

Analysenbezeichnung	Einheit	Avalon	Leandra	Prospect	Abba	Brunhilda	Amidala	Tosca	Yoda
Wassergehalt Gerste	%	11,8	11,4	11,2	11,3	11,3	11,5	11,4	12,9
Rohprotein Gerste (8,5-12,5 %)	% wfr.	12,4	12,0	12,1	11,6	12,6	10,3	11,9	11,9
Keimenergie 3. Tag	%	98	98	98	98	97	97	97	97
Keimenergie 5. Tag	%	99	98	98	98	98	98	99	97
Wasserempfindlichkeit	%	18	11	6	0	17	34	4	11
Sortierung > 2,8 mm Gerste	%	30,2	19,5	11,3	13,9	25,9	20,3	26,3	24,4
Sortierung 2,5 - 2,8 mm Gerste	%	42,4	39,2	32,8	35,8	42,7	44,3	38,1	43,8
Sortierung 2,2 - 2,5 mm Gerste	%	22,5	32,1	39,5	37,0	25,2	29,8	27,6	26,1
Abputz Gerste	%	4,9	9,2	16,4	13,3	6,2	5,6	8,0	5,7
1. Sorte Gerste	%	72,6	58,7	44,1	49,7	68,6	64,6	64,4	68,2
Anteil > 2,8 mm an 1. Sorte	%	41,6	33,2	25,6	28	37,8	31,4	40,8	35,8
Wärmebehandlung	Wochen	0	0	0	0	0	0	0	0
Ankeimfeuchte	%	45,4	45,6	45,6	45,8	43,2	44,0	45,5	44,2
Grünmalzfeuchte	%	45,4	45,6	45,2	45,7	45,0	45,1	44,9	45,2
Mälzungsschwand	% wfr.	9,1	10,4	8,8	12,1	8,9	11,3	10,0	9,9
Atmungsschwand	% wfr.	4,6	4,7	4,0	4,9	4,4	4,1	4,2	4,7
Keimsschwand	% wfr.	4,5	5,7	4,8	7,2	4,5	7,2	5,8	5,2
Weichzeit	h	48	48	48	48	48	48	48	48
Rote Körner in 200 g									
Schwarze Körner in 200 g									
Kongressmaisverfahren									
Wassergehalt Malz	%	5,0	4,7	4,5	4,3	4,5	4,4	4,2	4,6
Extrakt Malz	% lfr.	74,9	75,7	77,0	73,9	76,5	77,5	75,9	76,6
Extrakt Malz TrS.	% wfr.	78,8	79,4	80,6	77,2	80,1	81,1	79,2	80,3
Viskosität (8,6 %)	mPas	1,442	1,452	1,470	1,481	1,486	1,493	1,456	1,551
Friabilimeter Mürbigkeit	%	90,6	88,2	92,3	88,3	88,6	96,4	88,3	83,8
Ganzglasigkeit	%	0,0	0,1	0,1	0,6	0,1	0,3	0,6	0,1
Verzuckerungszeit	min.	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10
Endvergärungsgrad	% schb.	88,5	86,6	86,9	84,9	82,5	82,7	85,8	83,5
Ablauf	klar/opal	opal	klar	opal	klar	klar	klar	klar	klar
Farbe Fotometer	EBC	4,3	3,4	4,1	3,5	4,3	4,3	3,8	4,4
pH-Wert		5,91	5,88	5,97	5,93	5,97	5,99	5,87	5,98
Rohprotein Malz	% wfr.	11,7	11,6	11,6	11,5	12,5	10,1	11,6	11,6
Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	873	875	829	843	837	749	848	750
Eiweiss-Lösungsgrad	%	44,4	47,1	44,7	45,8	41,9	46,3	45,7	40,4
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	202	189	189	166	185	174	204	156
Beta-Glucan	mg/l	195	131	140	237	307	222	148	616
Alpha-Amylase	DU wfr.	81	79	73	63	60	62	67	62
Beta-Amylase	DK wfr.	1412	1575	1376	1557	1581	1054	1662	1662
DMS-Vorläufer	BU wfr.	9,7	7,8	11,4	9	9,9	8	8,7	10,4
Verkleisterungstemperatur	ppm, lfr.	66,1	65,2	66,0	66,2	65,8	65,2	66,0	65,6
iso 65 °C-Verfahren									
Extrakt Malz	% lfr.	73,9	74,9	76,0	73,8	76,0	77,4	75,7	76,6
Extrakt Malz TrS.	% wfr.	77,8	78,6	79,6	77,1	79,6	81,0	79,0	80,3
Viskosität 65 °C (8,6 %)	mPas	1,524	1,518	1,533	1,537	1,497	1,510	1,480	1,598
Verzuckerungszeit	min.	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10
Endvergärungsgrad	% schb.	88,1	88,0	90,7	88,7	86,3	88,7	90,5	87,7
Ablauf	klar/opal	opal	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar
Farbe Fotometer	EBC	4,7	3,8	4,6	3,6	4,1	4,0	3,6	4,8
pH-Wert		5,90	5,88	5,97	5,97	5,98	6,00	5,91	5,99
Rohprotein Malz	% wfr.	12,8	11,6	11,6	11,5	11,8	10,1	11,6	11,2
Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	727	732	738	761	722	680	749	706
Eiweiss-Lösungsgrad	%	35,5	39,4	39,8	41,4	38,2	42,1	40,4	39,4
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	146	148	150	179	172	149	148	147
Beta-Glucan 65 °C	mg/l	340	266	200	351	354	273	237	652