



Original österreichische Basis- und Spezialmalze seit 1884

STAMAG Stadlauer Münchner Malz

Farbe:	12 - 30 EBC
Biertyp:	dunkle Biere, Festbiere, Starkbiere, Schwarzbiere
% der Schüttung:	≤ 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.





Original österreichische Basis- und Spezialmalze seit 1884

STAMAG Stadlauer Münchner Malz

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)	38 - 45	%	R-205.12.999
pH-Wert	5,70 - 6,00		R-205.06.040
Viskosität	1,45 - 1,60	mPas	R-205.10.282
Friabilimeter	Mürbigkeit	> 80	R-200.14.011
	Ganzglasigkeit	< 2,5	

*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
 Vormischung ab Werk möglich

Lieferung ab Graz:

lose (LKW, Waggon)
 25 kg Papiersack