22	EBC	R-205.07.110 [2016-03]	
Verzuckerungszeit	5 - 20	Min	R-205.03.730 [2016-03]	
Eiweiß (Trs.)	< 12,0	%	R-200.20.030 [2016-03]	
Löslicher Stickstoff (Trs.)	650 - 800	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]	
Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl)	36 - 46	%	R-205.12.999 [2016-03]	
pH-Wert	5,4 - 5,9		R-205.06.040 [2016-03]	
Viskosität (Kongress auf 8,6 %)	< 1,60	mPa·s	R-205.10.282 [2016-03]	
Friabilimeter	Mürbigkeit Ganzglasigkeit	> 80 < 2,5	% %	R-200.14.011 [2016-03]

\*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2016

Braugetreide ist ein Naturprodukt und unterliegt qualitativen Schwankungen, die sich auf die angegebenen Spezifikationswerte auswirken können.