



## Słód wiedeński


### Opis:

Czasem opisuje się je jako "słody wiedeńskiego typu", na pamiątkę historycznego pochodzenia. Wyższa temperatura suszenia sprawia, że słody wiedeńskie wnoszą do piwa więcej aromatów słodkich, słodowych i przypominających wypieczony chleb. Barwa zwykle nie przekracza 10°EBC, a zawartość enzymów jest nieco niższa niż w **słodach pilzeńskich/pale ale**. Stosowany tradycyjnie jako zasyp w niemieckich i austriackich wiedeńskich lagerach. Nadaje piwu głęboką, złotą barwę. Twórcą pierwowzoru słodu wiedeńskiego był austriacki browarnik Anton Dreher, znany także jako *The King of beers*. Pod koniec 1830 r. Dreher wyprodukował czerwonawy, karmelizowany słód, suszony w wysokich temperaturach. Ostatecznie nazwany wiedeńskim od miasta, w którym został wytworzony. Z niego właśnie, w połączeniu z drożdżami lagerowego typu, powstało lekko czerwone piwo nazywane schwechater lagerbier. Dziś słód wiedeński produkowany jest w niższych temperaturach, a karmelowe posmaki nie są w nim obecne.

### Zastosowanie:

Słód bazowy, może stanowić do 100% zasypu. Trudno wyobrazić sobie **wiedeński lager** bez jego udziału. Maksymalny czas scukrzania to 15 minut.

### Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<5
Ekstrakt:	% s.m.	>79
Barwa:	EBC	7-10
Wizualne odwzorowanie barwy:	RGB	
Białko:	% s.m.	<12
Wolny azot aminowy:	mg/l	>130

### 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.