



PRODUKTINFO

STAMAG



IREKS



## STAMAG Stadlauer Wiener Malz

**Farbe:** 7 - 9 EBC

**Biertyp:** Export, Märzen,  
Ale, Porter

**% der Schüttung:** ≤ 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.





## STAMAG Stadlauer Wiener Malz

### Standardspezifikation:

|                                 |                |               | Methode*     |
|---------------------------------|----------------|---------------|--------------|
| Extrakt, Trs.                   | > 78           | %             | R-205.01.080 |
| Wassergehalt                    | < 5            | %             | R-200.18.020 |
| Würzefarbe                      | 7 - 9          | EBC-Einheiten | R-205.07.110 |
| Verzuckerungszeit               | 10 - 30        | Min           | R-205.03.730 |
| Eiweißgehalt, Trs.              | 9,5 - 12,5     | %             | R-200.20.030 |
| Löslicher Stickstoff, Trs.      | 670 - 800      | mg/100 g      | R-205.11.030 |
| Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl) | 38 - 45        | %             | R-205.12.999 |
| pH-Wert                         | 5,70 - 6,30    |               | R-205.06.040 |
| Viskosität                      | 1,45 - 1,60    | mPas          | R-205.10.282 |
| Friabilimeter                   | Mürbigkeit     | > 78          | R-200.14.011 |
|                                 | Ganzglasigkeit | < 2,5         |              |

\*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2016

### Lieferung ab Wien:

lose (LKW, Waggon)  
 1.000 kg Big Bag / 500 kg Big Bag  
 25 kg Papiersack mit Inlay  
 Vormischungen ab Werk möglich

### Lieferung ab Graz:

25 kg Papiersack mit Inlay