



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Aromatyczny

Barwa:	260 - 300 EBC
Lovibond:	100 - 115
Polecany do piw:	Jasne, Ciemne, Pszeniczne, Stout, rzemieślnicze, Festbiere (sezonowe), Mocne, Porter, Kozłak
Udział w zasypie:	3 - 20 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Największy atut z pośród sładów specjalnych słodowni IREKS. Zdecydowany ciemny kolor i pełny aromat sładów pozwala stać się główną atrakcją spośród specjalnych sładów. Sład ten wyprodukowany jako suszony w piecu, a nie jako sład palony, stał się specjalnością z firmy IREKS. Sład nadaje się do zwiększenia intensywności zapachu sładów i koloru ciemnego piwa bez wniesienia smaku palonego do piwa, który mogłoby być postrzegany jako "szorstki". Ponadto, to daje piwu zdecydowany profil smakowy, który można osiągnąć jedynie poprzez zastosowanie metody dekokcyjnej, która wymaga więcej czasu, wysiłku i energii.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 4,5	%	R-200.18.200 [2016-03]
Barwa brzezki	260 - 300	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 12,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [2016-03]

*Metoda analityczna zgodna z MEBAK, surowce 2016

Ziarno browarne jest produktem naturalnym i podlega wahaniom jakościowym, które mogą mieć wpływ na wymienione wartości specyfikacji.