



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

## IREKS Karamell Birke

<b>Farbe:</b>	10 - 15 EBC
<b>Lovibond:</b>	4 - 6
<b>Biertyp:</b>	Pilsner, Lager, Export, Kölsch, Ale
<b>Schüttungsanteil:</b>	5 - 30 %



### Beschreibung:

Wird eine mäßige Variation der Bierfarbe bei einer gleichzeitigen Steigerung von Vollmundigkeit und Schaumstabilität gewünscht, ist dieses IREKS-Karamell Malz bestens zu empfehlen.

### Herstellung:

In der Rösttrommel verzuckert, karamellisiert und geröstet. Durch die Rotation der Trommel wird eine fast vollständige und gleichmäßige Karamellisierung gewährleistet.

### Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 77	%	R-260.02.080 [2016-03]
Wassergehalt	< 9	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	10 - 15	EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Eiweiß (Trs.)	< 13,5	%	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.