



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

IREKS Karamell Eiche

Farbe:	25 - 35 EBC
Lovibond:	10 - 15
Biertyp:	helle Biere, Export, Festbiere, Märzen
Schüttungsanteil:	5 - 30 %



Beschreibung:

Dieses IREKS-Karamellmalz dient nicht nur der Einbringung von dezenter Brauntönen und der Verbesserung der Schaumstabilität, sondern bringt gleichzeitig dezente Karamellnoten ein.

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.)	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Wassergehalt	< 8	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	25 - 35	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.