



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

## IREKS Sauermalz

<b>Farbe:</b>	1,5 - 5 EBC
<b>Lovibond:</b>	0,9 - 2,3
<b>Biertyp:</b>	alle Biertypen
<b>Schüttungsanteil:</b>	≤ 5 %



### Beschreibung:

Das IREKS-Sauermalz enthält bis zu 4,5 % natürliche Milchsäure und wird zur Maischesäuerung im Sudhaus eingesetzt. Eine minimale Absenkung des Maische-pH begünstigt die wichtigsten Enzymaktivitäten und erhöht dadurch die Sudhausausbeute. Zudem wird die oxidative Geschmacksstabilität verbessert.

Die optimale Einsatzmenge muss von jeder Brauerei individuell ermittelt werden, weil sie von vielen Faktoren wie z.B. der Brauwasserqualität, Maischprogramm, Schüttung etc. abhängt.

### Standardspezifikation:

			Methode*
Wassergehalt**	< 8	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	1,5 - 5	EBC	R-205.07.731 [2016-03]
pH-Wert	3,35 - 3,70		R-262.01.040 [2016-03]
Säuregrad (pH 8,5)	40 - 60	ml 0,1 N NaOH / 10 g	Hausmethode IREKS

\*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2016

\*\* Bei der Analyse nach MEBAK verdampft auch ein Teil der auf dem Malz befindlichen Milchsäure. Dieser Anteil verfälscht den Analysewert nach oben.

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