



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

## IREKS Karamell Ahorn

<b>Farbe:</b>	3 - 6 EBC
<b>Lovibond:</b>	1,7 - 2,8
<b>Biertyp:</b>	Pilsner, Lager, helle Biere
<b>Schüttungsanteil:</b>	3 - 10 %



### Beschreibung:

Das hellste der IREKS-Karamellmalze dient der Erhöhung der Schaumstabilität und der Steigerung der Vollmundigkeit bei sehr hellen Bieren, ohne Beeinflussung der Bierfarbe.

### Herstellung:

Auf der Darre verzuckert, karamellisiert und schonend getrocknet.

### Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 79	%	R-205.01.080 [2016-03]
Wasser	< 6	%	R-200.18.220 [2016-03]
Würzfarbe	3 - 6	EBC	R-205.07.731 [2016-03]
Eiweiß (Trs.)	< 13,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH-Wert	5,6 - 6,1		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.