



Kling Pilsner Malz

Kling Pilsner Malz ist das Basismalz für alle Arten wohlschmeckender Biere. Es kann alleine oder in Kombination mit anderen Malzen verwendet werden. Das enzymstarke, extraktreiche Malz entsteht bei uns hauptsächlich aus zweizeiligen Sommerbraugersten, die in den traditionellen deutschen Braugersten-Anbaugebieten Tauber/Unterfranken, Kraichgau, Rheinhessen, Vorderpfalz, Ried gereift sind.

Auf Wunsch verarbeiten wir auch beste Winterbraugerste, die über den erhöhten Polyphenolgehalt das Potential einer erhöhten Geschmacks- und Trübungsstabilität bietet.

Standardspezifikationen

	Einheit	Werte Kongress- maisverfahren MEBAK R-206.00.002 [2016-03]	Werte Isotherme 65°C Maische MEBAKR-207.00.002 [2016-03]	Methode*	R**
Wassergehalt	%	< 5	siehe KGM	R-200.18.020	0,6
Extrakt, TrS., FS	%	> 81***	> 80,5***	R-205.01.080	1,2
pH - Wert		5,8 - 6,0	siehe KGM	R-205.06.040	0,2
Farbe	EBC	3 - 4	2,6 - 3,6	R-205.07.731	1,0
Kochfarbe	EBC	5 - 6	4,2 - 5,2	R-205.08.110	1,09 - 2,84
Eiweißgehalt***	%	10,5 - 11,5	siehe KGM	R-200.20.030	
Eiweißlösungsgrad***	%	38 - 45	34 - 41	R-205.12.999	
Viskosität (auf 8,6 %)	mPas	1,45 - 1,60	1,50 - 1,65	R-205.10.284	
Friabilimeter	Mürbigkeit	%	> 80	siehe KGM	R-200.14.011
	Ganzglasigkeit	%	< 2,5	siehe KGM	

* 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 unpalletiert, 50 kg unpalletiert, 25 kg palettiert auf EURO Palette (750 kg auf Palette),
 25 kg palettiert auf CP3 Palette (750 kg auf Palette)