



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

## IREKS Weizen-Röstmalz

<b>Farbe:</b>	1600 - 1800 EBC
<b>Lovibond:</b>	600 - 800
<b>Biertyp:</b>	Weizenbiere, Ale, Stout, Porter, Kölsch, Alt, Mehrkornbiere
<b>Schüttungsanteil:</b>	≤ 5 %



### Beschreibung:

Ein extrem dunkel geröstetes IREKS Weizen-Röstmalz, welches den Bierspezialitäten eine intensive, schwarze Farbe und ein starkes, aber zugleich rundes Röstaroma verleiht. Bedingt durch die bei Weizen nicht vorhandene Spelze zeichnet sich dieses Malz durch einen weniger bitteren Geschmack aus.

### Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 65	%	R-260.02.080 [2016-03]
Wasser	< 5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	1600 - 1800	EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-267.01.110 [2016-03]
Eiweiß (Trs.)	< 13,5	%	R-200.20.030 [2016-03]

\*Analysemethode nach MEBAK, Band Rohstoffe, 2016

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