



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

IREKS Roggenbraumalz

Farbe:	4 - 10 EBC
Lovibond:	2,1 - 4,3
Biertyp:	Roggenbier, Mehrkornbiere, obergärige Spezialbiere
Schüttungsanteil:	≤ 60 %



Beschreibung:

IREKS Roggenbraumalz eignet sich zur Herstellung feinsten Spezialbiere. Durch seinen hohen Gehalt an Arabinoxylanen führt das Roggenbraumalz zu einer relativ hohen Viskosität im Bier, was ein cremiges, samtiges Mundgefühl hervorruft. Zudem sorgt IREKS Roggenbraumalz für die den Roggenbieren zuzuordnende typische brotliche Note.

Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 83	%	R-205.01.080 [2016-03]
Wassergehalt	< 6	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	4 - 10	EBC	R-205.07.110 [2016-03]
Eiweiß (Trs.)	< 11,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
Viskosität (Kongress auf 8,6 %)	4 - 8	mPa·s	R-205.10.282 [2016-03]

*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2016

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