



Oryginalne bawarskie słody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Monachijski

Barwa:	18 - 22 EBC
Lovibond:	7 - 9
Polecany do piw:	Ciemne, Lager, Marcowe, Mocne, Bursztynowe, Czerwone, Koźlak, Stout, Porter, Mocne, czarne (Schwarzbiere)
Udział w zasypie:	do 100 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Słód podstawowy. Starodawny rodzaj słodu. Słód ciemny suszony w suszarni, aromatyczny, spełniający wymagania dla piw ciemnych, ale nadaje się także jako urozmaicający dodatek do piw jasnych o różnych barwach i profilach smakowych.

Standardowa specyfikacja:

				Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 80	%		R-205.01.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 5	%		R-200.18.020 [2016-03]
Barwa brzezki	18 - 22	Jednostki EBC		R-205.07.110 [2016-03]
Czas scukrzenia	5 - 20	min.		R-205.03.730 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 12,0	%		R-200.20.030 [2016-03]
Azot rozpuszczalny w suchej substancji	650 - 800	mg/100 g		R-205.11.030 [2016-03]
Liczba Kolbacha	36 - 46	%		R-205.12.999 [2016-03]
pH	5,4 - 5,9			R-205.06.040 [2016-03]
Lepkość	< 1,60	mPas		R-205.10.282 [2016-03]
Friabilimetr	kruche	> 80	%	R-200.14.011 [2016-03]
	szkliste	< 2,5	%	

*Metoda analityczna zgodna z MEBAK, surowce 2016

Ziarno browarne jest produktem naturalnym i podlega wahaniom jakościowym, które mogą mieć wpływ na wymienione wartości specyfikacji.