



## IREKS Karmelowy Dąb (IREKS Crystal Oak)

<b>Barwa:</b>	25 – 35 EBC
<b>Lovibond:</b>	10 - 15
<b>Polecany do piw:</b>	Pilzner, Helles (piwa jasne), Lager, Kölsch, Export, Piwa lekkie
<b>Udział w zasypie:</b>	5 - 30 %



### Zastosowanie w produkcji piwa:

Ten karmelowy słód z IREKS nie służy jedynie do dodania subtelnego odcienia brązu, ale także do wzmacniania stabilności piany i wprowadzania w tym samym czasie delikatnych nut karmelu.

### 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	< 8	%	3.1.4.1
Barwa brzezki	25 - 35	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)