



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Żytni

Barwa:	4 - 10 EBC
Lovibond:	2,1 - 4,3
Polecany do piw:	Piwa żytnie, piwa wielozbożowe, piwa rzemieślnicze górnej fermentacji
Udział w zasypie:	do 60 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

IREKS Słód Żytni jest odpowiedni do produkcji najlepszych piw specjalnych. Ze względu na wysoką zawartość arabinoksylianów, słód żytni prowadzi do stosunkowo wysokiej lepkości piwa, która tworzy kremowe, aksamitne odczucie w ustach. Ponadto IREKS Słód Żytni zapewnia charakterystyczną chlebową nutę kojarzoną z piwami żytnimi.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 83	%	R-205.01.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 6	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	4 - 10	Jednostki EBC	R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 11,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
Lepkość	4 - 8	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.