



Słód cookie

Opis:

Słody cookie czasami nazywane są biscuit lub ciasteczkowymi. Wytwarzane są poprzez prażenie pilzneńskiego słodu jęczmiennego. Jego aktywność enzymatyczna jest bardzo niska. W przeciwieństwie do słodów karmelowych, struktura ziaren nie jest szklista, ale po przekrojeniu są mączne, tak samo jak inne słody podstawowe. Wnosi do piwa łagodny smak i aromat prażonego zboża, ciastek, popcornu i herbatników.

Zastosowanie:

Nawet niewielki dodatek będzie miał już wyraźny wpływ na smak. Maksymalny udział w zasypie to 20%. Często używane w piwach belgijskich, IPA i ciemnych mocnych stylach.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<6
Ekstrakt:	% s.m.	>72
Barwa:	EBC	40-60
Wizualne odwzorowanie barwy:	RGB	

Przechowywanie i bezpieczeństwo:

Słód powinien być przechowywany w chłodnym (<20°C), suchym (<40 RH%) i bezwonnym miejscu. W takich warunkach dopuszczalny okres składowania słodu wynosi co najmniej 12 miesięcy. Należy dbać, by produkt nie stykał się z gorącymi powierzchniami oraz unikać wdychania pyłu ze słodu.