



Original österreichische Basis- und Spezialmalze seit 1884

STAMAG Stadlauer Bio-Pilsner Malz

Kontrollstelle AT-BIO-902

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

Beschreibung:

Basismalz. Dieses helle STAMAG-Braumalz eignet sich für die Herstellung heller Biere nach Verordnung (EG) Nr. 2018/848 idgF und bildet zudem die Basis für die meisten Biertypen. Seine Charakteristik umfasst eine helle Farbe vereint mit einer hohen Enzymatik und hohen Extraktgehalten.





Original österreichische Basis- und Spezialmalze seit 1884

STAMAG Stadlauer Bio-Pilsner Malz

Kontrollstelle AT-BIO-902

Standardspezifikation:

Standardspezifikation:			Methode*	
Extrakt, Trs.	> 78,5	%	R-205.01.080	
Wassergehalt	< 5	%	R-200.18.020	
Würzefarbe	3 - 4,5	EBC-Einheiten	R-205.07.110	
Kochfarbe	5 - 6,5	EBC-Einheiten	R-205.08.110	
Eiweißgehalt, Trs.	9,0 - 12,0	%	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	> 80	%	R-200.14.011
	Ganzglasigkeit	< 2,5	%	
Dimethylsulfid (DMS-P)	< 4,5	ppm	R-200.29.153	

*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
25 kg Papiersack

Lieferung ab Graz:

25 kg Papiersack