



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

## IREKS Chocolate Malz

<b>Farbe:</b>	800 - 1000 EBC
<b>Lovibond:</b>	300 - 380
<b>Biertyp:</b>	Schwarzbiere, Porter, Stout, Craftbiere
<b>Schüttungsanteil:</b>	≤ 5 %



### Beschreibung:

Dieses IREKS-Gerstenröstmalz verleiht den Bieren nicht nur eine intensivere Farbtiefe, sondern auch Eindrücke, die an Bitterschokolade oder Kaffee erinnern.

### Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 70	%	R-260.02.080 [2016-03]
Wassergehalt	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	800 - 1000	EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-267.01.110 [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.