

Original Premium British Malt

Craft Bier Malze			Typische EBC Analyse								Produktbeschreibung	
Produkt	Ganz	Geschrotet	Feuchtigkeit %		Extrakt %		Würzefarbe		Protein		Kolbach Index	
			Max	Typisch	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
Base Malze												
Finest Maris Otter Ale Malz	✓	✓	3,5	81,5	5,5	7,5	8,8	10,0	43,0	48,0	Das zuverlässige Maris Otter Malz bietet eine Qualität die Brauer erwarten dürfen	
Extra Pale Maris Otter Malz	✓	✓	4,5	81,5	3,0	4,0	8,8	10,0	43,0	48,0	Eine Maris Otter Qualität mit etwas hellerer Farbe geeignet für Lager und Golden Ale Biere	
Best Ale Malz	✓	✓	3,5	82,0	5,5	7,5	8,8	10,3	43,0	48,0	Hauptbestandteil für Ales, Porters und Stout Biere	
Extra Pale Malz	✓	✓	4,5	82,0	3,0	4,0	8,8	10,3	43,0	48,0	Ein Best Ale Malz mit etwas dunklerer Farbe geeignet für Lager und Golden Ale Biere	
Europilz Malz	✓	✓	4,5	81,5	3,0	4,0	9,4	11,0	40,0	45,0	Traditionelles Europäisches Malz geeignet für alle Pilsener Biere	
Floor Malz / Tennenmalz	✓	✓									Eine Reihe von maßgeschneiderten Ale, Lager und Destilling Malze, produziert im historischen Haus No. 19 für Floor Malze	
Geröstete Malze												
Amber Malz	✓	✓	2,0		60	80					Bietet einen trockenen, gebäckartigen Geschmack für Ales und verleiht dem Bier eine rötliche Farbnuance	
Brown Malt	✓	✓	2,0		120	150					Bietet eine sanfte Charakteristik für alle Porters und Dunkelbiere	
Chocolate Malz	✓	✓	2,0		900	1100					Bietet ein trockenes, wohliges Aroma für alle vollen und dunklen Biere	
Black Malz	✓	✓	2,0		1250	1450					Wird verwendet um einen vollen, satten Geschmack für dunkle Biere zu erzielen	
Gerste, geröstet	✓	✓	2,0		1250	1450					Bietet charakteristischen scharfen, bitteren Geschmack für Stouts und Porter Biere	
Bio Malze												
Bio Ale Malz	✓	✓	4	81,5	5	7,5		10	42	50	Malze von biologisch angebaute Gerster mit garantierter Rückverfolgbarkeit	
Bio Extra Pale Malz	✓	✓	4,5	81,5	3	4,5		10	42	50		
Bio Crystal Malz	✓	✓	5		160	180						
Wiener und Münchner Malz												
Wiener Malz	✓	✓	4,5	80	6	10	8,75	10,3			Wiener und Münchner Malze werden in einem herkömmlichen Ofen gedarrt und bieten helle bis orangene Farben im Endprodukt	
Light Münchner Malz	✓	✓	4,5	79	17	28	10	11,3				
Dark Münchner Malz	✓	✓	4,5	79	45	60	10	11,3				
Proanthocyanidin freies Malz												
Clear Choice Malz Ale	✓	✓	4,0	81,5	4,5	6,5	9,1	10,9	42,0	52,0	Clear Choice Malze beinhalten keine Polyphenole, Risiko durch Nachtrübung wird reduziert,	
Clear Choice Malz Extra Pale	✓	✓	4,5	81,5	3,0	4,5	9,1	10,9	42,0	52,0	Haltbarkeit wird verlängert und Kosten für die Kühlung reduziert	
Karamalisierte Malze												
Cara Gold Malz	✓	✓	6,5		13	17					Bietet eine Möglichkeit dem Bier mehr Körper zu geben mit leichtem Einfluss auf die Farbe	
Cara Malz	✓	✓	6,0		25	35					Verwendet um Farbe und Geschmack bei allen hellen Bieren einzustellen.	
Light Crystal (Crystal 150)	✓	✓	5,0		160	180					Bietet süßen, karamelligen Geschmack und eine goldige Farbnuance	
Medium Crystal (Crystal 240)	✓	✓	4,0		250	290					Verwendet um Farbe und Geschmack bei Ales Biere einzustellen, verleiht tief goldene bis rötliche Farbnuancen	
Dark Crystal (Crystal 400)	✓	✓	3,5		420	480					Verwendet um Farbe und Geschmack bei Ales Biere einzustellen, verleiht rötliche bis tief rote Farbnuancen	
Original Peated Malt												
Phenolgehalt												
getorfte Rauchmalz	✓		4,5	81,5	45,0				40,0	47,0	Wird traditionell über Torffeuer gedarrt und bietet einen unverwechselbaren torfigen, rauchigen Geschmack	
Andere Malzsorten												
Dextrin Malz	✓	✓	7,0	79,5	2,5	3,5	8,8	11,3	30,0	40,0	Verwendung um dem Bier mehr Körper zu geben und verbessert die Hitzebeständigkeit	
Wheat Malz	✓	✓	6,5	84,5	3,0	5,0		13,8	44,0	51,0	Verbessert Schaumbildung und Hitzebeständigkeit auch bei geringem Einsatz	
Toasted Wheat Malz		✓	6,0	85,8	22,3	33,5		13,1	43,1	51,7	Verleiht dem Bier einen stärkeren und süßeren Geschmack als reines Weizenmalz	
Rye Malz	✓	✓	4,5	86,5	24,0	35,0	8,8	10,0	45,0	55,0	Verleiht Ales und Lagerbiere mehr Würze und Komplexität	
Naked Oat Malz	✓	Flocken	3,5	75	2,0	3,0		13,0	20,0	25,0	Verwendung in Hafermehl Stouts, verleiht aber auch Ale Biere einen sanften Abgang	
Nicht gemälzte Getreidesorten												
Weizen, gedarrt	✓	✓	10	81,9	2,8	5					Vorgekochtes, nicht gemälztes Getreide bieten dem Brauer eine Produktdifferenzierung. Flockenprodukte können direkt zur Maische hinzugegeben werden ohne diese vorher zu malen.	
Gedarte Gerste, Flockig		Flocken	10	81,4	2,8	5						
Gedarrter Mais, Flockig		Flocken	8,5	86,5		1,5						
Gedarrter Reis, Flockig		Flocken	8,5	80,6								
Gedarrter Hafer, Flockig		Flocken	11	77,2								

Standard Verpackung	
Ganzes Korn	Lose im Bulk
	1000 Kg Big Bag
	500 Kg Big Bag
	25 Kg Sack
Geschrotet	25 Kg Sack

Lieferbedingungen	
Lieferung	ab Lager Deutschland
Lieferzeit	nach Absprache
Verpackung	40 Sack x 25 kg auf standard Palette 100 x 120 cm
	Mischpalette ebenfalls möglich
Versand	per Spedition