



IREKS Słód Zakwaszający

(IREKS Sour Malt)

Barwa:	2 – 5 EBC
Lovibond:	1,2 – 2,3
Polecany do piw:	Wszystkie rodzaje piwa
Udział w zasypie:	do 5 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

IREKS słód zakwaszający zawiera do 4,5% naturalnego kwasu mlekowego, dzięki czemu bardzo dobrze nadaje się do regulacji wartości pH zacieru. Jest to korzystne dla działania enzymów, a tym samym zwiększa wydajność warzelni.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Zawartość wody	< 8	%	3.1.4.1
Barwa brzezki	2 – 5	Jednostki EBC	3.1.4.2.8.1
pH	3,40 - 3,60		3.1.4.2.7
Kwasowość	> 45	ml 0,1 N NaOH na 10 g	

* 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)