



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

## IREKS Karamell Ebenholz

<b>Farbe:</b>	380 - 420 EBC
<b>Lovibond:</b>	140 - 160
<b>Biertyp:</b>	dunkle Biere, Bockbiere, Stout Porter, Schwarzbiere
<b>Schüttungsanteil:</b>	≤ 10 %



### Beschreibung:

Dieses besonders dunkle IREKS-Karamellmalz kann in geringer Dosis auch bei hellen Bieren zur Farbvariation ohne maßgebliche Beeinflussung des Geschmacks verwendet werden. Zudem lassen sich damit Farbtiefe, Vollmundigkeit und Schaumstabilität bei dunklen Bieren intensivieren.

### 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.)	> 73	%	R-260.02.080 [2016-03]
Wassergehalt	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	380 - 420	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.