



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Czekoladowy

Barwa:	800 - 1000 EBC
Lovibond:	300 - 380
Polecany do piw:	Ciemne, Czarne (Schwarzbier), Porter, Stout, Koźlak
Udział w zasypie:	do 5 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Ten palony słód jęczmienny z IREKS nie tylko daje piwa bardziej intensywny kolor ale też zapewnia wrażenia przypominające ciemną czekoladę lub kawę.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 70	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	800 - 1000	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-267.01.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [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.