



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Wiedeński

Barwa:	8 - 10 EBC
Lovibond:	3,5 - 4,2
Polecany do piw:	Lager Wiedeński, Golden Ale, Eksportowe, Marcowe, Ale, Porter
Udział w zasypie:	do 100 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód podstawowy. Ten słód browarny nie tylko wzmacnia złoty kolor piwa ale także poprawia pełnię smaku. Dlatego nadaje się do produkcji piw Eksportowych, Marcowych i innych.

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	8 - 10	Jednostki EBC	R-205.07.110 [2016-03]	
Czas scukrzania	5 - 20	min.	R-205.03.730 [2016-03]	
Zawartość białka w suchej substancji	< 12,0	%	R-200.20.030 [2016-03]	
Azot rozpuszczalny w suchej substancji	680 - 800	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]	
Liczba Kolbacha	37 - 45	%	R-205.12.999 [2016-03]	
pH	5,4 - 5,9		R-205.06.040 [2016-03]	
Lepkość	< 1,60	mPas	R-205.10.282 [2016-03]	
Friabilimetr	kruche	> 81	%	R-200.14.011 [2016-03]
	szkliste	< 2,5	%	

*Metoda analityczna zgodna z MEBAK, surowce 2016

Ziarno browarne jest produktem naturalnym i podlega wahaniom jakościowym, które mogą mieć wpływ na wymienione wartości specyfikacji.