



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

## IREKS Pale Ale Malz

<b>Farbe:</b>	5 - 7 EBC
<b>Lovibond:</b>	2,3 - 3,1
<b>Biertyp:</b>	alle Biertypen, Speziell: Ale, Kölsch, Pilsner
<b>Schüttungsanteil:</b>	≤ 100 %



### Beschreibung:

Basismalz. Durch die etwas kräftigere Farbe im Vergleich zu Pilsner Malz verleiht dieses IREKS-Braumalz den Bieren eine goldenere Note, wie sie bei den Vertretern der angelsächsischen Bieren angesiedelt ist.

### Standardspezifikation:

			Methode*	
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 80	%	R-205.01.080 [2016-03]	
Wassergehalt	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]	
Würzefarbe	5 - 7	EBC	R-205.07.110 [2016-03]	
Verzuckerungszeit	10 - 30	Min	R-205.03.730 [2016-03]	
Eiweiß (Trs.)	< 12,0	%	R-200.20.030 [2016-03]	
Löslicher Stickstoff (Trs.)	610 - 800	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]	
Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl)	36 - 45	%	R-205.12.999 [2016-03]	
pH-Wert	5,4 - 5,9		R-205.06.040 [2016-03]	
Viskosität (Kongress auf 8,6 %)	< 1,60	mPa·s	R-205.10.282 [2016-03]	
Friabilimeter	Mürbigkeit Ganzglasigkeit	> 81 < 2,5	% %	R-200.14.011 [2016-03]

\*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2016

Braugetreide ist ein Naturprodukt und unterliegt qualitativen Schwankungen, die sich auf die angegebenen Spezifikationswerte auswirken können.