



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

## IREKS Słód Melanoidynowy Czerwona olcha

<b>Barwa:</b>	40 - 50 EBC
<b>Lovibond:</b>	15 - 20
<b>Polecany do piw:</b>	Ciemne, Lager, Marcowe, Mocne, Stout, Bursztynowe, Czerwone, Koźlak, Porter
<b>Udział w zasypie:</b>	10 - 50 %



### Metoda produkcji słodu:

W tym słodzie IREKS-u, suszonym w wysokiej temperaturze, dzięki specjalnemu procesowi, sparzaniu, powstaje szczególnie dużo substancji niskocząsteczkowych, które przekształcane są podczas suszenia w silnie aromatyczne i barwiące substancje. Z tego powodu, słód ten jest szczególnie zalecany do podtrzymywania silnego aromatu słodowego i osiągnięcia czerwonej barwy, które pochodzą od uzyskanych melanoidyn.

### 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	40 - 50	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.