



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Pszeniczny Ciemny

Barwa:	14 - 18 EBC
Lovibond:	6 - 7
Polecany do piw:	Piwo Pszeniczne, Ale, Stout, Porter, Kölsch, Piwo Alt, Piwo wielozbożowe
Udział w zasypie:	10 - 50 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

IREKS Słód Pszeniczny Ciemny dostarcza intensywnej brązowej barwy oraz aromatu słodowego w piwach pszenicznych jak i w innych specjalnych piwach górnej fermentacji.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 82	%	R-205.01.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5,5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	14 - 18	Jednostki EBC	R-205.07.110 [2016-03]
Czas scukrzania	10 - 30	min.	R-205.03.730 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13	%	R-200.20.030 [2016-03]
Azot rozpuszczalny w suchej substancji	640 - 800	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]
Liczba Kolbacha	35 - 44	%	R-205.12.999 [2016-03]
pH	5,6 - 5,9		R-205.06.040 [2016-03]
Lepkość	< 2,20	mPas	R-205.10.282 [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.