



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

IREKS Karamell Palisander

Farbe:	110 - 130 EBC
Lovibond:	40 - 50
Biertyp:	Stout, Festbiere, Export, dunkle Biere, Schwarzbieren, Porter
Schüttungsanteil:	≤ 15 %



Beschreibung:

Mit diesem IREKS-Karamellmalz lässt sich einerseits die Bierfarbe variieren, andererseits die Schaumstabilität und Vollmundigkeit erhöhen. Gleichzeitig werden kräftige Karamell- und dezente Röstaromen gefördert.

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	< 6	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	110 - 130	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.