



Original bayerische Basis- und Spezialmalze seit 1856

IREKS Weizenbraumalz dunkel

Farbe:	14 - 18 EBC
Lovibond:	6 - 7
Biertyp:	Weizenbiere, Ale, Stout, Porter, Kölsch, Alt, Mehrkornbiere
Schüttungsanteil:	10 - 50 %



Beschreibung:

Dunkles IREKS-Weizenbraumalz dient zur Intensivierung von Brauntönen und Malzaromen bei Weizenbieren und anderen obergärigen Bierspezialitäten.

Standardspezifikation:

			Methode*
Extrakt (Feinschrot Trs.)	> 82	%	R-205.01.080 [2016-03]
Wasser	< 5,5	%	R-200.18.020 [2016-03]
Würzefarbe	14 - 18	EBC	R-205.07.110 [2016-03]
Verzuckerungszeit	20 - 45	Min	R-205.03.730 [2016-03]
Eiweiß (Trs.)	< 13	%	R-200.20.030 [2016-03]
Löslicher Stickstoff (Trs.)	640 - 800	mg/100 g	R-205.11.030 [2016-03]
Eiweißlösungszahl (Kolbachzahl)	35 - 44	%	R-205.12.999 [2016-03]
pH-Wert	5,6 - 5,9		R-205.06.040 [2016-03]
Viskosität (Kongress auf 8,6 %)	< 2,20	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.