



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

## IREKS Karamell Teak

<b>Farbe:</b>	140 - 160 EBC
<b>Lovibond:</b>	50 - 60
<b>Biertyp:</b>	Stout, Festbiere, Export, dunkle Biere, Schwarzbieren, Porter
<b>Schüttungsanteil:</b>	≤ 15 %



### Beschreibung:

Mit diesem IREKS-Karamellmalz lässt sich einerseits die Bierfarbe variieren, andererseits die Schaumstabilität und Vollmundigkeit erhöhen. Gleichzeitig werden kräftige Karamell- und dezente Röstaromen gefördert.

### 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.)	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Wasser	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	140 - 160	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.