

Analysenbezeichnung	Einheit	Accordine	Avalon	Planet	Elysium	Asteroid	Leandra	Focus	Subway	Sy 414476	Laureate
Wassergehalt Gerste	%	11,6	10,6	10,4	11,1	11,5	11,0	11,5	11,2	10,7	10,7
Rohprotein Gerste (8,5-12,5 %)	%, wfr.	10,6	10,6	10,0	9,7	9,6	9,6	9,5	9,7	10,0	9,9
Keimenergie 3. Tag	%	89	96	88	95	91	93	94	92	84	93
Keimenergie 5. Tag	%	90	96	89	96	94	95	96	92	88	95
Wasserempfindlichkeit	%	33	21	54	39	54	50	23	43	56	52
Sortierung > 2,8 mm Gerste	%	86,0	92,8	88,4	89,7	91,5	86,6	84,4	87,9	91,8	93,0
Sortierung 2,5 - 2,8 mm Gerste	%	11,6	5,4	9,5	8,1	6,8	10,4	12,4	9,5	5,6	5,8
Sortierung 2,2 - 2,5 mm Gerste	%	2,3	1,3	1,8	1,7	1,3	2,2	2,6	2,2	1,8	1,0
Abputz Gerste	%	0,1	0,5	0,3	0,5	0,4	0,8	0,6	0,4	0,8	0,2
1. Sorte Gerste	%	97,6	98,2	97,9	97,8	98,3	97	96,8	97,4	97,4	98,8
Anteil > 2,8 mm an 1. Sorte	%	88,1	94,5	90,3	91,7	93,1	89,3	87,2	90,2	94,3	94,1
Wärmebehandlung	Wochen	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ankeimfeuchte	%	43,1	43,6	42,9	43,0	43,3	44,3	43,3	43,3	42,8	43,9
Grünmalzfeuchte	%	43,3	43,5	42,9	43,0	42,9	43,0	43,0	42,6	43,1	42,7
Mälzungsschwand	%, wfr.	7,0	7,8	6,2	7,0	6,2	7,1	6,9	6,6	7,0	6,5
Atmungsschwand	%, wfr.	3,7	3,7	2,9	3,2	2,7	3,1	3,3	2,7	3,6	2,9
Keimsschwand	%, wfr.	3,3	4,1	3,3	3,8	3,5	4,0	3,6	3,9	3,4	3,6
Weichzeit	h	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
Rote Körner in 200 g		9	17	4	5	3	5	8	2	29	5
Schwarze Körner in 200 g		6	0	5	8	4	4	3	3	0	3
Kongressmaischverfahren											
Wassergehalt Malz	%	4,5	4,6	4,9	4,3	4,8	4,4	4,3	4,5	4,7	4,4
Extrakt Malz	%, lfr.	80,6	81,2	81	80,5	81,1	80,3	81,3	80,6	80	80,6
Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	84,4	85,1	85,2	84,1	85,2	84	85	84,4	83,9	84,3
Viskosität (8,6 %)	mPas	1,371	1,413	1,385	1,355	1,375	1,330	1,344	1,366	1,383	1,376
Friabilimeter Mürbigkeit	%	92,8	69	87,9	94,2	90,2	92,8	98,1	89,9	92,5	89,2
Ganzglasigkeit	%	0,1	0,0	2,2	0,0	0,7	0,0	0,3	1,1	1,7	2,2
Verzuckerungszeit	min.	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10
Endvergärungsgrad	%, schb.	85,1	89,1	85,6	93,2	87,7	91,4	92,3	86,7		89,7
Ablauf	klar/opal	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar
Farbe Fotometer	EBC	4	6,4	5,4	4,3	5,5	4,8	3,7	5,1	4,5	3,4
pH-Wert		6,04	6,01	6,01	6,05	5,97	6,02	6,03	6,04	5,96	6,09
Rohprotein Malz	%, wfr.	10,6	10,6	9,7	9,4	9,2	9,4	9,0	9,4	9,6	9,6
Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	872	881	753	807	790	864	822	725	821	816
Eiweiss-Lösungsgrad	%	51,4	51,9	48,5	53,7	53,7	57,4	57,1	48,2	53,5	53,1
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	153	191	149	169	169	203	198	171	170	185
Beta-Glucan	mg/l	51	54	273	68	235	23	30	212	200	97
Alpha-Amylase	DU, wfr.	72	81	66	68		90	73		74	97
Beta-Amylase	BU, wfr.	513	515	438	412	418	416	298	480	355	390
DMS-Vorläufer	ppm, lfr.	9,3	10,2	6,3	7,2	8,3	6,6	9,2	6,3	6,7	5,9
Verkleisterungstemperatur	°C		65,3	66,6	64,6		66,5	65,4			66,4
iso 65 °C-Verfahren											
Extrakt Malz	%, lfr.	80,1	80,3	80,7	80,2	80,3	79,6	80,7	80,1	79,9	79,8
Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	83,9	84,2	84,9	83,8	84,3	83,3	84,3	83,9	83,8	83,5
Viskosität 65 °C (8,6 %)	mPas	1,374	1,435	1,405	1,39	1,396	1,343	1,364	1,393	1,409	1,438
Verzuckerungszeit	min.	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10
Endvergärungsgrad	%, schb.	90,1	90,8	88,9	91,4	85,4	92,1	90,9	88,1	87,6	88,5
Ablauf	klar/opal	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar
Farbe Fotometer	EBC	3,7	3,9	4,2	4,8	4,4	3,9	3,5	3,8	4,4	3,5
pH-Wert		6,01	5,99	6,03	6,05	5,98	6,02	6,05	6,06	5,97	6,08
Rohprotein Malz	%, wfr.	10,6	10,6	9,7	9,4	9,2	9,4	9,0	9,4	9,6	9,6
Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	784	778	686	698	693	757	727	655	712	700
Eiweiss-Lösungsgrad	%	46,2	45,9	44,2	46,4	47,1	50,3	50,5	43,6	46,4	45,6
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	129	154	142	142	154	142	149	150	158	145
Beta-Glucan 65 °C	mg/l	38	66	349	222	345	54	60	321	324	424