



1856

CRAFT MALT

INFORMACJE O PRODUKCIE

Oryginalne bawarskie
słody podstawowe
i specjalne od 1856 roku



IREKS

www.ireks-malz.de



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Pilzneński

Barwa:	2,5 - 5 EBC
Lovibond:	1,4 - 2,3
Polecany do piw:	Wszystkie rodzaje piwa, Szczególnie: Pilsner
Udział w zasypie:	do 100 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód podstawowy. Ten słód z IREKS o jasnej barwie dedykowany jest do produkcji jasnych piw, a ponadto stanowi podstawę dla wytwarzania większości rodzajów piwa. Charakteryzuje się jasną barwą w połączeniu z wysoką aktywnością enzymów i wysoką zawartością ekstraktu.

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	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 - 15	min.	R-205.03.730 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	9,0 - 11,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
Azot rozpuszczalny w suchej substancji	610 - 780	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]
Liczba Kolbacha	36 - 45	%	R-205.12.999 [2016-03]
Wolny azot aminowy	110 - 160	mg/100 g	R-205.14.111 [2016-03]
pH	5,8 - 6,1		R-205.06.040 [2016-03]



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Pilzneński

Lepkość (brzeczka kongresowa przy 8,6 %)	< 1,58	mPas	R-205.10.282 [2016-03]
Lepkość (metoda ISO w 65 °C przy 8,6 %)	< 1,65	mPas	R-205.10.282 [2016-03]
β-glukan w brzeczce kongresowej	< 300	mg/l	R-205.15.111 [2016-03]
β-glukan (ISO 65°C)	< 400	mg/l	R-205.15.111 [2016-03]
Friabilimetr	kruche	> 81	R-200.14.011 [2016-03]
	szkliste	< 2,5	
Prekursory DMS	< 7	ppm	R-205.29.153 [2016-03]
Brzeczka kongresowa			R-206.00.002 [2016-03]
ISO 65 °C			R-207.00.002 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Pilzneński Zimowy

Barwa:	3 - 5 EBC
Lovibond:	1,6 - 2,4
Polecany do piw:	Wszystkie rodzaje piwa
Udział w zasypie:	do 100 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód podstawowy. Ten jasny słód browarny z IREKS wyprodukowany jest z najlepszego dwurzędowego ziarna browarnego. Jest odpowiedni do produkcji jasnych piw, a ponadto, stanowi podstawę dla większości rodzajów piwa. Charakteryzuje się jasną barwą w połączeniu z wysoką aktywnością enzymów i wysoką zawartością ekstraktu.

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	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 - 15	min.	R-205.03.730 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	9,0 - 11,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
Azot rozpuszczalny w suchej substancji	610 - 780	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]
Liczba Kolbacha	36 - 45	%	R-205.12.999 [2016-03]
Wolny azot aminowy	110 - 160	mg/100 g	R-205.14.111 [2016-03]
pH	5,8 - 6,1		R-205.06.040 [2016-03]



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Pilzneński Zimowy

Lepkość (brzeczka kongresowa przy 8,6 %)	< 1,63	mPas	R-205.10.282 [2016-03]	
Lepkość (metoda ISO w 65 °C przy 8,6 %)	< 1,68	mPas	R-205.10.282 [2016-03]	
β-glukan w brzeczce kongresowej	< 300	mg/l	R-205.15.111 [2016-03]	
β-glukan (ISO 65 °C)	< 400	mg/l	R-205.15.111 [2016-03]	
Friabilimetr	kruche	> 80	%	R-200.14.011 [2016-03]
	szkliste	< 2,5	%	
Prekursory DMS	< 7	ppm	R-205.29.153 [2016-03]	
Brzeczka kongresowa			R-206.00.002 [2016-03]	
ISO 65 °C			R-207.00.002 [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.



INFORMACJE O PRODUKCIE

IREKS

Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Pale Ale

Barwa:	5 - 7 EBC
Lovibond:	2,3 - 3,1
Polecany do piw:	Wszystkie rodzaje piwa, A szczególnie: Pale Ale, American India Pale Ale, Kölsch, Pilsner
Udział w zasypie:	do 100 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód podstawowy. Ze względu na nieco intensywniejszą barwę w stosunku do słodu pilzneńskiego, nadaje piwu bardziej złoty odcień, odpowiadający piwom anglosaskim.

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	5 - 7	Jednostki EBC	R-205.07.110 [2016-03]	
Czas scukrzania	10 - 30	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	610 - 800	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]	
Liczba Kolbacha	36 - 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.



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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Monachijski

Barwa:	18 - 22 EBC
Lovibond:	7 - 9
Polecany do piw:	Ciemne, Lager, Marcowe, Mocne, Bursztynowe, Czerwone, Koźlak, Stout, Porter, Mocne, czarne (Schwarzbiere)
Udział w zasypie:	do 100 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód podstawowy. Starodawny rodzaj słodu. Słód ciemny suszony w suszarni, aromatyczny, spełniający wymagania dla piw ciemnych, ale nadaje się także jako urozmaicający dodatek do piw jasnych o różnych barwach i profilach smakowych.

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	18 - 22	Jednostki EBC	R-205.07.110 [2016-03]	
Czas scukrzenia	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	650 - 800	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]	
Liczba Kolbacha	36 - 46	%	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	> 80	%	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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Melanoidynowy Czerwona olcha

Barwa:	40 - 50 EBC
Lovibond:	15 - 20
Polecany do piw:	Ciemne, Lager, Marcowe, Mocne, Stout, Bursztynowe, Czerwone, Kozłak, Porter
Udział w zasypie:	10 - 50 %



Metoda produkcji słodu:

W tym słodzie IREKS-u, suszonym w wysokiej temperaturze, dzięki specjalnemu procesowi, sparzaniu, powstaje szczególnie dużo substancji niskocząsteczkowych, które przekształcane są podczas suszenia w silnie aromatyczne i barwiące substancje. Z tego powodu, słód ten jest szczególnie zalecany do podtrzymywania silnego aromatu słodowego i osiągnięcia czerwonej barwy, które pochodzą od uzyskanych melanoidyn.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	40 - 50	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 12,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Melanoidynowy Buk

Barwa:	80 - 90 EBC
Lovibond:	30 - 35
Polecany do piw:	Ciemne, Lager, Marcowe, Mocne, Porter, Bursztynowe, Czerwone, Koźlak, Stout
Udział w zasypie:	5 - 20 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

W tym słodzie IREKS-u, suszonym w wysokiej temperaturze, dzięki specjalnemu procesowi, sparzaniu, powstaje szczególnie dużo substancji niskocząsteczkowych, które przekształcane są podczas suszenia w silnie aromatyczne i barwiące substancje. Z tego powodu, słód ten jest szczególnie zalecany do podtrzymywania silnego aromatu słodowego i osiągnięcia czerwonej barwy, które pochodzą od uzyskanych melanoidyn.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	80 - 90	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 12,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Aromatyczny

Barwa:	260 - 300 EBC
Lovibond:	100 - 115
Polecany do piw:	Jasne, Ciemne, Pszeniczne, Stout, rzemieślnicze, Festbiere (sezonowe), Mocne, Porter, Kozłak
Udział w zasypie:	3 - 20 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Największy atut z pośród sładów specjalnych słodowni IREKS. Zdecydowany ciemny kolor i pełny aromat sładów pozwala stać się główną atrakcją spośród specjalnych sładów. Sład ten wyprodukowany jako suszony w piecu, a nie jako sład palony, stał się specjalnością z firmy IREKS. Sład nadaje się do zwiększenia intensywności zapachu sładów i koloru ciemnego piwa bez wniesienia smaku palonego do piwa, który mogłoby być postrzegany jako "szorstki". Ponadto, to daje piwu zdecydowany profil smakowy, który można osiągnąć jedynie poprzez zastosowanie metody dekokcyjnej, która wymaga więcej czasu, wysiłku i energii.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 4,5	%	R-200.18.200 [2016-03]
Barwa brzezki	260 - 300	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 12,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Karmelowy Klon

Barwa:	3 - 6 EBC
Lovibond:	1,6 - 2,7
Polecany do piw:	Pilzner, Helles (piwa jasne), Lager, Kölsch, Export, Piwa lekkie
Udział w zasypie:	3 - 10 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Najjaśniejszy ze słodów karmelowych IREKS-u służy do zwiększenia stabilności piany oraz podniesienia pełności smaku bardzo jasnych piw, bez wpływu na kolor piwa.

Metoda produkcji słodu:

Scukrzony w suszarni (piecu), skarmelizowany i delikatnie suszony.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 79	%	R-205.01.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 6	%	R-200.18.220 [2016-03]
Barwa brzezki	3 - 6	Jednostki EBC	R-205.07.731 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,6 - 6,1		R-205.06.040 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Karmelowy Brzoza

Barwa:	10 - 15 EBC
Lovibond:	4 - 6
Polecany do piw:	Pilzner, Lager, Ciemne, Eksportowe, Marcowe, Kölsch, Ale
Udział w zasypie:	5 - 30 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Ten słód karmelowy z IREKS-u jest zalecany kiedy wymagana jest umiarkowana zmiana barwy przy jednoczesnym wzroście pełni smaku i stabilności piany.

Metoda produkcji słodu:

Scukrzony zielony słód zostaje poddany karmelizacji i prażeniu w specjalnym bębnie obrotowym. Wskutek obrotu bębna zostaje osiągnięty nieomal całkowity i jednorodny stopień karmelizacji.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 77	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 9	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	10 - 15	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Karmelowy Dąb

Barwa:	25 - 35 EBC
Lovibond:	10 - 15
Polecany do piw:	Pilzner, Helles (piwa jasne), Lager, Kölsch, Export, Piwa lekkie
Udział w zasypie:	5 - 30 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Ten słód karmelowy z IREKS-u nie służy jedynie do dodania subtelnych odcieni brązu, ale także do wzmacniania stabilności piany i jednocześnie wprowadza subtelne nuty karmelu.

Metoda produkcji słodu:

Scukrzony zielony słód zostaje poddany karmelizacji i prażeniu w specjalnym bębnie obrotowym. Wskutek obrotu bębna zostaje osiągnięty nieomal całkowity i jednorodny stopień karmelizacji.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 8	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	25 - 35	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Karmelowy MaHoń

Barwa:	55 - 65 EBC
Lovibond:	20 - 25
Polecany do piw:	Ale, Stout, Festbiere (piwo sezonowe), Bursztynowe, Czerwone
Udział w zasypie:	5 - 30 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód karmelowy z IREKS-u, który oprócz przyjemnych nut karmelu, wprowadza także składniki o czerwonym zabarwieniu.

Metoda produkcji słodu:

Scukrzony zielony słód zostaje poddany karmelizacji i prażeniu w specjalnym bębnie obrotowym. Wskutek obrotu bębna zostaje osiągnięty nieomal całkowity i jednorodny stopień karmelizacji.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 7	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	55 - 65	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Karmelowy Palisander

Barwa:	110 - 130 EBC
Lovibond:	40 - 50
Polecany do piw:	Stout, Festbiere (piwo sezonowe), Pszeniczne, Eksportowe, Ciemne, Czarne (Schwarzbiere), Porter
Udział w zasypie:	do 15 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód ten z jednej strony wpływa na zmianę barwy piwa, a z drugiej strony poprawia trwałość piany oraz wzmacnia pełnię smaku. W tym samym czasie zostaną także wzmocnione aromaty karmelu oraz subtelne aromaty prażone.

Metoda produkcji słodu:

Sukrzony zielony słód zostaje poddany karmelizacji i prażeniu w specjalnym bębnie obrotowym. Wskutek obrotu bębna zostaje osiągnięty nieomal całkowity i jednorodny stopień karmelizacji.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 6	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	110 - 130	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Karmelowy Tęczyna

Barwa:	140 - 160 EBC
Lovibond:	50 - 60
Polecany do piw:	Stout, Festbiere (piwo sezonowe), Pszeniczne, Eksportowe, Ciemne, Czarne (Schwarzbiere), Porter
Udział w zasypie:	do 15 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód ten z jednej strony wpływa na zmianę barwy piwa, a z drugiej strony poprawia trwałość piany oraz wzmacnia pełnię smaku. W tym samym czasie zostaną także wzmocnione aromaty karmelu oraz subtelne aromaty prażone.

Metoda produkcji słodu:

Scukrzony zielony słód zostaje poddany karmelizacji i prażeniu w specjalnym bębnie obrotowym. Wskutek obrotu bębna zostaje osiągnięty nieomal całkowity i jednorodny stopień karmelizacji.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	140 - 160	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Karmelowy Heban

Barwa:	380 - 420 EBC
Lovibond:	140 - 160
Polecany do piw:	Ciemne, Koźlak, Stout, Porter, Czarne (Schwarzbiere)
Udział w zasypie:	do 10 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Ten szczególnie ciemny słód karmelowy z IREKS-u może być również używany w małych dawkach do zmiany koloru jasnych piw bez znaczącego wpływu na smak. Ponadto może być stosowany do intensyfikacji głębi koloru, pełni treści i stabilności piany ciemnych piw.

Metoda produkcji słodu:

Scukrzony zielony słód zostaje poddany karmelizacji i prażeniu w specjalnym bębnie obrotowym. Wskutek obrotu bębna zostaje osiągnięty niemal całkowity i jednorodny stopień karmelizacji.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 73	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	380 - 420	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Czekoladowy

Barwa:	800 - 1000 EBC
Lovibond:	300 - 380
Polecany do piw:	Ciemne, Czarne (Schwarzbier), Porter, Stout, Koźlak
Udział w zasypie:	do 5 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Ten palony słód jęczmienny z IREKS nie tylko daje piwa bardziej intensywny kolor ale też zapewnia wrażenia przypominające ciemną czekoladę lub kawę.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 70	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	800 - 1000	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-267.01.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Czarny Palony

Barwa:	1300 - 1500 EBC
Lovibond:	490 - 570
Polecany do piw:	Ciemne, Czarne (Schwarzbier), Porter, Stout, Koźlak, piwa rzemieślnicze
Udział w zasypie:	do 5 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Niezwykle ciemno palony słód z IREKS-u służy do intensyfikacji barwy i pozwala osiągnąć wyraźny palony smak. Palonego smaku można uniknąć za sprawą późniejszego dodania słodu palonego do zacieru podczas zacierania.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 70	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	1300 - 1500	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-267.01.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [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.



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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Krótco Kiełkujący („Krótki”)

Barwa:	2 - 5 EBC
Lovibond:	1,2 - 2,3
Polecany do piw:	Wszystkie rodzaje piwa celem wzmocnienia piany
Udział w zasypie:	do 10 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Nazwa tego słodu "Słód Krótco Kiełkujący („Krótki”)" nawiązuje do długości kiełków, które wystają lekko z ziarna z powodu zmniejszonej intensywności procesu kiełkowania. W związku z krótkim słodowaniem jest to rozwiązanie odpowiednie do kompensacji bardzo dobrze rozpuszczalnego słodu i ogólne wzmocnienie stabilności piany.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 70	%	R-205.01.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	2 - 5	Jednostki EBC	R-205.07.731 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 12,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
Azot rozpuszczalny w suchej substancji	< 700	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]
Liczba Kolbacha	< 40	%	R-205.12.999 [2016-03]
pH	5,8 - 6,2	EBC	R-205.06.040 [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.



Oryginalne bawarskie słydy podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Dymiony

Barwa:	3 - 8 EBC
Lovibond:	1,6 - 3,5
Polecany do piw:	Rauchbiere (piwo wędzone), Pszencicznych, Porter, Exportowe
Udział w zasypie:	do 100 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód stosowany celem osiągnięcia typowego smaku i zapachu wędzonej szynki w piwie.

Standardowa specyfikacja:

				Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 77	%		R-205.01.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 6	%		R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	3 - 8	Jednostki EBC		R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 12,0	%		R-200.20.030 [2016-03]
Azot rozpuszczalny w suchej substancji	610 - 850	mg/100 g		R-205.11.030 [2016-03]
Liczba Kolbacha	36 - 45	%		R-205.12.999 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8			R-205.06.040 [2016-03]
Friabilimetr	kruche	> 75	%	R-200.14.011 [2016-03]
	szkliste	< 3	%	

*Metoda analityczna zgodna z MEBAK, surowce 2016

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



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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Pszeniczny Jasny

Barwa:	3 - 5 EBC
Lovibond:	1,6 - 2,3
Polecany do piw:	Piwo Pszeniczne, Ale, Stout, Porter, Kölsch, Piwo Alt, Piwo wielozbożowe
Udział w zasypie:	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.



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.



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Pszeniczny Czarny

Barwa:	1600 - 1800 EBC
Lovibond:	600 - 800
Polecany do piw:	Piwo Pszeniczne, Ale, Stout, Porter, Kölsch, Piwo Alt, Piwo wielozbożowe
Udział w zasypie:	do 5 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Niezwykle ciemno palony IREKS Słód Pszeniczny Czarny, który nadaje piwnym specjałom intensywny, czarny kolor i jednocześnie pełny palony aromat. Ze względu iż pszenica nie posiada okrywy nasiennej słód ten posiada mniej gorzki smak.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 65	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	1600 - 1800	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-267.01.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 13,5	%	R-200.20.030 [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.