

Analysenbezeichnung	Einheit	Cervinia	Laureate	Fantex	Accordine	Bente	Hunter	Afra	Nabuco	Avalon
Wassergehalt Gerste	%	11,9	11,7	12,0	12,8	12,0	11,6	10,9	11,9	12,0
Rohprotein Gerste (8,5-12,5 %)	%, wfr.	11,0	11,8	12,2	13,4	11,3	13,0	11,9	12,5	12,2
Keimenergie 3. Tag	%	99	98	98		96	97	96	96	96
Keimenergie 5. Tag	%	99	99	98		98	98	98	99	99
Wasserempfindlichkeit	%	39	47	40	71	54	56	54	57	65
Sortierung > 2,8 mm Gerste	%	33,7	43,0	46,5	59,2	45,3	50,7	29,5	49,2	55,4
Sortierung 2,5 - 2,8 mm Gerste	%	35,8	35,1	31,1	27,5	33,0	31,2	40,3	31,1	26,9
Sortierung 2,2 - 2,5 mm Gerste	%	22,2	15,9	15,4	9,7	15,7	12,9	20,9	13,6	12,7
Abputz Gerste	%	8,3	6,0	7,0	3,6	6,0	5,2	9,3	6,1	5,0
1. Sorte Gerste	%	69,5	78,1	77,6	86,7	78,3	81,9	69,8	80,3	82,3
Anteil > 2,8 mm an 1. Sorte	%	48,5	55,1	59,9	68,3	57,9	61,9	42,3	61,3	67,3
Wärmebehandlung	Wochen	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ankeimfeuchte	%	45,5	45,1	44,8	44,6	43,7	44,8	45,1	44,1	44,2
Grünmalzfeuchte	%	44,1	44,4	44,3	44,3	42,1	42,7	43,0	43,5	43,6
Mälzungsschwand	%, wfr.	9,1	9,9	11,0	10,5	6,6	9,3	6,2	7,6	7,9
Atmungsschwand	%, wfr.	4,6	5,5	5,8	5,8	3,4	4,4	4,2	4,0	4,0
Keimsschwand	%, wfr.	4,5	4,4	5,2	4,7	3,2	4,9	2,0	3,6	3,9
Weichzeit	h	48	48	48	48	48	48	48	48	48
Rote Körner in 200 g		8	8	50	138	14	16	2	14	13
Schwarze Körner in 200 g		1	0	2	0	1	1	0	6	0
Kongressmaischverfahren										
Wassergehalt Malz	%	4,7	4,8	4,9	4,7	4,7	4,7	5,1	4,8	4,8
Extrakt Malz	%, lfr.	76,7	77,4	78,2	78,8	77,8	77,1	75,5	77,4	76,6
Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	80,5	81,3	82,2	82,7	81,6	80,9	79,6	81,3	80,5
Viskosität (8,6 %)	mPas	1,429	1,420	1,423	1,435	1,396	1,430	1,462	1,419	1,409
Friabilimeter Mürbigkeit	%	93,5	83,5	80,8	86,3	70,1	74,8	69,5	83,6	87,4
Ganzglasigkeit	%	0,0	0,6	0,4	0,8	0,7	1,0	0,0	1,1	0,5
Verzuckerungszeit	min.	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10
Endvergärungsgrad	%, schb.	86,1	86,5	82,2	83,3	85,8	80,9	83,1	84,8	86,0
Ablauf	klar/opal	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar
Farbe Fotometer	EBC	4,2	4,2	4,9	5,9	3,7	3,9	4,2	4,2	4,2
pH-Wert		5,99	5,94	5,95	5,89	6,09	6,07	6,02	6,10	6,02
Rohprotein Malz	%, wfr.	11,0	11,2	11,6	12,6	9,6	12,8	11,5	11,4	12,2
Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	946	889	944	1082	691	956	888	855	949
Eiweiss-Lösungsgrad	%	53,8	49,6	50,9	53,7	45,0	46,7	48,3	46,9	48,6
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	195	192	213	236	94	138	186	131	142
Beta-Glucan	mg/l	<10	62	104	<10	<10	90	236	47	<10
Alpha-Amylase	DU, wfr.	77	96	83	69	101	95	83	75	96
Beta-Amylase	BU, wfr.	1300	1567	1407	2014	1106	1003	1713	1199	1326
DMS-Vorläufer	ppm, lfr.	11,8	12,1	15,5	15,3	8,9	14,8	8,8	11,5	14,3
Verkleisterungstemperatur	°C	65,9	65,3	65,6	65,7	63,5	64,3	64,6	64,2	65,5
iso 65 °C-Verfahren										
Extrakt Malz	%, lfr.	76,7	76,6	77,8	78,4	76,8	76,2	75,4	77,0	76,1
Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	80,5	80,5	81,8	82,3	80,6	80,0	79,5	80,9	79,9
Viskosität 65 °C (8,6 %)	mPas	1,429	1,448	1,455	1,463	1,443	1,473	1,526	1,473	1,449
Verzuckerungszeit	min.	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10
Endvergärungsgrad	%, schb.	89,4	89,6	87,3	87,4	86,6	84,9	85,5	86,6	87,4
Ablauf	klar/opal	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar
Farbe Fotometer	EBC	4,2	4,3	4,7	5,9	3,5	3,6	4,1	3,9	4,1
pH-Wert		6,02	6,00	5,97	5,91	6,11	6,07	6,06	6,09	6,00
Rohprotein Malz	%, wfr.	11,0	11,2	11,6	12,6	9,6	12,8	11,5	11,4	12,2
Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	854	818	831	923	608	867	683	733	828
Eiweiss-Lösungsgrad	%	48,5	45,6	44,8	45,8	39,6	42,3	37,1	40,2	42,4
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	167	165	152	182	82	115	131	104	118
Beta-Glucan 65 °C	mg/l	113	290	396	228	94	375	710	281	150

Analysenbezeichnung	Einheit	Apertus	Edward	Rumor	Sarmun	Johnny	Manitou	Loft	Dekan
Wassergehalt Weizen	%	10,5	10,2	10,1	10,1	10,1	10,0	9,9	10,1
Rohprotein Weizen	%, wfr.	15,7	13,4	13,7	13,6	14,2	13,5	14,5	14,0
Keimenergie 3. Tag	%	99	99	100	97	96	99	98	98
Keimenergie 5. Tag	%	100	100	100	100	99	100	99	99
Wasserempfindlichkeit	%	0	1	0	0	0	1	1	0
Sortierung > 2,8 mm Weizen	%	66,1	70	37,2	53,8	58,3	53,5	36,6	71,8
Sortierung 2,5 - 2,8 mm Weizen	%	24,3	23,7	40,6	26,1	31,0	26,0	47,4	20,1
Sortierung 2,2 - 2,5 mm Weizen	%	6,5	3,4	19,2	9,8	7,2	12,7	5,3	3,4
Abputz Weizen	%	3,1	2,9	3,0	10,3	3,5	7,8	10,7	4,7
1. Sorte Weizen	%	90,4	93,7	77,8	79,9	89,3	79,5	84,0	91,9
Anteil > 2,8 mm an 1. Sorte	%	73,1	74,7	47,8	67,3	65,3	67,3	43,6	78,1
Wärmebehandlung	Wochen	0	0	0	0	0	0	0	0
Auswuchs	%	0	0	0	0	0	0	0	0
Ankeimfeuchte	%	37,3	36,6	36,5	38,1	38,0	37,0	36,3	35,8
Grünmalzfeuchte	%	44,4	44,3	44,6	44,3	44,4	44,2	43,8	44,2
Mälzungsschwand	%, wfr.	8,4	7,6	8,8	7,7	8,6	8,2	8,2	8,3
Atmungsschwand	%, wfr.	4,0	3,7	4,3	3,6	4,1	3,9	4,0	3,7
Keimschwand	%, wfr.	4,4	3,9	4,5	4,1	4,5	4,3	4,2	4,6
weichzeit	h	51	53	53	50	50	52	53	53
Relevante rote Körner in 200 g		3	4	5	0	0	3	4	2
Schwarze Körner in 200 g		0	2	2	2	0	2	1	0
Wassergehalt Malz	%	5,4	5,4	5,0	5,1	5,0	5,2	5,3	5,3
Extrakt Malz	%, lfr.	79,3	81,0	80,9	81,1	80,1	81,1	79,9	80,1
Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	83,8	85,6	85,2	85,5	84,3	85,5	84,4	84,6
Viskosität (8,6 %)	mPas	1,569	1,561	1,635	1,572	1,623	1,551	1,491	1,624
Endvergärungsgrad	%, schb.	81,1	79,3	79,0	79,3	81,0	77,2	81,3	79,7
Ablauf	klar/opal	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar
Farbe Fotometer	EBC	4,4	4,3	6,9	4,5	7,9	4,7	4,4	5,8
Kochfarbe Fotometer	EBC	6,6	6,6	7,3	6,5	6,7	6,4	6,5	7,1
pH-Wert		6,11	6,10	6,00	6,19	6,15	6,16	6,18	6,17
Rohprotein Malz	%, wfr.	15,0	13,2	13,6	13,1	13,5	12,9	13,6	13,6
Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	824	814	978	860	705	755	745	806
Eiweiss-Lösungsgrad	%	34,3	38,5	44,9	41,0	32,6	36,6	34,2	37,0
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	138	145	154	146	131	121	118	120
Alpha-Amylase	DU, wfr.	61	57	59	57	69	56	52	57