

<b>Date</b>	~12-Jan-12	~12-Jan-12	~12-Jan-12	~12-Jan-12	~12-Jan-12	~12-Jan-12	~13-Feb-12	~13-Feb-12	~13-Feb-12
<b>Reference #</b>	6288	6288	6288	6288	6288	6288	6341	6341	6341
<b>P.O. Number</b>									
<b>Malt</b>	Pale	Pils	ESB	Wheat	org Pale	org M-10	Pale	Pils	ESB
<b>Plumpness:</b>									
<5/64"	4,6	0,6	1,9	2,8	0,9	1,4	0,8	1,0	1,4
5/64"	3,7	2,8	2,7	4,8	5,8	13,0	1,7	1,9	2,4
6/64"	18,1	17,4	10,6	24,7	27,9	30,3	7,0	9,8	9,7
7/64"	73,6	79,2	84,9	67,7	65,4	55,3	90,5	97,2	86,5
<b>% H<sub>2</sub>O</b>	5,2	5,2	4,1	5,3	5,1	4,5	5,2	5,2	4,3
<b>Colour Deg. Lov</b>	2,1	1,5	2,5	2,3	2,2	8,5	1,7	1,6	2,4
<b>Colour EBC</b>	4,4	2,8	5,4	4,9	4,6	21,3	3,3	3,0	5,2
<b>Extract Fine</b>	81,8	81,0	80,9	84,7	81,6	84,3	82,2	81,2	80,4
<b>Extract Coarse</b>	80,2	79,0	80,7	80,7	80,2	81,8	80,0	78,9	78,6
<b>Extract Coarse As Is</b>	76,0	74,9	77,4	76,4	76,1	78,1	75,8	74,8	75,2
<b>Fine-Coarse Difference</b>	1,6	2,0	0,2	4,0	1,4	2,5	2,2	2,3	1,8
<b>Tot. Malt Prot. % d.b.</b>	10,4	9,6	10,9	11,5	9,7	11,1	10,6	10,1	11,9
<b>Soluble Nitrogen mg/100ml</b>	886	699	1009	697	893	1004	714	696	991
<b>% Soluble Protein d.b.</b>	4,99	3,94	5,61	3,98	5,02	5,62	4,04	3,95	5,08
<b>Kolbach ; S/T ratio</b>	48	41	51	35	52	51	38	39	43
<b>pH</b>	6,09	6,05	5,90	5,93	5,90	5,48	6,15	6,01	6,12
<b>Viscosity m Pa s</b>	1,49	1,40	1,32	1,55	1,44	1,32	N/A	1,34	N/A
<b>Starch conversion (min)</b>	<5 min	5-10 min	<5 min	<5 min	<5 min	5-10 min	<5 min	5-10 min	<5min



<b>Date</b>	~05-Mar-12	~05-Mar-12	~05-Mar-12	~28-mars-12	~28-mars-12	~28-mars-12	~28-mars-12	~28-mars-12	~20-Apr-12
<b>Reference #</b>	6366	6366	6366	6400	6400	6400	6400	6400	
<b>P.O. Number</b>									
<b>Malt</b>	Honey	Wheat	org Pale	Pale	ESB	M-10	M-30	Wheat	Pale
<b>Plumpness:</b>									
<5/64"	1,0	1,7	1,4	0,9	1,4	0,7	1,2	2,2	1,2
5/64"	6,8	2,5	2,7	1,9	2,5	3,1	7,8	2,0	1,5
6/64"	27,3	22,2	13,3	12,7	9,9	16,3	23,9	19,9	25,8
7/64"	64,9	73,6	82,6	84,5	86,3	79,8	67,1	75,9	71,5
<b>% H<sub>2</sub>O</b>	4,9	5,2	5,0	5,2	4,3	5,0	4,1	5,2	5,2
<b>Colour Deg. Lov</b>	26,2	2,2	2,1	2,0	2,6	11,1	36,8	2,4	2,0
<b>Colour EBC</b>	68,2	4,6	4,4	4,1	5,7	28,2	96,3	5,2	4,1
<b>Extract Fine</b>	80,1	83,9	80,7	81,4	80,4	82,0	81,1	83,6	82,0
<b>Extract Coarse</b>	78,8	81,8	80,1	80,6	78,5	80,7	79,1	81,6	80,7
<b>Extract Coarse As Is</b>	74,9	77,5	76,1	76,4	75,1	76,7	75,9	77,4	76,5
<b>Fine-Coarse Difference</b>	1,3	2,1	0,6	0,8	1,9	1,3	2,0	2,0	1,3
<b>Tot. Malt Prot. % d.b.</b>	12,0	10,0	10,6	10,7	10,7	11,9	12,0	11,4	9,5
<b>Soluble Nitrogen mg/100ml</b>	1067	620	802	639	999	867	979	842	810
<b>% Soluble Protein d.b.</b>	5,98	3,53	4,51	3,61	5,57	4,87	5,46	4,78	4,57
<b>Kolbach ; S/T ratio</b>	50	35	43	34	52	41	46	42	48
<b>pH</b>	4,50	6,24	6,15	6,15	6,01	5,38	4,99	5,87	6,01
<b>Viscosity m Pa s</b>	1,44	1,40	1,32	1,31	1,17	1,44	1,44	1,61	1,33
<b>Starch conversion (min)</b>	>30 min	5-10 min	<5 min	<5 min	<5 min	5-10 min	>30 min	5-10 min	<5 min

<b>Date</b>	~20-Apr-12	~20-Apr-12	~20-Apr-12	~20-Apr-12	~20-Apr-12	~25-May-12	~25-May-12	~25-May-12	~25-May-12
<b>Reference #</b>									
<b>P.O. Number</b>									
<b>Malt</b>	Pils	ESB	Vienna	Honey	org Pils	Pale	Pils	ESB	Wheat
<b>Plumpness:</b>									
<5/64"	1,2	1,2	1,8	1,1	0,8	1,3	1,3	1,3	2,8
5/64"	2,2	3,3	3,9	5,3	3,2	3,4	2,8	2,7	4,1
6/64"	7,5	10,6	14,5	25,4	17,7	17,0	10,0	13,1	29,5
7/64"	89,1	84,9	79,8	68,2	78,3	78,4	85,9	82,9	63,5
<b>% H<sub>2</sub>O</b>	5,2	4,5	4,4	4,7	5,2	4,5	5,2	5,2	5,2
<b>Colour Deg. Lov</b>	1,6	2,5	7,8	21,8	1,6	2,1	1,8	2,1	2,2
<b>Colour EBC</b>	3,0	5,4	19,5	56,6	3,0	4,4	3,6	4,4	4,6
<b>Extract Fine</b>	82,5	81,6	78,8	80,9	83,2	83,6	81,3	82,6	84,6
<b>Extract Coarse</b>	80,8	80,3	77,8	79,9	82,2	83,1	81,0	81,5	83,6
<b>Extract Coarse As Is</b>	76,6	76,7	74,4	76,1	77,9	79,4	76,8	77,3	79,3
<b>Fine-Coarse Difference</b>	1,7	1,3	1,0	1,0	1,0	0,5	0,3	1,1	1,0
<b>Tot. Malt Prot. % d.b.</b>	9,5	9,5	11,4	11,7	9,3	9,0	9,6	10,5	9,3
<b>Soluble Nitrogen mg/100ml</b>	721	507	912	679	614	626	647	711	538
<b>% Soluble Protein d.b.</b>	4,11	2,83	5,08	3,80	3,48	3,50	3,65	4,02	3,05
<b>Kolbach ; S/T ratio</b>	43	30	45	32	37	39	38	38	33
<b>pH</b>	6,07	6,17	5,48	5,02	6,10	5,90	6,03	5,95	6,21
<b>Viscosity m Pa s</b>	1,36	1,34	1,34	1,28	1,40	1,45	1,23	1,29	1,43
<b>Starch conversion (min)</b>	<5 min	<5 min	5-10 min	10-15 min	<5 min	<5 min	<5 min	<5 min	10-15 min

<b>Date</b>	~25-May-12	~07-Jun-12	~07-Jun-12	~07-Jun-12	~07-Jun-12	~07-Jun-12	~07-Jun-12	~02-Jul-12	~02-Jul-12
<b>Reference #</b>									
<b>P.O. Number</b>									
<b>Malt</b>	org Pale	Pale	Pils	ESB	M-10	Honey	org Pale	Pale	Pils
<b>Plumpness:</b>									
<5/64"	1,7	1,4	1,0	1,0	1,2	1,3	0,9		0,5
5/64"	5,6	1,7	2,4	2,1	3,9	3,4	4,2		4,4
6/64"	24,4	6,5	15,0	8,2	16,0	13,9	19,6		12,7
7/64"	68,3	90,4	81,6	88,7	78,9	81,4	75,4		82,3
<b>% H<sub>2</sub>O</b>	5,0	5,1	5,1	4,6	4,8	5,1	5,1		5,2
<b>Colour Deg. Lov</b>	2,1	1,9	1,6	2,5	9,5	18,3	1,9		1,8
<b>Colour EBC</b>	4,4	3,8	3,0	5,4	24,0	47,3	3,8		3,6
<b>Extract Fine</b>	81,5	81,5	81,2	80,8	81,8	79,1	80,7		81,0
<b>Extract Coarse</b>	80,0	80,7	79,9	80,2	81,3	78,0	79,6		80,0
<b>Extract Coarse As Is</b>	76,0	76,6	75,8	76,5	77,4	74,0	75,5		75,8
<b>Fine-Coarse Difference</b>	1,5	0,8	1,3	0,6	0,5	1,1	1,1		1,0
<b>Tot. Malt Prot. % d.b.</b>	9,2	10,2	8,6	11,4	9,7	11,7	9,7		9,7
<b>Soluble Nitrogen mg/100ml</b>	761	744	659	764	1111	882	892		611
<b>% Soluble Protein d.b.</b>	4,28	4,21	3,72	4,26	6,22	4,94	5,04		3,45
<b>Kolbach ; S/T ratio</b>	47	41	43	37	64	42	52		36
<b>pH</b>	6,07	6,07	6,02	5,92	5,57	4,76	5,95		6,09
<b>Viscosity m Pa s</b>	1,29	1,25	1,42	1,53	1,36	1,67	1,38		1,44
<b>Starch conversion (min)</b>	<5 min	<5 min	5-10 min	5-10 min	<5 min	>30 min	<5 min		<5 min

<b>Date</b>	~02-Jul-12	~02-Jul-12	~02-Jul-12	~02-Jul-12	~02-Jul-12	~13-Jul-2012	~13-Jul-2012	~13-Jul-2012	~13-Jul-2012
<b>Reference #</b>									
<b>P.O. Number</b>									
<b>Malt</b>	ESB	M-10	M-30	Honey	Wheat	Pale	Pils	ESB	Vienna
<b>Plumpness:</b>									
<5/64"	1,3	0,8	1,7	1,7	0,7	0,8	0,4	0,7	0,7
5/64"	3,9	5,0	8,6	6,4	4,8	2,3	2,0	2,9	3,2
6/64"	10,6	31,6	27,7	35,2	30,2	8,5	13,4	7,6	17,2
7/64"	84,3	62,5	61,9	56,7	64,2	88,3	84,1	88,8	78,9
<b>% H<sub>2</sub>O</b>	4,2	5,1	4,2	5,2	5,2	5,1	5,1	4,9	4,9
<b>Colour Deg. Lov</b>	3,0	11,2	32,0	24,9	2,2	2,2	1,8	2,5	5,7
<b>Colour EBC</b>	6,8	28,5	83,6	64,8	4,6	4,6	3,6	5,4	13,9
<b>Extract Fine</b>	80,9	80,8	79,4	78,9	84,6	80,9	80,7	80,3	81,4
<b>Extract Coarse</b>	80,0	80,6	78,3	78,8	83,6	80,1	79,4	80,2	81,1
<b>Extract Coarse As Is</b>	76,6	76,5	75,0	74,7	79,3	76,0	75,4	76,3	77,1
<b>Fine-Coarse Difference</b>	0,9	0,2	1,1	0,1	1,0	0,8	1,3	0,1	0,3
<b>Tot. Malt Prot. % d.b.</b>	10,0	9,2	11,2	12,1	9,3	9,6	9,9	10,4	10,9
<b>Soluble Nitrogen mg/100ml</b>	688	932	890	1022	538	801	705	856	920
<b>% Soluble Protein d.b.</b>	3,83	5,25	4,91	5,73	3,05	4,50	3,96	4,80	5,16
<b>Kolbach ; S/T ratio</b>	38	57	44	47	33	47	40	46	47
<b>pH</b>	5,94	5,77	4,52	4,80	6,21	6,10	6,12	6,01	5,73
<b>Viscosity m Pa s</b>	1,31	1,32	1,47	1,42	1,43	1,45	1,49	1,44	1,48
<b>Starch conversion (min)</b>	<5 min	<5 min	>30 min	>30 min	10-15 min	<5 min	<5 min	<5 min	<5 min

<b>Date</b>	~13-Jul-2012	~13-Jul-2012	~08-Aug-2012	~08-Aug-2012	~08-Aug-2012	~08-Aug-2012	~08-Aug-2012	~08-Aug-2012	~08-Aug-2012
<b>Reference #</b>									
<b>P.O. Number</b>									
<b>Malt</b>	Honey	Wheat	Pale	ESB	Vienna	M-30	Honey	Wheat	org Pale
<b>Plumpness:</b>									
<5/64"	1,6	1,4	0,5	1,0	1,5	1,4	1,5	1,2	1,0
5/64"	5,5	2,1	2,2	3,7	2,7	4,9	6,0	2,3	3,6
6/64"	24,3	20,1	13,4	9,7	8,8	30,4	30,1	24,8	23,2
7/64"	68,6	76,4	83,9	85,6	86,9	63,3	62,5	71,7	72,1
<b>% H<sub>2</sub>O</b>	5,0	5,2	4,9	5,0	4,7	5,2	4,7	5,1	5,2
<b>Colour Deg. Lov</b>	26,2	2,5	1,9	2,2	5,7	33,9	22,7	1,9	2,1
<b>Colour EBC</b>	68,2	5,4	3,8	4,6	13,9	88,6	59,0	3,8	4,4
<b>Extract Fine</b>	79,0	83,6	80,2	80,9	80,1	78,8	78,6	83,1	80,5
<b>Extract Coarse</b>	76,6	83,4	80,0	80,7	79,4	78,0	77,0	82,7	79,4
<b>Extract Coarse As Is</b>	72,8	79,1	76,1	76,7	75,7	73,9	73,4	78,5	75,3
<b>Fine-Coarse Difference</b>	2,4	0,2	0,2	0,2	0,7	0,8	1,6	0,4	1,1
<b>Tot. Malt Prot. % d.b.</b>	10,9	8,6	9,3	10,5	10,4	12,3	10,8	10,6	10,9
<b>Soluble Nitrogen mg/100ml</b>	1078	615	687	810	1043	1117	1064	666	772
<b>% Soluble Protein d.b.</b>	5,71	3,49	3,91	4,54	5,84	6,32	5,94	3,79	4,38
<b>Kolbach ; S/T ratio</b>	52	41	42	43	56	51	55	36	40
<b>pH</b>	4,85	6,10	5,98	5,96	5,62	4,58	4,86	6,12	6,09
<b>Viscosity m Pa s</b>	1,58	1,61	1,28	1,24	1,29	1,45	1,61	1,66	1,47
<b>Starch conversion (min)</b>	>30 min	25-30 min	5-10 min	5-10 min	5-10 min	>30 min	>30 min	>30 min	<5 min

Date ~17-Aug-2012~17-Aug-2012~17-Aug-2012~17-Aug-2012~17-Aug-2012~17-Aug-2012~17-Sep-2012~17-Sep-2012~17-Sep-2012

Reference #

P.O. Number

Malt

Pale Pils ESB Vienna M-10 M-30 Pale Pils ESB

Plumpness:

<5/64" 0,5 0,4 0,8 1,8 0,9 1,1 0,1 1,2 1,6

5/64" 3,8 1,5 2,5 2,6 3,6 5,0 1,1 1,9 2,1

6/64" 15,7 8,8 12,0 8,8 17,8 30,5 11,3 7,4 9,6

7/64" 80,0 89,3 84,6 86,8 77,7 63,4 87,5 89,5 86,7

% H<sub>2</sub>O 5,2 5,2 4,9 4,7 5,0 4,9 5,1 5,2 4,6

Colour Deg. Lov 2,1 1,7 3,0 5,7 9,5 33,9 1,9 1,7 2,5

Colour EBC 4,4 3,3 6,8 13,9 24,0 88,6 3,8 3,3 5,4

Extract Fine 79,9 80,7 81,8 80,1 81,6 78,8 81,4 81,2 81,2

Extract Coarse 79,7 79,5 81,4 79,4 81,0 78,0 81,2 80,5 80,0

Extract Coarse As Is 75,6 75,4 77,4 75,7 77,0 74,2 77,1 76,3 76,3

Fine-Coarse Difference 0,2 1,2 0,4 0,7 0,6 0,8 0,2 0,7 1,2

Tot. Malt Prot. % d.b. 10,3 9,6 9,4 10,4 11,3 11,3 10,6 10,6 11,7

Soluble Nitrogen mg/100ml 734 708 831 1043 1018 1026 712 899 814

% Soluble Protein d.b. 4,16 4,00 4,66 5,84 5,74 5,80 4,01 5,07 4,55

Kolbach ; S/T ratio 40 42 50 56 51 51 38 48 39

pH 6,00 6,15 5,88 5,62 5,57 4,58 6,07 5,99 5,88

Viscosity m Pa s 1,28 1,32 1,26 1,19 1,49 1,45 1,14 1,37 1,37

Starch conversion (min) 5-10 min 10-15 min <5 min 5-10 min 10-15 min >30 min <5 min 5-10 min <5 min



Date ~17-Sep-2012 ~17-Sep-2012 ~17-Sep-2012 ~12-Oct-2012 ~12-Oct-2012 ~12-Oct-2012 ~12-Oct-2012 ~12-Oct-2012 ~12-Oct-2012

Reference #

P.O. Number

Malt

M-30      org Pale      org Wheat      Pale      Pils      ESB      Vienna      M-10      M-30

Plumpness:

<5/64"      1,1      1,5      2,7      0,4      12,1      0,3      1,0      1,6      2,0

5/64"      5,0      1,8      8,9      1,9      3,1      2,5      5,1      3,2      6,5

6/64"      30,5      14,1      38,1      12,7      14,5      16,0      18,2      20,8      17,4

7/64"      63,4      82,7      50,3      84,9      81,3      81,2      75,7      74,3      74,1

% H<sub>2</sub>O      4,9      5,1      5,2      4,6      5,0      4,1      4,5      4,7      4,5

Colour Deg. Lov      33,9      1,9      3,0      2,1      1,8      2,3      6,5      10,9      38,0

Colour EBC      88,6      3,8      6,8      4,4      3,6      4,9      16,0      27,7      99,5

Extract Fine      78,8      80,3      83,4      81,2      81,3      81,2      81,9      80,7      80,4

Extract Coarse      78,0      79,9      82,9      80,4      80,1      80,8      80,9      80,3      80,0

Extract Coarse As Is      74,2      75,8      78,6      76,7      76,1      77,5      77,3      76,5      76,4

Fine-Coarse Difference      0,8      0,4      0,5      0,8      1,2      0,4      1,0      0,4      0,4

Tot. Malt Prot. % d.b.      11,3      9,5      11,0      10,0      10,2      9,9      10,1      11,3      10,8

Soluble Nitrogen mg/100ml      1026      607      750      772      695      818      1026      1149      1141

% Soluble Protein d.b.      5,80      3,42      4,25      4,32      3,90      4,55      5,75      6,43      6,29

Kolbach ; S/T ratio      51      36      39      43      38      46      57      57      58

pH      4,58      6,07      5,99      6,05      6,10      6,04      5,43      5,36      4,62

Viscosity m Pa s      1,45      1,34      1,66      1,33      1,33      1,33      1,38      1,36      1,33

Starch conversion (min)      >30 min      <5 min      25-30min      <5 min      5-10 min      <5 min      10-15 min      5-10 min      25-30 min

<b>Date</b>	~12-Oct-2012	~12-Oct-2012	~12-Oct-2012	~12-Oct-2012	~25-Oct-2012	~25-Oct-2012	~25-Oct-2012	~25-Oct-2012	~25-Oct-2012
<b>Reference #</b>									
<b>P.O. Number</b>									
<b>Malt</b>	Honey	Wheat	org Pale	org Pils	Pale	Pils	ESB	Vienna	M-10
<b>Plumpness:</b>									
<5/64"	1,6	2,0	0,8	0,9	1,6	0,3	1,2	1,0	1,5
5/64"	5,9	2,3	2,4	3,3	2,5	1,8	2,4	5,1	5,3
6/64"	26,7	21,7	17,9	25,0	11,0	11,4	11,4	18,2	25,7
7/64"	65,9	73,9	78,9	70,8	84,8	86,4	85,0	75,7	67,5
<b>% H<sub>2</sub>O</b>	5,1	5,2	4,9	4,9	5,1	5,2	4,2	4,5	4,5
<b>Colour Deg. Lov</b>	25,4	2,3	2,0	1,6	1,9	1,7	2,3	6,5	10,1
<b>Colour EBC</b>	66,1	4,9	4,1	3,0	3,8	3,3	4,9	16,0	25,6
<b>Extract Fine</b>	79,7	84,0	80,3	81,6	81,0	81,7	80,8	81,9	80,7
<b>Extract Coarse</b>	77,7	83,7	79,6	80,8	79,3	81,0	80,1	80,9	79,9
<b>Extract Coarse As Is</b>	73,7	79,3	75,7	76,8	75,3	76,8	76,7	77,3	76,3
<b>Fine-Coarse Difference</b>	2,0	0,3	0,7	0,8	1,7	0,7	0,7	1,0	0,8
<b>Tot. Malt Prot. % d.b.</b>	11,6	10,1	11,8	10,8	9,0	9,9	9,9	10,1	10,2
<b>Soluble Nitrogen mg/100ml</b>	1119	432	884	752	666	695	852	1026	873
<b>% Soluble Protein d.b.</b>	6,31	2,46	4,96	4,21	3,72	3,92	4,74	5,75	4,91
<b>Kolbach ; S/T ratio</b>	54	24	42	39	41	40	48	57	48
<b>pH</b>	4,56	6,07	6,09	6,03	5,96	6,05	6,01	5,43	5,53
<b>Viscosity m Pa s</b>	1,36	1,55	1,36	1,36	1,33	1,49	1,49	1,38	1,33
<b>Starch conversion (min)</b>	>30 min	20-25 min	<5 min	<5 min	<5 min	<5 min	<5 min	10-15 min	5-10 min

<b>Date</b>	~25-Oct-2012	~25-Oct-2012	~25-Oct-2012	~09-Nov-2012	~09-Nov-2012	~09-Nov-2012	~09-Nov-2012	~09-Nov-2012	~23-Nov-2012
<b>Reference #</b>									
<b>P.O. Number</b>									
<b>Malt</b>	M-30	Honey	Wheat	Pale	Pils	ESB	Wheat	org Pale	Pale
<b>Plumpness:</b>									
<5/64"	2,0	1,9	2,0	1,1	1,4	1,5	2,7	0,8	1,0
5/64"	6,5	4,6	2,3	2,7	2,2	2,9	9,2	2,4	2,5
6/64"	17,4	21,8	21,7	11,0	16,3	16,0	33,7	17,9	14,5
7/64"	74,1	71,7	73,9	85,2	80,1	79,6	54,3	78,9	82,0
<b>% H<sub>2</sub>O</b>	4,5	5,1	5,2	5,0	5,2	4,3	5,1	4,9	4,6
<b>Colour Deg. Lov</b>	38,0	19,5	2,3	1,9	1,7	2,6	2,3	1,9	2,1
<b>Colour EBC</b>	99,5	50,5	4,9	3,8	3,3	5,7	4,9	3,8	4,4
<b>Extract Fine</b>	80,4	81,3	84,0	80,3	80,4	81,4	81,4	81,6	81,2
<b>Extract Coarse</b>	80,0	80,3	83,7	79,7	79,7	81,1	80,4	80,8	81,0
<b>Extract Coarse As Is</b>	76,4	76,2	79,3	75,7	75,6	77,6	76,3	76,8	77,3
<b>Fine-Coarse Difference</b>	0,4	1,0	0,3	0,6	0,7	0,3	1,0	0,8	0,2
<b>Tot. Malt Prot. % d.b.</b>	10,8	9,9	10,1	9,3	9,8	9,4	12,0	10,8	10,2
<b>Soluble Nitrogen mg/100ml</b>	1141	962	432	611	585	7997	881	848	763
<b>% Soluble Protein d.b.</b>	6,29	5,43	2,46	3,43	3,29	4,44	4,95	4,76	4,27
<b>Kolbach ; S/T ratio</b>	58	55	24	37	34	47	41	44	42
<b>pH</b>	4,62	5,42	6,07	6,01	6,06	5,98	6,10	6,09	6,07
<b>Viscosity m Pa s</b>	1,33	1,49	1,55	1,55	1,53	1,43	1,63	1,36	1,31
<b>Starch conversion (min)</b>	25-30 min	10-15 min	20-25 min	<5 min	<5 min	<5 min	15-20 min	<5 min	<5 min

Date ~23-Nov-2012 ~23-Nov-2012 ~23-Nov-2012 ~29-Nov-2012 ~29-Nov-2012 ~29-Nov-2012 ~29-Nov-2012 ~29-Nov-2012 ~29-Nov-2012

Reference #

P.O. Number

Malt

Pils ESB M-10 Pale Pils ESB Vienna M-30 Honey

Plumpness:

<5/64" 1,8 0,4 0,4 1,0 1,3 0,5 0,4 1,1 3,4

5/64" 2,2 2,3 7,9 2,5 3,0 3,4 2,8 9,2 7,9

6/64" 16,6 15,0 32,9 14,5 20,4 14,2 16,3 47,7 32,6

7/64" 79,3 82,4 58,8 82,0 75,3 81,9 80,4 42,0 56,1

% H<sub>2</sub>O 4,7 4,2 5,0 4,6 4,8 4,6 4,9 4,9 5,1

Colour Deg. Lov 1,8 2,3 10,4 2,1 1,7 2,5 7,7 33,2 30,4

Colour EBC 3,6 4,9 26,4 4,4 3,3 5,4 19,2 86,8 79,4

Extract Fine 80,2 80,7 81,6 81,2 80,8 80,6 81,7 80,2 78,8

Extract Coarse 80,0 80,5 80,8 81,0 79,7 80,3 81,5 79,1 76,6

Extract Coarse As Is 76,2 77,1 76,8 77,3 75,9 76,6 77,5 75,2 72,7

Fine-Coarse Difference 0,2 0,2 0,8 0,2 1,1 0,3 0,2 1,1 2,2

Tot. Malt Prot. % d.b. 10,8 10,6 9,5 10,2 10,8 11,2 10,3 9,0 10,7

Soluble Nitrogen mg/100ml 743 820 848 763 697 905 1085 903 1196

% Soluble Protein d.b. 4,16 4,56 4,98 4,27 3,90 5,06 6,09 5,06 6,73

Kolbach ; S/T ratio 39 43 52 42 36 45 59 56 63

pH 6,08 6,01 5,49 6,07 6,08 6,06 5,50 4,83 4,64

Viscosity m Pa s 1,38 1,38 1,36 1,31 1,47 1,47 1,31 1,53 1,63

Starch conversion (min) <5 min <5 min <5 min <5 min 5-10 min <5 min <5 min >30 min >30 min

**Date** ~29-Nov-2012 ~29-Nov-2012

**Reference #**

**P.O. Number**

**Malt**

Wheat

org Pale

**Plumpness:**

<5/64"

1,3

0,3

5/64"

7,5

3,5

6/64"

34,6

25,5

7/64"

56,5

70,7

**% H<sub>2</sub>O**

5,2

5,2

**Colour Deg. Lov**

3,0

2,1

**Colour EBC**

6,8

4,4

**Extract Fine**

83,9

81,7

**Extract Coarse**

82,8

81,0

**Extract Coarse As Is**

78,5

76,8

**Fine-Coarse Difference**

1,1

0,7

**Tot. Malt Prot. % d.b.**

12,0

10,3

**Soluble Nitrogen mg/100ml**

1074

810

**% Soluble Protein d.b.**

6,08

4,59

**Kolbach ; S/T ratio**

51

45

**pH**

6,12

6,15

**Viscosity m Pa s**

1,63

1,37

**Starch conversion (min)**

20-25 min

<5 min