



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Karmelowy Tęczyna

Barwa:	140 - 160 EBC
Lovibond:	50 - 60
Polecany do piw:	Stout, Festbiere (piwo sezonowe), Pszeniczne, Eksportowe, Ciemne, Czarne (Schwarzbiere), Porter
Udział w zasypie:	do 15 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód ten z jednej strony wpływa na zmianę barwy piwa, a z drugiej strony poprawia trwałość piany oraz wzmacnia pełnię smaku. W tym samym czasie zostaną także wzmocnione aromaty karmelu oraz subtelne aromaty prażone.

Metoda produkcji słodu:

Scukrzony zielony słód zostaje poddany karmelizacji i prażeniu w specjalnym bębnie obrotowym. Wskutek obrotu bębna zostaje osiągnięty nieomal całkowity i jednorodny stopień karmelizacji.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	140 - 160	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	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.