

Harsdorfer Malzfabrik

Frank Schütz e.K.

Stand: 01/2023

Produktspezifikation: Schuema® Weizenmalz

Weizenmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Brauweizen. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Das Basismalz für gutes Weizenbier.

Rohstoff:	Brauweizen
Herkunft:	Deutschland
Zutaten:	Weizen, Wasser

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		5,0	%
Feinschrotausb./ TrS	81,5		%
MSD	1,0	2,0	%
Würzefarbe	3,0	4,5	EBC
Kochfarbe	5,0	6,5	EBC
VZ 45°C	36,0	38,0	%
Eiweiß	9,5	11,5	%
Löslicher Stickstoff TrS	650,0	750,0	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	38,0	42,0	%
pH-Wert	5,85	6,00	
Viskosität	1,50	1,65	mPas

Aussehen:	gelbe bis hellbraune Körner, weißes 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