

Analysenbezeichnung	Einheit	Shirin	Juventa	Fandanga	Prospect	Avalon	Leandra	Stanza	Accordine
Wassergehalt Gerste	%	11,0	10,8	10,6	10,6	10,8	10,7	10,7	10,7
Rohprotein Gerste (8,5-12,5 %)	%, wfr.	13,9	13,1	13,7	12,3	11,1	13,0	12,5	14,4
Keimenergie 3. Tag	%	94	99	98	97	98	96	93	95
Keimenergie 5. Tag	%	98	99	99	100	99	96	95	96
Wasserempfindlichkeit	%	46	56	46	53	0	4	50	33
Sortierung > 2,8 mm Gerste	%	82,4	78,9	63,2	75,8	87,4	75,2	76,9	75,8
Sortierung 2,5 - 2,8 mm Gerste	%	11,4	13,9	21,9	15,8	10,1	17,1	15,1	16,1
Sortierung 2,2 - 2,5 mm Gerste	%	4,5	5,5	11,8	6,2	2,2	6,0	6,0	6,6
Abputz Gerste	%	1,7	1,7	3,1	2,2	0,3	1,7	2,0	1,5
1. Sorte Gerste	%	93,8	92,8	85,1	91,6	97,5	92,3	92	91,9
Anteil > 2,8 mm an 1. Sorte	%	87,8	85	74,3	82,8	89,6	81,5	83,6	82,5
Wärmebehandlung	Wochen	0	0	0	0	0	0	0	0
Ankeimfeuchte	%	45,6	44,0	44,8	44,8	42,5	44,2	45,1	42,5
Grünmalzfeuchte	%	44,8	44,7	44,5	44,7	45,8	45,9	44,6	45,3
Mälzungsschwand	%, wfr.	10,8	8,4	8,2	9,3	8,3	9,0	9,3	11,1
Atmungsschwand	%, wfr.	3,9	3,4	3,4	3,4	3,4	3,5	3,6	4,2
Keimsschwand	%, wfr.	6,9	5,0	4,8	5,9	4,9	5,5	5,7	6,9
Weichzeit	h	48	48	48	48	48	48	48	48
Rote Körner in 200 g		4	4	3	5	0	3	1	3
Schwarze Körner in 200 g		6	6	0	2	7	0	6	9
<b>Kongressmaisverfahren</b>									
Wassergehalt Malz	%	5,0	4,8	4,9	4,9	5,0	4,8	4,7	4,2
Extrakt Malz	%, lfr.	77,3	76,9	76,9	77,3	79,0	75,6	77,6	79,0
Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	81,4	80,8	80,9	81,3	83,2	79,4	81,4	82,5
Viskosität (8,6 %)	mPas	1,440	1,426	1,399	1,427	1,410	1,429	1,448	1,410
Friabilimeter Mürbigkeit	%	69,1	85,6	79,3	80,6	89,2	84,3	77,7	84,7
Ganzglasigkeit	%	2,0	0,7	0,7	0,3	0,4	0,3	1,2	0,9
Verzuckerungszeit	min.	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10
Endvergärungsgrad	%, schb.	85,0	83,8	84,2	86,0	83,9	84,3	84,9	84,6
Ablauf	klar/opal	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar
Farbe Fotometer	EBC	4,3	5,2	6,5	3,4	3,5	5,2	3,9	3,7
pH-Wert		5,86	5,89	5,81	5,86	5,90	5,88	5,89	5,89
Rohprotein Malz	%, wfr.	13,5	12,5	13,7	12,2	10,5	12,6	12,4	14,1
Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	974	878	1131	906	774	1011	921	840
Eiweiss-Lösungsgrad	%	45,1	43,9	51,6	46,4	46,1	50,1	46,4	37,2
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	199	181	244	205	163	209	215	186
Beta-Glucan	mg/l	289	90	47	219	140	128	335	59
Alpha-Amylase	DU, wfr.	53	58	75	58	87	93	63	46
Beta-Amylase	DK, wfr.	536	559	533	451	468	437	622	722
Beta-Amylase	BU, wfr.	1399,7024	1468,155	1390,7738	1146,73	1197,3	1105,0595	1655,65	1953,2738
DMS-Vorläufer	ppm, lfr.	6,9	5,9	8,0	6,9	5,8	6,6	9,5	11,5
Verkleisterungstemperatur	°C	64,0	64,2	64,3	64,3	64,0	65,5	64,3	64,4
<b>iso 65 °C-Verfahren</b>									
Extrakt Malz	%, lfr.	76,3	76,8	76,5	76,5	78,9	75,4	77,1	78,5
Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	80,3	80,7	80,4	80,4	83,1	79,2	80,9	81,9
Viskosität 65 °C (8,6 %)	mPas	1,513	1,453	1,422	1,473	1,471	1,467	1,494	1,453
Verzuckerungszeit	min.	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10
Endvergärungsgrad	%, schb.	85,7	85,8	85,9	86,3	86,9	85,8	86,5	86,4
Ablauf	klar/opal	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar
Farbe Fotometer	EBC	4,3	4,3	5,4	4,5	3,0	4,5	3,5	3,5
pH-Wert		5,85	5,96	5,87	5,96	5,92	5,89	5,91	5,89
Rohprotein Malz	%, wfr.	13,5	12,5	13,7	12,2	10,5	12,6	12,4	14,1
Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	857	781	1028	804	693	893	837	860
Eiweiss-Lösungsgrad	%	39,7	39,1	46,9	41,2	41,3	44,3	42,2	38,1
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	168	142	199	163	132	174	169	145
Beta-Glucan 65 °C	mg/l		177	156	471	310	342	516	268