



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

IREKS Aromamalz

Farbe:	260 - 300 EBC
Lovibond:	100 - 115
Biertyp:	dunkle Biere, Festbiere, Starkbiere, Craftbiere
Schüttungsanteil:	3 - 20 %



Beschreibung:

Die Krönung der IREKS-Spezialmalze. Eine massiv dunkle Farbe und ein sattes Aroma machen dieses Malz zum absoluten Highlight unter den Spezialmalzen. Als Darmmalz hergestellt und nicht als Röstmalz, eignet sich diese Spezialität aus dem Hause IREKS zur Verstärkung des Malzaromas und der Farbe dunkler Biere ohne jedoch einen möglicherweise als „kratzig“ empfundenen Röstgeschmack ins Bier einzutragen. Zudem verleiht es den Bieren ein kerniges Geschmacksprofil, welches meist nur durch Anwendung des aufwändigen Dekoktionsverfahrens erzielt werden kann.

Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Wassergehalt	< 4,5	%	R-200.18.200 [2016-03]
Würzefarbe	260 - 300	EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Eiweiß (Trs.)	< 12,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH-Wert	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [2016-03]

*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2016

Braugetreide ist ein Naturprodukt und unterliegt qualitativen Schwankungen, die sich auf die angegebenen Spezifikationswerte auswirken können.