Słód Red Active

Opis:
To wyjątkowy słód, który nie ma swojego odpowiednika, stąd nazwa własna. Wnosi do piwa bardzo wyraźne aromaty kojarzące się z ciastkami, orzechami, skórką razowego chleba, pumperniklem i miodem gryczanym oraz intensywną, czerwoną barwę. Wytwarzany ze specjalnej odmiany jęczmienia w procesie przypominającym suszenie innych słodów podstawowych, gdzie temperatura podnoszona jest aż do 100°C. Mimo tak intensywnego suszenia udaje się rzecz dotychczas uznawana za niemożliwą - aktywność enzymów w słodzie jest porównywalna ze słodem pilzneńskim i wynosi min. 230 WK w suchej masie. Oznacza to, że nie tylko można użyć go jako słodu podstawowego, ale także łączyć z innymi surowcami niesłodowanymi i karmelami.

Zastosowanie:
Można stosować do 100% zasypu. Ze względu na skomplikowany aromat i głęboki kolor Viking Słód Red Active świetnie sprawdza się jako baza do piw niskoalkoholowych. Z oczywistych względów stanowi doskonałą podstawę do piw, w których podkreślić chcemy skomplikowany, słodowy profil, takich jak np. koźlaki. W mocno chmielowych piwach nie zasłania chmielowego aromatu i w finiszu, zamiast wytrawności jak to jest w przypadku niektórych słodów karmelowych, daje przyjemną ciasteczkowość.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	4,5
Ekstrakt:	% s.m.	>79
Barwa:	EBC	30-40
Wizualne odwzorowanie barwy:	RGB	
Białko:	% s.m.	<12,5
Wolny azot aminowy:	mg/l	>140
Siła diastatyczna:	WK s.m.	>230

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.