



IREKS Karmelowy Heban

(IREKS Crystal Ebony)

| | |
|--------------------------|--|
| Barwa: | 380 – 420 EBC |
| Lovibond: | 140 - 160 |
| Polecany do piw: | Ciemne, Koźlak, Stout, Porter, Schwarzbier |
| Udział w zasypie: | do 10 % |



Zastosowanie w produkcji piwa:

Szczególnie ten karmelowy ciemny sód z IREKS można dodawać w małych ilościach do piw jasnych dla zmiany barwy bez znaczącego wpływu na smak piwa.

Ponad to w przypadku piw ciemnych poziom barwy, pełność smaku i stabilność piany zostaną wzmocnione.

Metoda produkcji siodu:

Scukrzony zielony sód 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 | 380 - 420 | 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)