



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

## IREKS Słód Pilzneński

<b>Barwa:</b>	2,5 - 5 EBC
<b>Lovibond:</b>	1,4 - 2,3
<b>Polecany do piw:</b>	Wszystkie rodzaje piwa, Szczególnie: Pilsner
<b>Udział w zasypie:</b>	do 100 %



### Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód podstawowy. Ten słód z IREKS o jasnej barwie dedykowany jest do produkcji jasnych piw, a ponadto stanowi podstawę dla wytwarzania większości rodzajów piwa. Charakteryzuje się jasną barwą w połączeniu z wysoką aktywnością enzymów i wysoką zawartością ekstraktu.

### Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 80	%	R-205.01.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	2,5 - 5	Jednostki EBC	R-205.07.731 [2016-03]
Barwa brzezki po gotowaniu	4 - 7	Jednostki EBC	R-205.08.110 [2016-03]
Czas scukrzania	5 - 15	min.	R-205.03.730 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	9,0 - 11,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
Azot rozpuszczalny w suchej substancji	610 - 780	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]
Liczba Kolbacha	36 - 45	%	R-205.12.999 [2016-03]
Wolny azot aminowy	110 - 160	mg/100 g	R-205.14.111 [2016-03]
pH	5,8 - 6,1		R-205.06.040 [2016-03]



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

## IREKS Słód Pilzneński

Lepkość (brzeczka kongresowa przy 8,6 %)	< 1,58	mPas	R-205.10.282 [2016-03]
Lepkość (metoda ISO w 65 °C przy 8,6 %)	< 1,65	mPas	R-205.10.282 [2016-03]
β-glukan w brzeczce kongresowej	< 300	mg/l	R-205.15.111 [2016-03]
β-glukan (ISO 65°C)	< 400	mg/l	R-205.15.111 [2016-03]
Friabilimetr	kruche	> 81	R-200.14.011 [2016-03]
	szkliste	< 2,5	
Prekursory DMS	< 7	ppm	R-205.29.153 [2016-03]
Brzeczka kongresowa			R-206.00.002 [2016-03]
ISO 65 °C			R-207.00.002 [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.