



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Zakwaszający

Barwa:	2 - 5 EBC
Lovibond:	1,2 - 2,3
Polecany do piw:	Wszystkie rodzaje piwa
Udział w zasypie:	do 5 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

IREKS Słód Zakwaszający zawiera do 4,5 % naturalnego kwasu mlekowego i służy do zakwaszania zacieru w warzelnii. Minimalne obniżenie wartości pH zacieru sprzyja najważniejszym aktywnościom enzymów, a tym samym zwiększa wydajność warzelnii. Ponadto polepsza się utleniająca stabilność smaku. Każdy browar musi indywidualnie określić optymalną ilość, ponieważ zależy to od wielu czynników, takich jak jakość wody do zaparzania, program zacierania, nalewanie itp.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Zawartość wody**	< 8	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	2 - 5	Jednostki EBC	R-205.07.731 [2016-03]
pH	3,4 - 3,6		R-262.01.040 [2016-03]
Kwasowość	40 - 60	ml 0,1 N NaOH / 10 g	metodyka firmy IREKS

*Metoda analityczna zgodna z MEBAK, surowce 2016

** W przypadku analizy według MEBAK, część kwasu mlekowego znajdującego się na słodzie wyparowuje.

Odsetek ten zniekształca wartość analizy wykazując wyższy wynik.

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