



Original österreichische Basis- und Spezialmalze seit 1884

STAMAG Stadlauer Pilsner Malz

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

Beschreibung:

Basismalz. Dieses helle STAMAG-Braumalz eignet sich für die Herstellung heller Biere 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 Pilsner Malz

Standardspezifikation:

Standardspezifikation:			Methode*
Extrakt, Trs.	> 79,0	%	R-205.01.080
Wassergehalt	< 5	%	R-200.18.020
Würzefarbe	3,5 - 4,5	EBC-Einheiten	R-205.07.110
Kochfarbe	5,5 - 7,5	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	< 200	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

Optimale Lagerbedingungen:

Temperatur: max. 15°C

Relative Luftfeuchtigkeit: max. 65 %

Lieferung ab Wien:

lose (LKW, Waggon, Schiff)
1.000 kg Big Bag / 500 kg Big Bag
25 kg Papiersack

Lieferung ab Graz:

lose (LKW, Waggon)
25 kg Papiersack