



IREKS Karmelowy Palisander

(IREKS Crystal Rosewood)

Barwa: 110 – 130 EBC

Lovibond: 40 - 50

Polecany do piw: Stout, Festbiere (piwo sezonowe), Pszeniczne, Eksportowe, Ciemne, Schwarzbier, Porter

Udział w zasypie: do 15 %

Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód ten z jednej strony wpływa na zmianę barwy piwa, a z drugiej strony poprawia trwałość piany oraz zostanie wzmocniona pełność smaku. W tym samym czasie aromaty karmelu oraz subtelne prażone aromaty zostaną wzmocnione.

Metoda produkcji słodu:

Scukrzony zielony słód 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	< 6	%	3.1.4.1
Barwa brzezki	110 - 130	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)

