



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

IREKS Wiener Malz

Farbe:	8 - 10 EBC
Lovibond:	3,5 - 4,2
Biertyp:	Export, Märzen, Ale, Porter
Schüttungsanteil:	≤ 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.

Standardspezifikation:

			Methode*	
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 80	%	R-205.01.080 [2016-03]	
Wassergehalt	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]	
Würzefarbe	8 - 10	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.)	680 - 800	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]	
Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl)	37 - 45	%	R-205.12.999 [2016-03]	
pH-Wert	5,4 - 5,9		R-205.06.040 [2016-03]	
Viskosität	< 1,60	mPa·s	R-205.10.282 [2016-03]	
Friabilimeter	Mürbigkeit Ganzglasigkeit	> 81 < 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.