



IREKS Karmelowy Brzoza

(IREKS Crystal Birch)

Barwa:	10 – 15 EBC
Lovibond:	4 - 6
Polecany do piw:	Pilzner, Lager, Ciemne, Eksportowe, Marcowe, Kölsch, Ale
Udział w zasypie:	5 – 30 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Ten karmelowy sód z IREKS jest zalecany kiedy wymagana jest umiarkowana zmiana barwy przy jednoczesnym wzroście pełności smaku i stabilności piany.

Metoda produkcji siodu:

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

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Zawartość wody	< 9	%	3.1.4.1
Barwa brzezki	10 – 15	Jednostki EBC	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)