



Kling Weizenmalz

Kling Weizenmalz ist Garant für den typisch frischen obergärigen Weizenbier-Geschmack. Unser Weizenmalz entsteht zum größten Teil aus qualitativ bestem Brauweizen unserer regionalen Erzeuger. So können wir die Qualität des Getreides von der Aussaat bis zur Ernte und Lieferung nachvollziehen. Der höhere Eiweißgehalt von Kling Weizenmalz führt neben dem Einsatz als Basismalz für das typische „Weizen“ als Zuschüttmalz zur Schaumverbesserung und Verbesserung des Körpers von obergärigen Spezialitäten mit vollmundigem Geschmack.

Die in unserem Werk in Edingen verwendete Mälzungstechnologie mit Einhordendarren ist perfekt auf die Herstellung von Weizenmalz abgestimmt. Nicht ohne Grund vertrauen die besten Brauereien Deutschlands auf Weizenmalz von Kling.

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	%	< 5,5	siehe KGM	R-200.18.020	0,6
Extrakt, TrS., FS	%	> 83,5 ***	> 83,2 ***	R-205.01.080	1,2
pH -Wert		5,9 - 6,1	siehe KGM	R-205.06.040	0,2
Farbe	EBC	< 5	2,4 - 4,2	R-205.07.731	1,0
Kochfarbe	EBC	5,0 - 6,7	4,8 - 6,7	R-205.08.110	1,09 - 2,84
Eiweißgehalt	%	10,6 - 12,5	10,6 - 12,5	R-200.20.030	
Eiweißlösungsgrad	%	38 - 42	32 - 36	R-205.12.999	
Viskosität (auf 8,6 %)	mPas	< 1,95	< 2,0	R-205.10.284	

* 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)