

Braumalze

Unsere Braumalze weisen folgende Parameter auf:

	Einheit	Pilsner Malz	Wiener Malz	Münchener Malz	Weizenmalz
Wassergehalt	[%]	< 4,5	< 4,5	< 4,5	< 5,0
FS Extrakt wfr.	[%]	> 81,5*	> 81,5*	79 - 82*	> 83,0*
MS Differenz	[%]	1,2 -1,5	1,5-2,6	1,5 -2,6	1,0 -2,0
Farbe	[EBC]	< 3,5	6,0 – 12,0	12 – 28	< 5,0
Kochfarbe	[EBC]	< 5,0			< 6,0
Eiweissgehalt wfr.	[%]	10,5 -11,5	10,5 -11,5	10,6 – 12,0	10,5 – 12,0
Eiweisslösungsgrad	[%]	39 - 42	44 - 48	40 – 46	38-42
VZ 45 °C	[%]	> 38	42 – 46	38 – 40	> 38
Viskosität 45 °C KM)	[mPas] (8,6%)	< 1,53	1,45 – 1,53	1,5 – 1,65	< 1,7
Mürbigkeit	[%]	85 - 92	80 -90	75 – 83	
Ganzglasigkeit	[%]	< 2,0	< 2,0	< 2,0	
DON	[µg/kg]	< 1.250	< 1.250	< 1.250	< 1.250
ZEA	[µg/kg]	< 100	< 100	< 100	< 100

*jahrgangsabhängig

Backmalze

Unsere Backmalze stellen hochgelöste Malze dar, die folgende Parameter aufweisen:

	Einheit	Diastatisches Gerstenmalz	Diastatisches Weizenmalz
Wasser	[%]	< 7	< 7
Feinschrotextrakt	[%]	>79,0	>79,0
Grobschrotextrakt	[%]	>78,5	>78,5
Extrakt Differenz	[%]	< 1,5	< 1,5
pH		5,7 – 6,0	5,7 – 6,0
Protein	[%]	>10,0	>10,0
Farbe	[EBC]	< 4,0	< 4,0
Diastatische Kraft	[°WK]	>500	>500

Heinrich Kling Mälzerei GmbH & Co. KG
Talstrasse 168
69198 Schriesheim
Telefon: 06203 / 6948-0
Telefax: 06203 / 6948-48
info@kling-malz.de
www.kling-malz.de