



IREKS Słód Czekoladowy

(IREKS Chocolate Malt)

Barwa:	800 – 1000 EBC
Lovibond:	300 - 380
Polecany do piw:	Ciemne, Schwarzbier, Porter, Stout, Koźlak
Udział w zasypie:	do 5 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Ten palony słód jęczmienny z IREKS nie tylko daje piwa bardziej intensywne kolor ale też zapewnia wrażenia przypominające ciemną czekoladę lub kawę.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Zawartość wody	< 5	%	3.1.4.1
Barwa brzezki	800 - 1000	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)
-----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------