



Viking Weizenmalz - 3,5-6,5 EBC - 25 kg

Weizenmalz wird aus qualitativ hochwertigem Weizen hergestellt. Für Brauzwecke werden Sorten verwendet, die dafür besonders geeignet sind. Der Mälzungsprozess unterscheidet sich nicht sonderlich von der Herstellung des Pilsner Malzes. Die letzte Darfterperatur liegt normalerweise bei 72–80 °C. Enthält Gluten.

Anwendung

Weizenmalz wird vorrangig für Weizenbiere und einige andere obergärige Biere verwendet. Es kommt ebenfalls zum Einsatz, um den Geschmack von Lagerbieren anzureichern und um die Stabilität der Schaumkrone zu verbessern. Die typische Zugabe liegt bei rund 50 % des Malzschrots bei Weizenbieren und zirka 20 % bei Premium-Lagerbieren.

Wussten Sie schon?

Weizenmalz hat im Gegensatz zu Gerstenmalz keine Spelzen, weshalb sich die Filtration der Weizenbiere etwas komplizierter gestaltet. Darüber hinaus hat Weizen einen etwas höheren Eiweißgehalt als Gerste, was sich positiv auf die Schaumhaltbarkeit des Bieres auswirkt.



Viking Wheat Malt

MALT SPECIFICATION		
moisture	%	max. 8.0
extract fine	% dm	min. 82.0
color	*EBC	3.5–6.5
pH		5.7–6.3
protein	% dm	max. 13.0
sol. nitrogen	mg/100 g	max. 800
free amino nitrogen	mg/l	90–150
viscosity*	mPas	max. 2.0
diastatic power	WK dm	min. 250

* (measured at 8.6 %)

Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

- Gewicht 25 kg
- Länge 79 cm
- Höhe 12.5 cm
- Breite 50 cm
- EAN-Code 5420069833183

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32 11 40 14 08
Kontakt www.brouwland.com
Web www.brouwland.com