



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

IREKS Karamell Mahagoni

Farbe:	55 - 65 EBC
Lovibond:	20 - 25
Biertyp:	Ale, Stout, Festbiere, Bernstein- und Rotbiere
Schüttungsanteil:	5 - 30 %



Beschreibung:

Ein IREKS-Karamell Malz, das neben angenehmen Karamellnoten auch rötliche Farbkomponenten mit sich bringt.

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	< 7	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	55 - 65	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.