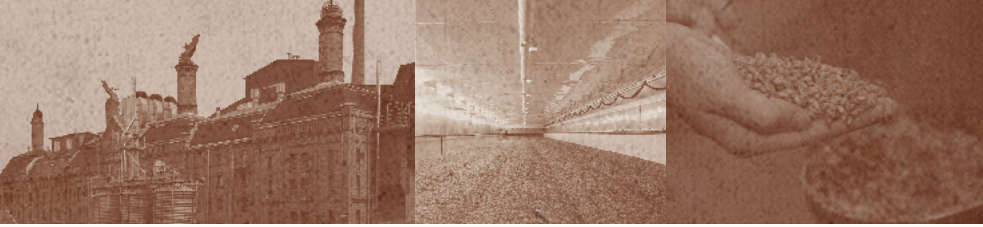
1856

CRAFT MALT

Настоящие баварские
базовые и специальные сорта солода с 1856 г.

Original Bavarian
base and speciality malts since 1856

IREKS



Содержание | *Content*

	Стр. Page	Название	*Name*	EBC	Lovibond
БАЗОВЫЕ СОРТА СОЛОДА *BASE MALTS*	04	IREKS солод тип пилзнер	*IREKS Pilsner Malt*	3 - 4	1.6 - 2.0
	05	IREKS солод тип светлый эль	*IREKS Pale Ale Malt*	5 - 7	2.3 - 3.1
	06	IREKS солод тип венский	*IREKS Vienna Malt*	8 - 10	3.5 - 4.2
	07	IREKS солод тип мюнхенский	*IREKS Munich Malt*	18 - 22	7 - 9
	08	IREKS солод тип пилзнер зимний	*IREKS Pilsner Malt Winter*	3 - 4	1.6 - 2.0
СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА СОЛОДА SPECIALITY MALTS	09	IREKS солод меланоидиновый „красная ольха“	*IREKS Mela Red Alder*	40 - 50	15 - 20
	10	IREKS солод меланоидиновый „бук“	*IREKS Mela Beech*	80 - 90	30 - 35
	11	IREKS солод ароматный	*IREKS Aroma Malt*	260 - 300	100 - 115
	12	IREKS солод карамельный „клён“	*IREKS Crystal Maple*	3 - 4	1.6 - 2.0
	13	IREKS солод карамельный „берёза“	*IREKS Crystal Birch*	10 - 15	4 - 6
	14	IREKS солод карамельный „дуб“	*IREKS Crystal Oak*	25 - 35	10 - 15
	15	IREKS солод карамельный „красное дерево“	*IREKS Crystal Mahogany*	55 - 65	20 - 25
	16	IREKS солод карамельный „палисандровое дерево“	*IREKS Crystal Rosewood*	110 - 130	40 - 50
	17	IREKS солод карамельный „тиковое дерево“	*IREKS Crystal Teak*	140 - 160	50 - 60
	18	IREKS солод карамельный „эбеновое дерево“	*IREKS Crystal Ebony*	380 - 420	140 - 160
	19	IREKS солод шоколадный	*IREKS Chocolate Malt*	800 - 1000	300 - 380
	20	IREKS солод ячменный жжёный	*IREKS Black Malt*	1300 - 1500	490 - 570
	21	IREKS солод кислый	*IREKS Sour Malt*	2 - 5	1.2 - 2.3
	22	IREKS солод короткого ращения	*IREKS Spitz Malt*	2 - 4	1.2 - 2.0
	23	IREKS солод копчёный	*IREKS Smoked Malt*	3 - 8	1.6 - 3.5
ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД *WHEAT MALTS*	24	IREKS солод пшеничный светлый	*IREKS Wheat Malt light*	3 - 5	1.6 - 2.3
	25	IREKS солод пшеничный тёмный	*IREKS Wheat Malt dark*	14 - 18	6 - 7
	26	IREKS солод пшеничный чёрный	*IREKS Wheat Malt black*	1600 - 1800	600 - 800

Последовательность в мыслях и действиях, компетентность во всех сферах и партнерское взаимодействие - основополагающие принципы нашей повседневной работы в IREKS.

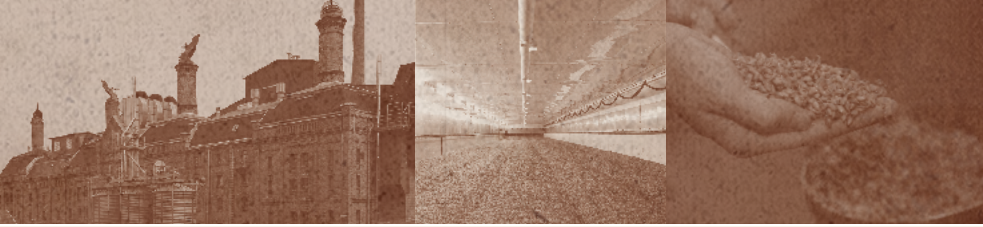
Именно так создаются в компании IREKS с 1856 г. высококачественные сорта пивоваренного солода для большого числа пивоваренных предприятий во всём мире. С того времени многое изменилось, но до сегодняшнего дня сохранилось стремление поставлять нашим клиентам первоклассный солод, произведённый из самого лучшего зернового сырья. Пивовары по всему земному шару, производители всемирно известных марок пива, а также крафтовые мастера пивоварения отдали предпочтение солоду IREKS.

Если хмель - душа пива, то солод - его телесная основа. Предлагая широкий и индивидуальный ассортимент базовых и специальных сортов солода, мы заботимся о том, чтобы благодаря умелым действиям пивоваров хмель и солод могли превосходным образом слиться воедино в креативных и неповторимых сортах пива.

Continuity of thought and actions, competence in all areas and working together in partnership are the pillars of our daily work at IREKS.

In this way, high quality brewing malts for numerous breweries all over the world have been created at IREKS since 1856. A lot has changed since then, however until today, the aim of providing our customers with first-class malts made from the best grain has remained. Master brewers all around the globe, manufacturers of world-famous brands and creative craft brewers have chosen IREKS-Malt.

If hops are the soul of beer, then malt is its body. By means of our wide and individual range of base and speciality malts, we take care that hops and malt can meet in a perfect fusion under the guidance of skilled master brewers in creative and unique beers.



IREKS солод тип пилзнер

IREKS Pilsner Malt

Цветность EBC 3 - 4	*Colour EBC* *3 - 4*
Lovibond 1,6 - 2,0	*Lovibond* *1.6 - 2.0*
Тип пива пиво всех типов, в особенности: пилзнер	*Type of beer* *all types of beer,* *Especially: Pilsner*
% в засыпи ≤ 100	*% of the grist* *≤ 100*

Базовый солод. Этот светлый пивоваренный солод компании IREKS предназначен для производства светлых сортов пива, а также составляет основу большинства типов пива. Для него характерен светлый цвет в сочетании с высокой ферментативной активностью и высокой экстрактивностью.

Base malt. This light IREKS brewing malt is suitable for the production of light beers and, in addition, forms the basis for most types of beer. It is characterized by a light colour combined with a high enzymology and high extract contents.

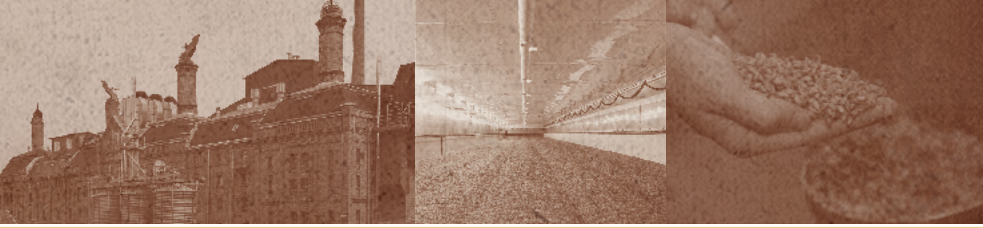
IREKS солод тип светлый эль

IREKS Pale Ale Malt

Цветность EBC 5 - 7	*Colour EBC* *5 - 7*
Lovibond 2,3 - 3,1	*Lovibond* *2.3 - 3.1*
Тип пива пиво всех типов, в особенности: эль, кёльш, пилзнер	*Type of beer* *all types of beer,* *Especially: Ale, Kölsch, Pilsner*
% в засыпи ≤ 100	*% of the grist* *≤ 100*

Базовый солод. Благодаря несколько более насыщенному цвету по сравнению с солодом „пилзнер“, этот солод компании IREKS придает пиву золотистый оттенок, который свойственен англо-саксонским сортам пива.

Base malt. Due to its slightly stronger colour in comparison to Pilsner Malt, this IREKS brewing malt gives the beers a more golden hue, such as is present in exponents of the Anglo-Saxon beers.



IREKS солод тип венский

IREKS Vienna Malt

Цветность EBC 8 - 10	*Colour EBC* *8 - 10*
Lovibond 3,5 - 4,2	*Lovibond* *3.5 - 4.2*
Тип пива экспортное, мартовское „Мерцен“, эль, портер	*Type of beer* *Export, Märzen, Ale, Porter*
% в засыпи ≤ 100	*% of the grist* *≤ 100*

Базовый солод. Этот пивоваренный солод не только обеспечивает золотистый цвет пива, но также повышает полноту вкуса. Благодаря этому он наилучшим образом подходит для экспортных и мартовских сортов пива.

Base malt. This brewing malt does not only enhance the golden beer colour, it also increases its full-bodied taste. In this way, it is very well suited for Export and Märzen beers.

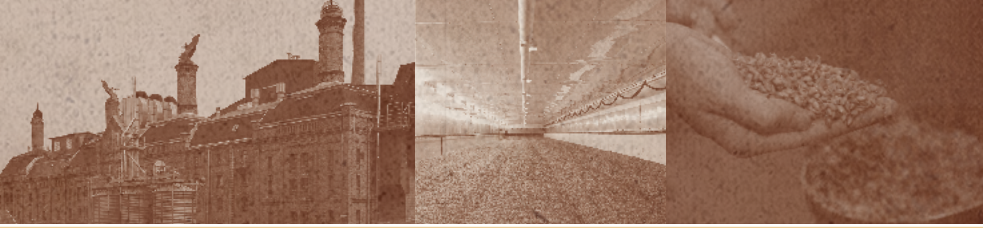
IREKS солод тип мюнхенский

IREKS Munich Malt

Цветность EBC 18 - 22	*Colour EBC* *18 - 22*
Lovibond 7 - 9	*Lovibond* *7 - 9*
Тип пива тёмные сорта, праздничное пиво, крепкие сорта, чёрное пиво	*Type of beer* *dark beers, Festbier, strong beers, Schwarzbier*
% в засыпи ≤ 100	*% of the grist* *≤ 100*

Базовый солод. Солод в первоначальной форме. Высушенный до тёмного цвета, обладающий солодовым ароматом и сильно растворённный, этот солод предназначен для тёмных сортов пива, но также может использоваться в качестве добавки в светлые сорта для варьирования цвета и аромата пива.

Base malt. The ancient form of malt. Dark kiln-dried, malt-aromatic and highly modified, it fulfils the demands of dark beers, but is also suitable as an additive to vary the beer colour and the aroma profile of light beers.



IREKS солод тип пилзнер зимний

IREKS Pilsner Malt Winter

Цветность EBC 3 - 4	*Colour EBC* *3 - 4*
Lovibond 1,6 - 2,0	*Lovibond* *1.6 - 2.0*
Тип пива пиво всех типов	*Type of beer* *all types of beer*
% в засыпи ≤ 100	*% of the grist* *≤ 100*

Базовый солод. Этот светлый пивоваренный солод компании IREKS производится из самого лучшего двухрядного озимого ячменя. Он используется для производства светлых сортов пива, а также является основой большинства типов пива. Для него характерен светлый цвет в сочетании с высокой ферментативной активностью и высокой экстрактивностью.

Base malt. This light IREKS brewing malt is made from the best two-row winter brewing barley. It is suitable for the production of light beers and forms, in addition, the basis for most types of beer. It is characterized by a light colour combined with a high enzymology and high extract contents.

IREKS солод меланоидиновый „красная ольха“

IREKS Mela Red Alder

Цветность EBC 40 - 50	*Colour EBC* *40 - 50*
Lovibond 15 - 20	*Lovibond* *15 - 20*
Тип пива тёмные сорта, праздничное, крепкие сорта, красное, крафтовое пиво	*Type of beer* *dark beers, Festbier, strong beers, Rotbier, craft beers*
% в засыпи 10 - 50	*% of the grist* *10 - 50*

В этом специальном сушёном солоде компании IREKS благодаря особой технологии - запарке - образуется особенно много низкомолекулярных веществ, которые при последующей отсушке превращаются в насыщенные ароматические и красящие вещества. Поэтому данный солод особенно подходит для поддержания интенсивного солодового аромата с одновременным получением красноватых оттенков цвета, которые обуславливают образовавшиеся меланоидины.

Due to a special process, stewing, especially many low-molecular substances are formed in this IREKS kiln-dried malt, which are transformed into strong aroma and colour substances during subsequent kilning. For this reason, this malt is particularly suitable for supporting a strong malt aroma and achieving, at the same time, hues of red which come from the melanoidins formed.

IREKS солод меланоидиновый „бук“

IREKS Mela Beech

Цветность EBC 80 - 90	*Colour EBC* *80 - 90*
Lovibond 30 - 35	*Lovibond* *30 - 35*
Тип пива тёмные сорта, праздничное, крепкие сорта, красное, крафтовое пиво	*Type of beer* *dark beers, Festbier, strong beers, Rotbier, craft beers*
% в засыпи 5 - 20	*% of the grist* *5 - 20*

В этом специальном сушёном солоде компании IREKS благодаря особой технологии - запарке - образуется особенно много низкомолекулярных веществ, которые при последующей отсушке превращаются в насыщенные ароматические и красящие вещества. Поэтому данный солод особенно подходит для поддержания интенсивного солодового аромата с одновременным получением коричневатых оттенков цвета, которые обуславливают образовавшиеся меланоидины.

Due to a special process, stewing, especially many low-molecular substances are formed in this IREKS kiln-dried malt, which are transformed into strong aroma and colour substances during subsequent kilning. For this reason, this malt is particularly suitable for supporting a strong malt aroma and achieving, at the same time, hues of brown which come from the melanoidins formed.

IREKS солод ароматный

IREKS Aroma Malt

Цветность EBC 260 - 300	*Colour EBC* *260 - 300*
Lovibond 100 - 115	*Lovibond* *100 - 115*
Тип пива тёмные сорта, праздничное пиво, крепкие сорта, крафтовое пиво	*Type of beer* *dark beers, Festbier, strong beers, craft beers*
% в засыпи 3 - 20	*% of the grist* *3 - 20*

Венец творения в ряду специальных солодов IREKS. Глубокий тёмный цвет и насыщенный аромат обеспечивают этому солоду абсолютное первенство среди специальных сортов. Этот сушёный, а не жжёный солод производства IREKS усиливает солодовый аромат и цвет тёмных сортов пива, не придавая при этом пиву вкус обжаренного продукта, который может восприниматься как „раздражающий". Этот солод также придаёт пиву ячменный вкус, который чаще всего может быть достигнут только при использовании затратного отварочного способа затирания.

The crowning glory of the IREKS speciality malts. A solidly dark colour and a full aroma turn this malt into an absolute highlight among the speciality malts. Produced as a kiln-dried malt and not as a roasted malt, this speciality from the IREKS Company is suitable for enhancing the malt aroma and the colour of dark beers without bringing a roasted taste into the beer which could possibly be perceived as being "rough". Over and above, it gives the beers a rugged taste profile, mainly only achieved by use of the decoction method which requires a great deal of time and effort.

IREKS солод карамельный „клён“

IREKS Crystal Maple

Цветность ЕВС 3 - 4	*Colour EBC* *3 - 4*
Lovibond 1,6 - 2,0	*Lovibond* *1.6 - 2.0*
Тип пива пилзнер, лагер, светлые сорта	*Type of beer* *Pilsner, Lager,* *light beers*
% в засыпи 3 - 10	*% of the grist* *3 - 10*

Этот самый светлый из карамельных сортов солод компании IREKS предназначен для повышения стойкости пены и полноты вкуса у очень светлых сортов пива, не оказывая отрицательного влияния на его цвет.

Осахаривается, карамелизуется и обжаривается в обжарочном барабане.

The lightest of the IREKS crystal malts serves to increase the foam stability and to raise the full-bodied taste of very light beers, without influencing the colour of the beer.

Saccharified, caramelized and roasted in the roasting drum.

IREKS солод карамельный „берёза“

IREKS Crystal Birch

Цветность EBC 10 - 15	*Colour EBC* *10 - 15*
Lovibond 4 - 6	*Lovibond* *4 - 6*
Тип пива пилзнер, лагер, экспортное, кёльш, эль	*Type of beer* *Pilsner, Lager, Export, Kölsch, Ale*
% в засыпи 5 - 30	*% of the grist* *5 - 30*

Если требуется умеренная вариация цвета пива при одновременном повышении полноты вкуса и стойкости пены, то этот карамельный солод фирмы IREKS подходит наилучшим образом.

Осахаривается, карамелизуется и обжаривается в обжарочном барабане.

Should a moderate variation of the beer colour with a simultaneous increase in the full-bodied taste and foam stability be required, then this IREKS crystal malt is strongly recommended.

Saccharified, caramelized and roasted in the roasting drum.

IREKS солод карамельный „дуб“

IREKS Crystal Oak

Цветность EBC 25 - 35	*Colour EBC* *25 - 35*
Lovibond 10 - 15	*Lovibond* *10 - 15*
Тип пива светлые сорта, экспортное, праздничное, мартовское („мерцен“)	*Type of beer* *light beers, Export, Festbier, Märzen*
% в засыпи 5 - 30	*% of the grist* *5 - 30*

Этот карамельный солод компании IREKS не только придаёт пиву спокойные коричневые оттенки и улучшает стойкость пены, но одновременно вносит в него мягкие ноты карамели.

Осахаривается, карамелизуется и обжаривается в обжарочном барабане.

This IREKS crystal malt does not only serve to bring subtle brown hues and an enhancement of the foam stability, it introduces, at the same time, subtle hints of caramel.

Saccharified, caramelized and roasted in the roasting drum.

IREKS солод карамельный „красное дерево“

IREKS Crystal Mahogany

Цветность EBC 55 - 65	*Colour EBC* *55 - 65*
Lovibond 20 - 25	*Lovibond* *20 - 25*
Тип пива эль, стаут, праздничное, янтарное, красное пиво	*Type of beer* *Ale, Stout, Festbier, amber beer and Rotbier*
% в засыпи 5 - 25	*% of the grist* *5 - 25*

Карамельный солод компании IREKS, который наряду с приятными нотами карамели придаёт пиву красноватые оттенки.

Осахаривается, карамелизуется и обжаривается в обжарочном барабане.

An IREKS crystal malt which, in addition to pleasant hints of caramel, also introduces reddish colour components.

Saccharified, caramelized and roasted in the roasting drum.

IREKS солод карамельный „палисандровое дерево“

IREKS Crystal Rosewood

Цветность EBC 110 - 130	*Colour EBC* *110 - 130*
Lovibond 40 - 50	*Lovibond* *40 - 50*
Тип пива стаут, праздничное пиво, экспортное пиво, тёмные сорта, чёрное пиво, портер	*Type of beer* *Stout, Festbier, Export, dark beers, Schwarzbier, Porter*
% в засыпи ≤ 15	*% of the grist* *≤ 15*

Этот карамельный солод компании IREKS с одной стороны позволяет варьировать цвет пива, а с другой - повышать стойкость пены и полноту вкуса. Одновременно раскрывается насыщенный аромат карамели и нерезкий аромат обжаренного солода.

Осахаривается, карамелизуется и обжаривается в обжарочном барабане.

With this IREKS crystal malt, the colour of the beer can be varied on the one hand, on the other, the foam stability and the full-bodied taste increased. At the same time, strong caramel and subtle roasted aromas are enhanced.

Saccharified, caramelized and roasted in the roasting drum.

IREKS солод карамельный „тиковое дерево“

IREKS Crystal Teak

Цветность EBC 140 - 160	*Colour EBC* *140 - 160*
Lovibond 50 - 60	*Lovibond* *50 - 60*
Тип пива стаут, праздничное пиво, экспортное пиво, тёмные сорта, чёрное пиво, портер	*Type of beer* *Stout, Festbier, Export, dark beers, Schwarzbier, Porter*
% в засыпи ≤ 15	*% of the grist* *≤ 15*

Этот карамельный солод компании IREKS с одной стороны позволяет варьировать цвет пива, а с другой - повышать стойкость пены и полноту вкуса. Одновременно раскрывается насыщенный аромат карамели и нерезкий аромат обжаренного солода.

Осахаривается, карамелизуется и обжаривается в обжарочном барабане.

With this IREKS crystal malt, the colour of the beer can be varied on the one hand, on the other, the foam stability and the full-bodied taste increased. At the same time, strong caramel and subtle roasted aromas are enhanced.

Saccharified, caramelized and roasted in the roasting drum.

IREKS солод карамельный „эбеновое дерево“

IREKS Crystal Ebony

Цветность EBC 380 - 420	*Colour EBC* *380 - 420*
Lovibond 140 - 160	*Lovibond* *140 - 160*
Тип пива тёмные сорта, пиво типа „Бок“, стаут, портер, чёрное пиво	*Type of beer* *dark beers, Bockbier, Stout, Porter, Schwarzbier*
% в засыпи ≤ 10	*% of the grist* *≤ 10*

Этот особенно тёмный карамельный солод компании IREKS в небольших количествах может также использоваться при производстве светлых сортов пива для корректировки цвета без существенного влияния на вкус. У пива тёмных сортов благодаря этому солоду улучшается насыщенность цвета, полнота вкуса и стойкость пены.

Осахаривается, карамелизуется и обжаривается в обжарочном барабане.

This especially dark IREKS crystal malt can also be used in low quantities in the grist for light beers to vary the colour without influencing the taste significantly. Over and above, the level of colour, the full-bodied taste and the foam stability of dark beers can be intensified.

Saccharified, caramelized and roasted in the roasting drum.

IREKS солод шоколадный

IREKS Chocolate Malt

Цветность EBC 800 - 1000	*Colour EBC* *800 - 1000*
Lovibond 300 - 380	*Lovibond* *300 - 380*
Тип пива чёрные сорта, портер, стаут, крафтовое пиво	*Type of beer* *Schwarzbiere, Porter, Stout, craft beers*
% в засыпи ≤ 5	*% of the grist* *≤ 5*

Этот ячменный жжёный солод компании IREKS придаёт пиву не только насыщенный глубокий цвет, но и ощущения, напоминающие горький шоколад или кофе.

This IREKS roasted barley malt does not only give the beers a more intensive level of colour, it also provides impressions reminiscent of dark chocolate or coffee.

IREKS солод ячменный жжёный

IREKS Black Malt

Цветность EBC 1300 - 1500	*Colour EBC* *1300 - 1500*
Lovibond 490 - 570	*Lovibond* *490 - 570*
Тип пива чёрное пиво, портер, стаут, крафтовое пиво	*Type of beer* *Schwarzbier, Porter, Stout, craft beers*
% в засыпи ≤ 5	*% of the grist* *≤ 5*

Этот очень сильно обжаренный солод компании IREKS предназначен для усиления насыщенности цвета и достижения отчётливого жжёного вкуса, которого, можно также избежать путём позднего внесения этого солода в процессе затирания.

Extremely darkly roasted, this IREKS malt serves to intensify the colour and to achieve a clear roasted taste, which can also be avoided, however, by an especially late addition during mashing.

IREKS солод кислый

IREKS Sour Malt

Цветность EBC 2 - 5	*Colour EBC* *2 - 5*
Lovibond 1,2 - 2,3	*Lovibond* *1.2 - 2.3*
Тип пива пиво всех типов	*Type of beer* *all types of beer*
% в засыпи ≤ 5	*% of the grist* *≤ 5*

Кислый солод компании IREKS содержит до 4,5% натуральной молочной кислоты, благодаря чему он прекрасно подходит для корректировки значения pH затора. Это благоприятно сказывается на ферментативной активности, что повышает выход экстракта в варочном отделении.

IREKS Sour Malt contains up to 4.5 % natural lactic acid, the reason why it is very well suited for adjusting the pH value of the mash. This benefits the enzyme activities and thus increases the brewhouse yield.

IREKS солод короткого ращения

IREKS Spitz Malt

Цветность EBC 2 - 4	*Colour EBC* *2 - 4*
Lovibond 1,2 - 2,0	*Lovibond* *1.2 - 2.0*
Тип пива пиво всех типов	*Type of beer* *all types of beer*
% в засыпи ≤ 10	*% of the grist* *≤ 10*

Солод короткого ращения получил своё название от лишь слегка проклюнувшихся ростков при сокращённом времени проращивания. За счёт недорастворённости он применяется для компенсации очень сильно растворённых солодов и улучшения стойкости пены.

Spitz Malt got its name from the rootlets which protrude slightly due to a reduced germination process. As a result of the low modification, it is suitable for compensating very highly modified malts and for the general enhancement of the foam stability.

IREKS солод копчёный

IREKS Smoked Malt

Цветность EBC 3 - 8	*Colour EBC* *3 - 8*
Lovibond 1,6 - 3,5	*Lovibond* *1.6 - 3.5*
Тип пива копчёное пиво	*Type of beer* *Rauchbier*
% в засыпи ≤ 100	*% of the grist* *≤ 100*

Для получения профиля вкуса и аромата, подобного копчёному окороку.

To achieve a typical, smoked ham-like taste and aroma profile.

IREKS солод пшеничный светлый

IREKS Wheat Malt light

Цветность EBC 3 - 5	*Colour EBC* *3 - 5*
Lovibond 1,6 - 2,3	*Lovibond* *1.6 - 2.3*
Тип пива пшеничное, эль, стаут, портер, кёльш,“старое“ пиво - „альтбир“, пиво из нескольких видов зерна	*Type of beer* *Weizenbier, Ale, Stout, Porter, Kölsch, Alt, multi cereal beers*
% в засыпи ≤ 80	*% of the grist* *≤ 80*

Пшеничный пивоваренный солод компании IREKS отличается очень высокой экстрактивностью и практически не влияет на цвет пива. Он применяется как основа пшеничного пива, а также в качестве одного из компонентов пива верхового брожения: эля, стаута, портера, кёльша, пива „альт“ и пива из нескольких видов зерна.

IREKS Wheat Malt light is distinct due to a very high extract content and it hardly influences the colour of the beer. It is suitable as a basis for wheat beers and as a component for top-fermented beers such as Ale, Kölsch, Alt and multi cereal beers.

IREKS солод пшеничный тёмный

IREKS Wheat Malt dark

Цветность EBC 14 - 18	*Colour EBC* *14 - 18*
Lovibond 6 - 7	*Lovibond* *6 - 7*
Тип пива пшеничное, эль, стаут, портер, кёльш, „старое“ пиво - „альтбир“, пиво из нескольких видов зерна	*Type of beer* *Weizenbier, Ale, Stout, Porter, Kölsch, Alt, multi cereal beers*
% в засыпи 10 - 50	*% of the grist* *10 - 50*

Тёмный пшеничный пивоваренный солод компании IREKS применяется для усиления коричневых оттенков цвета и солодового аромата у пшеничного пива и других фирменных сортов пива верхового брожения.

IREKS Wheat Malt dark serves to intensify the brown hues and malt aromas in wheat beers and other top-fermented beer specialities.

IREKS солод пшеничный чёрный

IREKS Wheat Malt black

Цветность EBC 1600 - 1800	*Colour EBC* *1600 - 1800*
Lovibond 600 - 680	*Lovibond* *600 - 680*
Тип пива пшеничное пиво, эль, стаут, портер, кёльш, „старое“ пиво - „альтбир“, пиво из нескольких видов зерна	*Type of beer* *Weizenbier, Ale, Stout, Porter, Kölsch, Alt, multi cereal beers*
% в засыпи ≤ 5	*% of the grist* *≤ 5*

Обжаренный до очень тёмного цвета пшеничный пивоваренный солод компании IREKS, который придаёт пиву насыщенный чёрный цвет и сильный, но вместе с тем гармоничный аромат жжёного солода. Т.к. у пшеницы нет цветковой оболочки, этот солод отличается менее горьким вкусом.

An extremely darkly roasted IREKS Wheat Malt black which gives the beer specialities an intensive black colour and a strong, but at the same time full, roasted aroma. As a result of the spelts which are not present in wheat, this malt is distinct due to a less bitter taste.

1856 CRAFT MALT

Original Bavarian base and specialty malts since 1856

IREKS

Солоду это под силу!

It´s simply the malt!

1856
CRAFT MALT

Original Bavarian
base and speciality malts
since 1856

Просим обращаться за информацией и направлять запросы по адресу
malz@ireks.de

For information and enquiries, please contact us at
malt@ireks.de

Tel.: +49 9221 706-261

IREKS

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

01.16 | 000 | 6220356 RUS