



## Kling Münchner Malz

Unser Kling Münchner Malz ist die Hauptzutat für bekannte bernsteinfarbene bis dunkle Biere und wird von uns in verschiedenen Farbstärken zwischen 22 und 28 EBC angeboten. Neben der dunkleren Farbe sorgt unser Kling Münchner Malz für eine vollmundig malzige Note mit ausdruckstarkem Körper, weshalb es beim Brauen nicht nur zur Färbung, sondern auch zur Intensivierung des Geschmackes eingesetzt wird. Der höhere Eiweißanteil sorgt auch bei Zuschüttung für eine stabilere Schaumbildung der produzierten Biere.

Das enzymstarke, eiweißreiche Münchner Malz entsteht bei uns aus zweizeiligen Sommerbraugersten, die in den traditionellen deutschen Braugersten-Anbaugebieten Tauber/Unterfranken, Kraichgau, Rheinhessen, Vorderpfalz, Ried gereift sind.

### Standardspezifikationen

	Einheit	Werte Kongress- maisverfahren MEBAK R-206.00.002 [2016-03]	Methode*	R**
Wassergehalt	%	< 5	R-200.18.020	0,6
Extrakt, TrS., FS	%	> 80***	R-205.01.080	1,2
pH -Wert		5,7 - 5,9	R-205.06.040	0,2
Farbe	EBC	22 - 28	R-205.07.731	1,0
Eiweißgehalt***	%	10,6 - 12,5	R-200.20.030	
Eiweißlösungsgrad***	%	40 - 46	R-205.12.999	
Viskosität ( auf 8,6 % )	mPas	1,45 - 1,60	R-205.10.284	
Friabilimeter	Mürbigkeit	%	R-200.14.011	
	Ganzglasigkeit	%		

\* Analysenmethode nach MEBAK, Band Rohstoffe 2016; \*\* Vergleichbarkeit; \*\*\* jahrgangsabhängig

### Lieferung

Lose: im Sattelzug, im Silozug mit Gebläse, im 25 Fuß Container, im 40 Fuß Container  
 Gesackt: 25 kg unpalettiert, 50 kg unpalettiert, 25 kg palettiert auf EURO Palette (750 kg auf Palette),  
 25 kg palettiert auf CP3 Palette (750 kg auf Palette)