Ergebnisse Versuchsanbau 2021 SchwabenMalz

Analysenbezeichnung	Einheit	Rumba	Lexy	KWS Thalis	Avalon	Amidala	Flamenco	GS 3230	GS 3294
Wassergehalt Gerste	%	12,6	12,8	12,5	12,6	12,8	12,4	12,6	12,5
Rohprotein Gerste (8,5-12,5 %)	%, wfr.	9,8	9,4	9,8	11,3	9,8	10,3	10,8	11,0
Keimenergie 3. Tag	%	90,8	90,6	93	95	97,6	91,8	94,8	89
Keimenergie 5. Tag	%	94,6	95,6	97,8	98,8	98,6	97	95,6	95,6
Wasserempfindlichkeit	%	32	27	75	47	66	51	55	50
Sortierung > 2,8 mm Gerste	%	46,2	56,4	52,8	64,1	64,0	43,1	61,3	58,1
Sortierung 2,5 - 2,8 mm Gerste	%	37,5	31,7	32,1	26,1	24,9	38,0	28,2	29,9
Sortierung 2,2 - 2,5 mm Gerste	%	12,7	9,3	11,4	7,7	8,6	14,9	8,2	8,9
Abputz Gerste	%	3,6	2,6	3,8	2,1	2,6	4,0	2,3	3,1
1. Sorte Gerste	%	83,72	88,1	84,81	90,18	88,82	81,11	89,52	88
Anteil > 2,8 mm an 1. Sorte	%	55,2	64,0	62,2	71,0	72,0	53,2	68,5	66,0
Wärmebehandlung	Tage								
Ankeimfeuchte	%	44,1	44,7	43,6	44,4	44,0	46,3	44,3	44,0
Grünmalzfeuchte	%	44,1	44,2	44,3	44,9	45,0	44,8	44,5	45,1
Mälzungsschwand	%, wfr.	8,3	9,6	9,8	10,5	9,8	9,0	10,0	11,6
Atmungsschwand	%, wfr.	3,0	3,7	3,6	3,7	3,8	3,2	3,2	4,1
Keimschwand	%, wfr.	5,3	5,9	6,2	6,8	6,1	5,7	6,8	7,5
Weichzeit	h	9	9	9	9	9	9	9	9
Rote Körner in 200 g									
Schwarze Körner in 200 g									
Kongressmaischverfahren									
Wassergehalt Malz	%	5,1	4,9	4,8	4,9	4,8	4,5	4,9	4,7
Extrakt Malz	%, lftr.	79,2	80,8	79,8	79,6	80,5	78,5	80,3	81,1
Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	83,5	84,9	83,8	83,7	84,5	82,2	84,4	85,1
Viskosität (8,6 %)	mPas	1,568	1,423	1,491	1,450	1,443	1,524	1,602	1,426
Friabilimeter Mürbigkeit	%	78,8	97,6	87,3	95,3	96,7	82,7	78,7	96,7
Ganzglasigkeit	%	7,3	0,0	0,3	0,1	0,2	2,6	3,1	0,6
Verzuckerungszeit	min.	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10
Endvergärungsgrad	%, schb.	89,4	92,4	90,4	89,8	92,6	87,2	87,4	93,3
Ablauf	klar/opal	K	K	K	K	K	K	K	K
Farbe Fotometer	EBC	3,6	3,7	3,4	3,4	3,5	4,1	3,4	4,1
pH-Wert		5,87	5,78	5,87	5,79	5,86	5,89	5,84	5,78
Rohprotein Malz	%, wfr.	9,1	8,7	9,1	10,8	9,3	9,8	10,2	10,2
Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	675	713	678,1842329	816,0232799	724,4093826	699,9127033	696,2479045	861,0260336
Eiweiss-Lösungsgrad	%	46,4	51,2	46,5	47,1	48,6	44,7	42,7	52,6
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	146	142	125,0001437	154,6469266	140,2813671	139,619405	152,2856659	180,8096229
Beta-Glucan	mg/l	533	129	365	157	139	374	531	69
Alpha-Amylase	DU, wfr.	61	88	77	112	80	77	65	92
Beta-Amylase	BU, wfr.	979	1000	1017	1383	898	953	1274	1107
DMS-Vorläufer	ppm, lftr.	9,6	10	10,3	14,8	13,9	8,7	13,4	15,4
Verkleisterungstemperatur	°C	63,9	64,2	64,0	63,8	64,1	64,1	63,7	64,0
iso 65 °C-Verfahren									
Extrakt Malz	%, lftr.								
Extrakt Malz TrS.	%, wfr.								
Viskosität 65 °C (8,6 %)	mPas								
Verzuckerungszeit	min.								
Endvergärungsgrad	%, schb.								
Ablauf	klar/opal								
Farbe Fotometer	EBC								
pH-Wert									
Rohprotein Malz	%, wfr.								
Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.								
Eiweiss-Lösungsgrad	%								
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.								
Beta-Glucan 65 °C	mg/l								