



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Krótco Kiełkujący („Krótki”)

Barwa:	2 - 5 EBC
Lovibond:	1,2 - 2,3
Polecany do piw:	Wszystkie rodzaje piwa celem wzmocnienia piany
Udział w zasypie:	do 10 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Nazwa tego słodu "Słód Krótco Kiełkujący („Krótki”)" nawiązuje do długości kiełków, które wystają lekko z ziarna z powodu zmniejszonej intensywności procesu kiełkowania. W związku z krótkim słodowaniem jest to rozwiązanie odpowiednie do kompensacji bardzo dobrze rozpuszczalnego słodu i ogólne wzmocnienie stabilności piany.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 70	%	R-205.01.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	2 - 5	Jednostki EBC	R-205.07.731 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 12,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
Azot rozpuszczalny w suchej substancji	< 700	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]
Liczba Kolbacha	< 40	%	R-205.12.999 [2016-03]
pH	5,8 - 6,2	EBC	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.