



IREKS Słód Pszeniczny Czarny

(IREKS Wheat Malt black)

Barwa:	1600 – 1800 EBC
Lovibond:	600 - 680
Polecany do piw:	Piwo Pszeniczne, Ale, Stout, Porter, Kölsch, Piwo Alt, Piwo wielozbożowe
Udział w zasypie:	do 5 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Niezwykle ciemno palony słód pszeniczny czarny z IREKS, który nadaje specjalnym piwom intensywnej czarnej barwy i zarazem pełny palony aromat w piwie. Ze względu iż pszenica nie posiada okrywy nasiennej słód ten posiada mniej gorzki smak niż słody palone wyprodukowane z jęczmienia.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Zawartość wody	< 5	%	3.1.4.1
Barwa brzeczeki	1600 - 1800	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)