



IREKS Karmelowy Mahoń

(IREKS Crystal Mahogany)

Barwa:	55 – 65 EBC
Lovibond:	20 - 25
Polecany do piw:	Ale, Stout, Festbiere (piwo sezonowe), Bursztynowe, Czerwone
Udział w zasypie	5 – 25 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

IREKS słód karmelowy, który oprócz przyjemnych nut karmelu, wprowadza także czerwone składniki koloru.

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	< 7	%	3.1.4.1
Barwa brzezki	55 - 65	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)