



IREKS Słód Melanoidynowy Czerwona olcha

(IREKS Mela Red Alder)

Barwa:	40 – 50 EBC
Lovibond:	15 - 20
Polecany do piw:	Ciemne, Lager, Marcowe, Mocne, Stout, Bursztynowe, Czerwone, Koźlak, Porter
Udział w zasypie:	10 – 50 %



Metoda produkcji słodu:

W tym słodzie IREKS suszonym w wysokiej temperaturze, dzięki specjalnemu procesowi, sparzeniu powstaje szczególnie dużo substancji niskocząsteczkowych, które przekształcone są na silnie aromatyczne i barwiące substancje podczas suszenia. Z tego powodu, słód ten jest szczególnie zalecany do podtrzymywania silnego aromatu słodowego i osiągnięcia czerwonej barwy, które pochodzą od uzyskanych melanoidyn.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Zawartość wody	< 5	%	3.1.4.1
Barwa brzezki	40 - 50	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)