



IREKS Karmelowy Tęczyna

(IREKS Crystal Teak)

Barwa: 140 – 160 EBC

Lovibond: 50 - 60

Polecany do piw: Stout, Festbiere (piwo sezonowe), Pszeniczne, Eksportowe, Ciemne, Schwarzbier, Porter

Udział w zasypie: do 15 %

Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód ten z jednej strony wpływa na zmianę barwy piwa, a z drugiej strony poprawia trwałość piany oraz zostanie wzmocniona pełność smaku. W tym samym czasie aromaty karmelu oraz subtelne aromaty prażone zostaną wzmocnione.

Metoda produkcji słodu:

Scukrzony zielony słód zostaje karmelizowany i prażony w specjalnym bębnie obrotowym do prażenia. Wskutek obrotu bębna zostaje osiągnięty niemal całkowity i jednorodny stopień karmelizacji.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Zawartość wody	< 5	%	3.1.4.1
Barwa brzezki	140 - 160	Jednostki EBC	3.2.3 z 3.1.4.2.8.1

* Metoda analityczna zgodna z MEBAK, surowce 2011

Dostawa: Luzem (ciężarówka, wagon); Premiksy możliwe do wykonania w fabryce 500 kg Big Bag
25 kg worek papierowy (na palecie 750 kg, do 32 palet w naczepie TIR)

