Słód wędzony

Opis:
Mówi się, że kiedyś wszystkie słody były wędzone. Nie do końca jest to prawda, choć nigdy ostatecznie nie będziemy mogli zweryfikować tego twierdzenia. W procesie suszenia słodu używano najróżniejszych materiałów (w tym słońca, węgla, zwierzęcych odchodów, torfu) i przyjmuje się, że nuty pochodzące od spalania tych materiałów (poza słońcem oczywiście) mogły przedostać się do słodu, a potem do piwa. Współcześnie wędzi się słody pilzneńskie na zimno lub na gorąco, jeszcze na sicie. Różnią się między sobą intensywnością aromatów fenolowych pochodzących od dymu, ale także ich kompleksowością i charakterem. Aromaty dymne są dość nietrwałe i ulatniają się przy intensywnym gotowaniu brzeczki oraz fermentacji, rozpadają się też z czasem. Niewielki dodatek potrafi zwiększyć kompleksowość piwa, a duży udział w zasypie nadać mu dominujący, wędzony charakter, jak to jest np. w przypadku słodów wędzonych torfem. Aby zobrazować styl, poniżej pajączek słodu wędzonego drewnem jabłoni. W gotowym piwie aromat zmienia się w czasie.

Zastosowanie:
Rodzaj drewna, wbrew pozorom, ma duży wpływ na charakter piwa, choć jego intensywność zależy od ilości słodu wędzonego w zasypie. Przy słodach wędzonych na zimno stosuje się od 20% do 40%, aby nadać profilowi piwa kompleksowości, od 40%, aby otrzymać delikatną, owocową wędzonkę i ponad 50-60%, aby zdominować aromat. W przypadku wędzenia na ciepło aromat jest intensywniejszy i czasem wystarczy 20% wędzonego słodu w zasypie, aby otrzymać wyraźny aromat wędzoności. Istnieje wiele piw, których zasyp stanowi 100% słodu wędzonego, jednak zwykle nie cieszą się one zbyt wielką popularnością.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<9
Ekstrakt:	% s.m.	>81
Barwa:	°EBC	3.2-10
Wizualne odwzorowanie barwy:	RGB	
Białko:	% s.m.	<11,5

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.