



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

## IREKS Słód Pszeniczny Jasny

<b>Barwa:</b>	3 - 5 EBC
<b>Lovibond:</b>	1,6 - 2,3
<b>Polecany do piw:</b>	Piwo Pszeniczne, Ale, Stout, Porter, Kölsch, Piwo Alt, Piwo wielozbożowe
<b>Udział w zasypie:</b>	do 80 %



### Zastosowanie w produkcji piwa:

IREKS Słód Pszeniczny Jasny wyróżnia się ze względu na bardzo wysoką zawartość ekstraktu i prawie nie wpływa na barwę piwa. Nadaje się jako podstawa do piwa pszenicznego i jako składnik do piw górnej fermentacji, takich jak: ALE, Kölsch, Alt i do piw wielozbożowych.

### Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 82,5	%	R-205.01.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5,5	%	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 - 20	min.	R-205.03.730 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,0	%	R-200.20.030 [2016-03]
Azot rozpuszczalny w suchej substancji	620 - 850	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]
Liczba Kolbacha	35 - 46	%	R-205.12.999 [2016-03]
pH	5,8 - 6,1		R-205.06.040 [2016-03]
Lepkość	< 2,10	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.