



## IREKS Słód Monachijski

(IREKS Munich Malt)

<b>Barwa:</b>	18 – 22 EBC
<b>Lovibond:</b>	7 - 9
<b>Polecany do piw:</b>	Ciemne, Lager, Marcowe, Mocne, Bursztynowe, Czerwone, Koźlak, Stout, Porter, Mocne, Schwarzbier
<b>Udział w zasypie:</b>	do 100 %



### Metoda produkcji słodu:

Słód podstawowy. Starodawny rodzaj słodu. Słód ciemny suszony w suszarni, aromatyczny, spełniający wymagania dla piw ciemnych, ale nadaje się także jako urozmaicający dodatek do piw lekkich o różnych barwach i profilach smakowych.



## IREKS Słód Monachijski

(IREKS Munich Malt)

### Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 80	%	3.1.4.2.2
Zawartość wody	< 5	%	3.1.4.1
Barwa brzezki	18 - 22	Jednostki EBC	3.1.4.2.8.1
Czas scukrzenia	10 - 30	min	3.1.4.2.4
Zawartość białka, sucha substancja	11,0 – 12,5	%	3.1.4.5.1.1
Azot rozpuszczalny, sucha substancja	680 – 800	mg /100 g	3.1.4.5.2.1
Liczba Kolbacha	38,0 – 44,0	%	3.1.4.5.3
pH	5,70 – 5,90		3.1.4.2.7
Lepkość	1,45 – 1,60	mPas	3.1.4.4
Friabilimeter	kruche	> 80	3.1.3.6
	szkliste	< 2,5	

\* 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)