



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

IREKS Karamell Ebenholz

Farbe:	380 - 420 EBC
Lovibond:	140 - 160
Biertyp:	dunkle Biere, Bockbiere, Stout Porter, Schwarzbiere
Schüttungsanteil:	≤ 10 %



Beschreibung:

Dieses besonders dunkle IREKS-Karamellmalz kann in geringer Dosis auch bei hellen Bieren zur Farbvariation ohne maßgebliche Beeinflussung des Geschmacks verwendet werden. Zudem lassen sich damit Farbtiefe, Vollmundigkeit und Schaumstabilität bei dunklen Bieren intensivieren.

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.)	> 67	%	R-260.02.080 [2016-03]
Wassergehalt	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	380 - 420	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.