



IREKS Słód Aromatyczny

(IREKS Aroma Malt)

Barwa:	260 – 300 EBC
Lovibond:	100 – 115
Polecany do piw:	Jasne, Ciemne, Pszeniczne, Stout, Craft beers, Festbiere (sezonowe), Mocne, Porter, Koźlak
Udział w zasypie :	3 – 20 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Największy atut z pośród słodów specjalnych słodowni IREKS. Zdecydowany ciemny kolor i pełny aromat słodu pozwala stać się główną atrakcją spośród specjalnych słodów. Słód ten wyprodukowany jako suszony w piecu, a nie jako słód palony, to specjalność z firmy IREKS. Słód nadaje się do zwiększenia intensywności zapachu słodu i koloru ciemnego piwa bez wniesienia smaku palonego do piwa, który mogłoby być postrzegany jako "szorstki". Ponadto, to daje piwu zdecydowany profil smakowy, który można osiągnąć jedynie poprzez zastosowanie metody dekokcyjnej, która wymaga więcej czasu, wysiłku i energii.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Zawartość wody	< 5	%	3.1.4.1
Barwa brzezki	260 - 300	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
20 kg worek papierowy (na palecie 600 kg, do 33 palet w naczepie TIR)