



Malzanalyse

Weyermann® Spezialmalze

Qualitätssicherung

Telefon: +49 951 93 22 0 - 0

eMail: QS@weyermann.de



Chargenanalyse

Seite 1 von 1

Batchcode: **V342-21115025-01**
Artikel: **Weyermann® Pale Ale Malz Sack 25kg**

Probentyp: F/F

Analysennummer: 145510/2.W

Analysendatum: 07.12.2020

Mitarbeiter (Kürzel): doemel

Produktionsort: Bamberg

Artikelnummer: **21115025**
Datum Produktion: **07.12.2020**
MHD: **07.06.2022**

Qualität		Einheit	Qualität		Einheit
<u>Physikalisch</u>					
Würzefarbe	7,5	EBC	Friabilimeter mehlig	88,4	%
Würzefarbe in °L	3,3	°L	Friabilimeter ganzglasig	1,2	%
Kochfarbe Komparator	9,0	EBC	<u>Chemisch</u>		
Kochfarbe in Lovibond	3,8	°L	Würze pH	5,86	.
Viskosität ber. 8.6°P	1,54	mPas	Verzuckerung	15	min.
Viskosität ber. 12°P	1,84	mPas	Hartong VZ 45°C	37,8	%
Wassergehalt	4,5	%	Eiweißgehalt	10,4	%
Extrakt Feinschrot lfr.	78,4	%	Löslich-N mg/100g	693	mg/100g
Extrakt Feinschrot TrS.	82,1	%	Kolbachzahl	41,6	%

Weyermann® Produkte entsprechen den derzeit gültigen Vorschriften für Lebensmittel.

In Weyermann® Produkten sind keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten, sie bestehen nicht aus GVO, sie werden nicht aus GVO hergestellt und sie enthalten keine Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden.

Analysen gemäß EBC/MEBAK.

Weyermann Speciality Malts -
Brennerstr. 17 - 19 - D - 96052 Bamberg - Tel.: +49 951 - 93220 -0
Plant Haßfurt, Am Hafen 1 - D - 97437 Haßfurt - Tel. +49 9521 - 95 35 40 - Fax +49 9521 - 9535 418
Plant Clingen, Flattig 36 - D - 99718 Clingen - Tel. +49 3636 - 76170 - Fax +49 3636 761717
e-Mail: info@weyermann.de - Internet: www.weyermann.de DE-001-Öko-Kontrollstelle



Malt Analysis

Weyermann® Specialty Malts

Quality Department

Phone: +49 951 93 22 0 - 0

eMail: QS@weyermann.de



Batch Analysis

Page 1 of 1

Batchcode: **V342-21115025-01**
Item: **Weyermann® Pale Ale Malt Bag 25kg/55lbs**

Item Number: **21115025**
Date of Production: **07.12.2020**
Best before: **07.06.2022**

Sample Type: F/F
Analysis Number: 145510/2.W
Date of Analysis: 07.12.2020
Operator: doemel
Production site: Bamberg

Specification		Unit	Specification		Unit
<u>Physical</u>					
Malt Color	7.5	EBC	Friability	88.4	%
Malt Color	3.3	°L	Glassy Kernels	1.2	%
Boiled Wort Color	9.0	EBC	<u>Chemical</u>		
Boiled Wort Color	3.8	°L	Wort pH	5.86	.
Viscosity calc. 8.6°P	1.54	mPas	Saccharification	15	min.
Viscosity calc. 12°P	1.84	mPas	Hartong Index VZ 45°C	37.8	%
Moisture content	4.5	%	Total protein	10.4	%
Extract fine grind (as is)	78.4	%	Soluble Nitrogen dry base	693	mg/100g
Extract dry basis	82.1	%	Kolbach Index	41.6	%

All Weyermann® products are produced according to the current valid European food laws.
We produce all of our malts, malt extracts and roast malt beer according to the "German Purity Law".
We do not use any genetically modified raw materials, no ionisation and no irradiation.

Please note that the CoA is system generated and valid without signature.

All Analyses according EBC/MEBAK.

Weyermann Speciality Malts -
Brennerstr. 17 - 19 - D - 96052 Bamberg - Tel.: +49 951 - 93220 -0
Plant Haßfurt, Am Hafen 1 - D - 97437 Haßfurt - Tel. +49 9521 - 95 35 40 - Fax +49 9521 - 9535 418
Plant Clingen, Flattig 36 - D - 99718 Clingen - Tel. +49 3636 - 76170 - Fax +49 3636 761717
e-Mail: info@weyermann.de - Internet: www.weyermann.de DE-001-Öko-Kontrollstelle