



IREKS Aromamalz

IREKS Aroma Malt

Farbe EBC
260 - 300

Colour EBC
260 - 300

Lovibond
100 - 115

Lovibond
100 - 115

Biertyp
dunkle Biere, Festbier,
Starkbiere, Craftbiere

Type of beer
dark beers, Festbier,
strong beers, craft beers

% der Schüttung
3 - 20

% of the grist
3 - 20



Die Krönung der IREKS-Spezialmalze. Eine massiv dunkle Farbe und ein sattes Aroma machen dieses Malz zum absoluten Highlight unter den Spezialmalzen. Als Darmmalz hergestellt und nicht als Röstmalz, eignet sich diese Spezialität aus dem Hause IREKS zur Verstärkung des Malzaromas und der Farbe dunkler Biere ohne jedoch einen möglicherweise als „kratzig“ empfundenen Röstgeschmack ins Bier einzutragen. Zudem verleiht es den Bieren ein kerniges Geschmacksprofil, welches meist nur durch Anwendung des aufwändigen Dekoktionsverfahrens erzielt werden kann.

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.

