



Słód wędzony pszeniczny

Opis:

Wędzony słód pszeniczny produkowany jest z pszenicznego słodu wędzonego drewnem dębu z północno-wschodniego regionu Polski. Dzięki niskim temperaturom suszenia aktywność enzymatyczna słodu jest stosunkowo wysoka. Należy jednak zwrócić uwagę na zawartość alfa-amylazy, jeśli używamy 100% zasypu (np. przy warzeniu **piwa grodziskiego**, ponieważ jej naturalna ilość w słodzie pszenicznym jest zwykle ok. trzykrotnie niższa niż w słodzie jęczmiennym.

Zastosowanie:

Może być używany jako aromatyczny dodatek do piw zwykłych lub pszenicznych, 100% zasypu przy piwie grodziskim oraz w piekarnictwie jako przyprawa.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<9
Ekstrakt:	% s.m.	>81
Barwa:	EBC	3.5-10
Wizualne odwzorowanie barwy:	RGB	
Białko:	% s.m.	<13,5

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.