

Rundschreiben

Freising, 1. Juli 2025

Mitteilung Frühvermälzung 2025

Auch im Jahr 2025 interessiert sich der Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie für die Qualität der neuen Ernte sowie für das Mälzungsverhalten der Muster unterschiedlicher Anbauregionen. Aus diesem Grund möchten wir in gewohnter Weise – und aus einer mittlerweile jahrzehntelangen Tradition heraus – das Frühvermälzungsprogramm anbieten. Wir würden uns freuen, wenn wir der Branche auf Basis einer hohen Anzahl an Einsendungen wieder einen guten Überblick über die diesjährige Braugersten- und Brauweizenernte vermitteln könnten.

Gegenstand der Frühvermälzung sind **Sommerbraugersten** (Frühjahrs- und Herbstsaat), **Wintergersten** und **Brauweizen**. Die erforderliche Gersten- bzw. Weizenmenge beträgt **mind. 2,5 kg je Mälzung**.

Um einen guten Überblick über die angebauten Sorten und deren Verbreitung zu erhalten, bitten wir Sie, uns über die eingesendeten Muster folgende Informationen zur Verfügung zu stellen:

- Anbaugebiet (Ort oder Landkreis)
- Sorte
- Aussaatzeitpunkt (z.B. Datum oder Frühjahr/Herbst)
- Ggf. Erntedatum

Bitte geben Sie uns zur Übermittlung der Daten Ihre Email-Adresse an. Sie erhalten wöchentlich ein Update des Analysenfortschritts Ihrer Muster sowie abschließend eine Übersicht über alle eingesendeten Muster.

Die Einsendungen zur Frühvermälzung sind **ab sofort** möglich, Einsendeschluss ist der **31. Oktober 2025**.

Bitte beachten Sie, dass aus organisatorischen Gründen und im Interesse einer zügigen Fertigstellung zu spät eingesandte Proben nicht mehr berücksichtigt werden können und deshalb nicht den preislichen Sonderkonditionen der Frühvermälzung unterliegen.

Umfang Frühvermälzung Sommer- / Winterbraugerste

Die erforderliche Gerstenmenge beträgt **mind. 2,5 kg je Probe**. Nach Erreichen einer Keimenergie von 95% nach 5 Tagen wird die Kleinmälzung durchgeführt. Die Zeit bis zum Erreichen der Keimenergie wird ausgewiesen, so dass Sie eine Information über das Keimverhalten (Keimenergie, Wasserempfindlichkeit) der Gerste erhalten.

KLEINMÄLZUNG

Im Rahmen der Frühvermälzung werden alle Gerstenuntersuchungen in Anlehnung an das Bundessortenamt (BSA) und das Berliner Programm (BP) mit dem Standardverfahren durchgeführt:

5 Tage Weich-/Keimzeit – 18/14 °C – 45 % – isothermes 65 °C-Maischverfahren

Alternativen:

- Weichgradvariation: 43% / 41% / 39%
- Kongressmaische

Die Kleinmälzung wird – wenn nicht anders gewünscht – nach Option 1 (Standardverfahren) durchgeführt und die Malze werden **auf Basis des isothermen 65 °C-Maischverfahrens** analysiert. Weitere Optionen bitte explizit vermerken.

Variante	Weichgrad [%]	Temperatur [°C]	Vegetationszeit [d]	Kommentar	Auswahl
Option 1	45	18 → 14	5	BP Variation	<input type="checkbox"/>
Option 2	43	18 → 14	5	BP Variation	<input type="checkbox"/>
Option 3	41	18 → 14	5	BP Variation	<input type="checkbox"/>
Option 4	39	18 → 14	5	BP Variation	<input type="checkbox"/>
Isotherme 65°-Maische	R-207.00.002	Standardverfahren		Labormaische	<input type="checkbox"/>
Kongressmaische	R-206.00.002	Optional / auf Wunsch		Labormaische	<input type="checkbox"/>

Der Unkostenbeitrag **pro Muster bzw. Mälzungsverfahren** beträgt **385,00 € (zzgl. MwSt.)**. Die Rechnungsstellung erfolgt nach Abschluss der Frühvermälzung.

ANALYSENUMFANG GERSTENROHFRUCHT und GERSTENMALZ auf Basis der Iso 65 °C-Maische – (Kongressmaischverfahren auf Anfrage)

Analysenbezeichnung	MEBAK-Methode	Einheit
Keimenergie 3. und 5. Tag	R-110.30.612 [2016-03]	%
Wassergehalt Gerste (NIT)	R-110.40.183 [2016-03]	%
Proteingehalt Gerste (NIT)	R-110.41.183 [2016-03]	%, wfr.
Besatz (rote und schwarze Körner)	R-110.15.733 [2016-03]	n in 200 g
AMYLOLYSE		
Extrakt Malz in TrS.	R-205.01.080 [2016-03]	%, wfr.
α -Amylase	R-200.24.111 [2016-03]	DU
β -Amylase	R-200.22.111 [2016-03]	BU
Endvergärungsgrad	R-205.17.080 [2016-03]	%, scheinb.
ZYTOLYSE		
Viskosität (8,6%)	R-205.10.282 [2023-08]	mPas
Mürbigkeit	R-200.14.011 [2016-03]	%
Ganzglasige	R-200.14.011 [2016-03]	%
β -Glucan	R-205.15.174 [2016-03]	mg/l
PROTEOLYSE		
Rohprotein Malz	R-200.20.042 [2016-03]	%, wfr.
Löslicher Stickstoff in TrS.	R-205.11.030 [2016-03]	mg/100 g Malz-TrS.
Eiweißlösungsgrad	R-205.12.999 [2016-03]	%
Freier Aminostickstoff	R-205.14.111 [2016-03]	mg/100 g
Wassergehalt Malz	R-200.18.020 [2016-03]	%
Ablauf	R-205.05.730 [2016-03]	klar/opal/trüb
Farbe Fotometer	R-205.07.110 [2023-12]	EBC
pH-Wert	R-205.06.040 [2016-03]	
DMS-Precursor	R-200.29.153 [2016-03]	mg/kg
Verkleisterungstemperatur Malz	R-200.32.283 [2016-03]	°C

Umfang Frühvermälzung Brauweizen

Die erforderliche Weizenmenge beträgt **mind. 2,5 kg je Probe**. Nach Erreichen einer Keimenergie von 95% nach 5 Tagen wird die Kleinmälzung durchgeführt. Die Zeit bis zum Erreichen der Keimenergie wird ausgewiesen, so dass Sie eine Information über das Keimverhalten (Keimenergie, Wasserempfindlichkeit) des Weizenmusters erhalten.

KLEINMÄLZUNG

Die Kleinmälzung wird – wenn nicht anders gewünscht – nach dem BSA-Standardverfahren (**6 Tage Weich-/Keimzeit – 18/14 °C – 45 %**) durchgeführt und die Malze werden **auf Basis des Kongressmaischverfahrens** analysiert. Weitere Optionen bitte explizit vermerken.

ANALYSENUMFANG WEIZENROHFRUCHT UND WEIZENMALZ auf Basis des Kongressmaischverfahrens

Analysenbezeichnung	MEBAK-Methode	Einheit
Keimenergie 3. und 5. Tag	R-110.30.612 [2016-03]	%
Wassergehalt Weizen (NIT)	R-110.40.183 [2016-03]	%
Proteingehalt Weizen (NIT)	R-110.41.183 [2016-03]	%, wfr.
Besatz (rote und schwarze Körner)	R-110.15.733 [2016-03]	n in 200 g
AMYLOLYSE		
Extrakt Malz in TrS.	R-205.01.080 [2016-03]	%, wfr.
α -Amylase	R-200.24.111 [2016-03]	DU
Endvergärungsgrad	R-205.17.080 [2016-03]	%, scheinb.
ZYTOLYSE		
Viskosität (8,6%)	R-205.10.282 [2023-08]	mPas
PROTEOLYSE		
Rohprotein Weizenmalz	R-200.20.042 [2016-03]	%, wfr.
Löslicher Stickstoff in TrS.	R-205.11.030 [2016-03]	mg/100 g Malz-TrS.
Eiweißlösungsgrad	R-205.12.999 [2016-03]	%
Freier Aminostickstoff	R-205.14.111 [2016-03]	mg/100 g
Wassergehalt Malz		
Ablauf	R-205.05.730 [2016-03]	klar/opal/trüb
Farbe Fotometer	R-205.07.110 [2023-12]	EBC
pH-Wert	R-205.06.040 [2016-03]	

Der Unkostenbeitrag **pro Muster** beträgt **135,00 €** (zzgl. MwSt.). Die Rechnungsstellung erfolgt nach Abschluss der Frühvermälzung.

Mit Grüßen aus Weihenstephan

Dr. Jennifer Schneiderbanger (Laborleitung)

Dipl.-Ing. Christoph Neugrodda (Leiter Forschungsbrauerei)

Prof. Thomas Becker (Lehrstuhlleitung)