

Harsdorfer Malzfabrik

Frank Schütz e.K.

Stand: 01/2023

Produktspezifikation: Schuema® Münchner

Münchner Malz hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste. Das angenehm intensive Malzaroma verleiht den Bieren einen bernsteinfarbenen Glanz und verstärkt die Vollmundigkeit.

Rohstoff:	Sommerbraugerste
Herkunft:	Deutschland
Zutaten:	Gerste, Wasser

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		5,0	%
Feinschrotausb./ TrS	80,5		%
MSD	1,0	2,0	%
Würzefarbe	15,0	35,0	EBC
Kochfarbe	20,0	40,0	EBC
VZ 45°C	36,0	38,0	%
Eiweiß	10,0	11,5	%
Löslicher Stickstoff TrS	650,0	750,0	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	38,0	42,0	%
pH-Wert	5,75	5,95	
Viskosität	1,50	1,55	mPas
Friabilimeterwert	80,0		%
Ganzglasigkeit		2,0	%

Aussehen:	hellbraune Körner, gleichmäßig hellbraunes Korninneres
Verpackung:	lose, BigBag und 25kg Sack
Haltbarkeit:	bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate haltbar
Verfügbare Qualitäten:	konventionell, EU-Bio, Bioland