Karmelowy pszeniczny

Opis:
Słody karmelowe produkowane są z tzw. zielonego słodu pszenicznego, który nie został poddany suszeniu. W specjalnych prażarkach, w wysokich temperaturach, enzymy najpierw rozkładają skrobię na cukry proste, które w temperaturze ok. 180°C ulegają karmelizacji. Tylko w ten sposób w słodzie pełnym maltozy (a potem w piwie) może pojawić się prawdziwa karmelowość. Są nieaktywne enzymatycznie - ze względu na wysokie temperatury enzymy w nich zawarte uległy dezaktywacji. Wnoszą do piwa aromaty karmelowe o różnym stopniu intensywności, kawowe, czekoladowe, orzechowe i nadają mu ciemniejszą barwę oraz większą pełnię. Związki Maillarda powstałe w słodach karmelowych mają właściwości antyoksydacyjne. Pozytywnie wpływają na formowanie się i trwałość piany. Wraz ze wzrostem barwy, co wiąże się z ogrzewaniem w wyższej temperaturze, nieznacznie spada ekstraktywność słodu.

Zastosowanie:
Słód karmelowy, w zależności od jego rodzaju i oczekiwanych efektów, może stanowić do 40% zasypu. Zwykle jednak stosuje się go w ilości nieprzekraczającej kilkunastu procent. Dobrze pasują do piw zimowych oraz takich, w których chcemy uzyskać mocniejszy aromat słodowy. Niewielki dodatek zwiększa również kompleksowość piw o prostym zasypie.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<6
Ekstrakt:	% s.m.	>70
Barwa:	°EBC	40-120
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.