



PRODUKTINFO

STAMAG



IREKS



## STAMAG Stadlauer Pilsner Malz

<b>Farbe:</b>	3,5 - 4,5 EBC
<b>Biertyp:</b>	alle Biertypen, Speziell: Pilsner
<b>% der Schüttung:</b>	≤ 100

### **Beschreibung:**

Basismalz. Dieses helle STAMAG-Braumalz eignet sich für die Herstellung heller Biere und bildet zudem die Basis für die meisten Biertypen. Seine Charakteristik umfasst eine helle Farbe vereint mit einer hohen Enzymatik und hohen Extraktgehalten.





## STAMAG Stadlauer Pilsner Malz

### Standardspezifikation:

Standardspezifikation:			Methode*
Extrakt, Trs.	> 78	%	R-205.01.080
Wassergehalt	< 5	%	R-200.18.020
Würzefarbe	3,5 - 4,5	EBC-Einheiten	R-205.07.110
Kochfarbe	6,0 - 7,5	EBC-Einheiten	R-205.08.110
Eiweißgehalt, Trs.	9,5 - 12,5	%	R-200.20.030
Löslicher Stickstoff, Trs.	610 - 780	mg/100 g	R-205.11.030
Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl)	36 - 45	%	R-205.12.999
pH-Wert	5,8 - 6,3		R-205.06.040
Viskosität	1,45 - 1,60	mPas	R-205.10.282
β-Glucan Kongresswürze	< 250	mg/l	R-205.15.111
Friabilimeter	Mürbigkeit	> 78	R-200.14.011
	Ganzglasigkeit	< 2,5	
Dimethylsulfid (DMS-P)	< 4,5	ppm	R-200.29.153

\*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2016

### Lieferung ab Wien:

lose (LKW, Waggon, Schiff)  
1.000 kg Big Bag / 500 kg Big Bag  
25 kg Papiersack mit Inlay

### Lieferung ab Graz:

lose (LKW, Waggon)  
25 kg Papiersack mit Inlay