

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/slod-aroma-aromatyczny-ireks-niemcy-1-kg-p-2524.html>



Słód Aromatyczny / aromatyczny IREKS (Niemcy) 1 kg

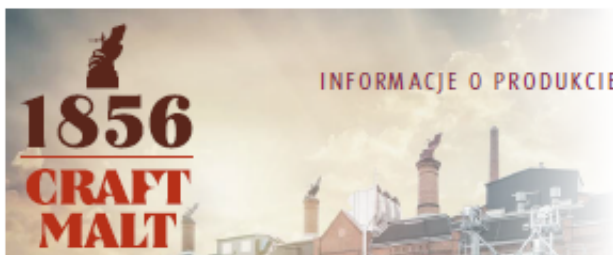
Cena	8,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	IREKS

Opis produktu

Słód Aromatyczny, to największy atut z pośród słodów specjalnych słodowni IREKS. Zdecydowany ciemny kolor i pełny aromat słodu pozwala stać się główną atrakcją spośród specjalnych słodów. Słód ten wyprodukowany jako suszony w piecu, a nie jako słód palony, stał się specjalnością z firmy IREKS. Słód nadaje się do zwiększenia intensywności zapachu słodu i koloru ciemnego piwa bez wniesienia smaku palonego do piwa, który mógłby być postrzegany jako "szorstki". Ponadto daje piwu zdecydowany profil smakowy, który można osiągnąć jedynie poprzez zastosowanie metody dekokcyjnej, która wymaga więcej czasu, wysiłku i energii.

Barwa: 260-300 EBC

Udział w zasypie: 3-20%



INFORMACJE O PRODUKCIE



Oryginalne bawarskie siody podstawowe i specjalne od 1856 roku.

IREKS Słód Aromatyczny

Barwa:	260 - 300 EBC
Lovibond:	100 - 115
Polecany do piw:	Jasne, Ciemne, Pszeniczne, Stout, rzemieślnicze, Festbiere (sezonowe), Mocne, Porter, Kozłak
Udział w zasypie:	3 - 20 %



Zastosowanie w produkcji piwa:

Największy atut z pośród siodów specjalnych siodowni IREKS. Zdecydowany ciemny kolor i pełny aromat siodu pozwala stać się główną atrakcją spośród specjalnych siodów. Słód ten wyprodukowany jako suszony w piecu, a nie jako słód palony, stał się specjalnością z firmy IREKS. Słód nadaje się do zwiększenia intensywności zapachu siodowego i koloru ciemnego piwa bez wniesienia smaku palonego do piwa, który mógłby być postrzegany jako "szorstki". Ponadto daje piwu zdecydowany profil smakowy, który można osiągnąć jedynie poprzez zastosowanie metody dekokcyjnej, która wymaga więcej czasu, wysiłku i energii.

Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Ekstrakt w suchej substancji	> 76	%	R-260.02.080 [2016-03]
Zawartość wody	< 4,5	%	R-200.18.200 [2016-03]
Barwa brzezki	260 - 300	Jednostki EBC	R-261.01.110 [2016-03] R-205.07.110 [2016-03]
Zawartość białka w suchej substancji	< 12,5	%	R-200.20.030 [2016-03]
pH	5,0 - 5,8		R-205.06.040 [2016-03]

*Metoda analityczna zgodna z MEBAG, sierpiec 2016

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

119

IREKS GmbH | Lichtenleber Str. 20 | 95326 Kulmbach | GERMANY | Tel.: +49 9221 706-0 | Fax: +49 9221 706-187 | malt@ireks.de | www.ireks-malt.de

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 0,80 zł), Tak - pod kociołek (+ 0,80 zł)