



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

IREKS Weizenbraumalz hell

Farbe:	3 - 5 EBC
Lovibond:	1,6 - 2,3
Biertyp:	Weizenbiere, Ale, Stout, Porter, Kölsch, Alt, Mehrkornbiere
Schüttungsanteil:	≤ 80 %



Beschreibung:

IREKS-Weizenbraumalz zeichnet sich durch einen sehr hohen Extraktgehalt aus und beeinflusst die Bierfarbe kaum. Es eignet sich als Basis für Weizenbiere und als Komponente für obergärige Biere wie Ale, Kölsch, Alt und Mehrkornbiere.

Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 82,5	%	R-205.01.080 [2016-03]
Wassergehalt	< 5,5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	2,5 - 5	EBC	R-205.07.731 [2016-03]
Kochfarbe	4 - 7	EBC	R-205.08.110 [2016-03]
Verzuckerungszeit	5 - 20	Min	R-205.03.730 [2016-03]
Eiweiß (Trs.)	< 13,0	%	R-200.20.030 [2016-03]
Löslicher Stickstoff (Trs.)	620 - 850	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]
Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl)	35 - 46	%	R-205.12.999 [2016-03]
pH-Wert	5,8 - 6,1		R-205.06.040 [2016-03]
Viskosität (Kongress auf 8,6 %)	< 2,10	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.