



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Karmelowy Klon

Barwa:	3 - 6 EBC
Lovibond:	1,6 - 2,7
Polecany do piw:	Pilzner, Helles (piwa jasne), Lager, Kölsch, Export, Piwa lekkie
Udział w zasypie:	3 - 10 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Najjaśniejszy ze słodów karmelowych IREKS-u służy do zwiększenia stabilności piany oraz podniesienia pełności smaku bardzo jasnych piw, bez wpływu na kolor piwa.

Metoda produkcji słodu:

Scukrzony w suszarni (piecu), skarmelizowany i delikatnie suszony.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 79	%	R-205.01.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 6	%	R-200.18.220 [2016-03]
Barwa brzezki	3 - 6	Jednostki EBC	R-205.07.731 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,6 - 6,1		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.