



Original österreichische Basis- und Spezialmalze seit 1884

STAMAG Stadlauer Bio-Weizenmalz (hell)

Kontrollstelle AT-BIO-902

Farbe: 3 - 6 EBC

Biertyp: Weizenbiere, Ale, Stout,
Porter, Kölsch, Alt, Mehrkornbiere

% der Schüttung: ≤ 80

Beschreibung:

Stadlauer Bio-Weizenmalz zeichnet sich durch einen sehr hohen Extraktgehalt aus und beeinflusst die Bierfarbe kaum. Es eignet sich als Basis für Weizenbiere und als Komponente für obergärige Biere wie Ale, Kölsch, Alt und Mehrkornbiere, hergestellt nach Verordnung (EG) Nr. 2018/848 idgF.





Original österreichische Basis- und Spezialmalze seit 1884

STAMAG Stadlauer Bio-Weizenmalz (hell)

Kontrollstelle AT-BIO-902

Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt, Trs.	> 82	%	R-205.01.080
Wassergehalt	< 5,5	%	R-200.18.020
Würzefarbe	3 - 6	EBC-Einheiten	R-205.07.110
Verzuckerungszeit	< 50	Min	R-205.03.730
Eiweißgehalt, Trs.	< 12,5	%	R-200.20.030
Löslicher Stickstoff, Trs.	650 - 850	mg/100 g	R-205.11.030
Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl)	36 - 44	%	R-205.12.999
pH-Wert	5,7 - 6,3		R-205.06.040
Viskosität	< 1,98	mPas	R-205.10.282

*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 auf Vorbestellung