



Original österreichische Basis- und Spezialmalze seit 1884

## **STAMAG Stadlauer Bio-Münchener Malz**

Kontrollstelle AT-BIO-902

<b>Farbe:</b>	12 - 30 EBC
<b>Biertyp:</b>	dunkle Biere, Festbiere, Starkbiere, Schwarzbiere
<b>% der Schüttung:</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 Bieren (hergestellt nach Verordnung (EG) Nr. 2018/848 idgF).





Original österreichische Basis- und Spezialmalze seit 1884

## STAMAG Stadlauer Bio-Münchener Malz

Kontrollstelle AT-BIO-902

### Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt, Trs.	> 78,5	%	R-205.01.080
Wassergehalt	< 5	%	R-200.18.020
Würzefarbe	12 - 30	EBC-Einheiten	R-205.07.110
Verzuckerungszeit	10 - 30	Min	R-205.03.730
Eiweißgehalt, Trs.	9,0 - 12,0	%	R-200.20.030
Löslicher Stickstoff, Trs.	670 - 800	mg/100 g	R-205.11.030
Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl)	37 - 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	> 80	%
	Ganzglasigkeit	< 2,5	
			R-200.14.011

\*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2016

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

### Optimale Lagerbedingungen:

Temperatur: max. 15°C

Relative Luftfeuchtigkeit: max. 65 %

### Lieferung ab Wien:

lose (LKW, Waggon)

1.000 kg Big Bag / 500 kg Big Bag

20 kg bzw. 25 kg Papiersack

### Lieferung ab Graz:

20 kg bzw. 25 kg Papiersack

auf Vorbestellung