



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

## IREKS Biscuit Malz

<b>Farbe:</b>	45 - 55 EBC
<b>Lovibond:</b>	17 - 20
<b>Biertyp:</b>	Helle und dunkle Lagerbiere und Ales, insbesondere belgische und englische, Porter, Stouts, Spezialbiere
<b>Schüttungsanteil:</b>	≤ 30 %



### Beschreibung:

Mit einem Hauch Schokolade in der Nase gesellen sich zum IREKS Biscuit Malz feine, keksartige Gebäcknoten und eine leichte Nussigkeit. IREKS Biscuit Malz verleiht dem Bier eine rötlich-braune Farbe und einen kernigen Geschmack, der mastig wirkende Malzaromen zu nivellieren vermag.

### Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Wassergehalt	< 6	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	45 - 55	EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Eiweiß (Trs.)	< 13,5	%	R-200.20.030 [2016-03]

\*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2016

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