Prażony jęczmień

Opis:
Produkowany z jęczmienia w procesie prażenia w specjalnym urządzeniu. Wnosi ostry, trochę gryzący, palony, dymny, gorzki aromat, dużo bardziej intensywny niż w przypadku palonego słodu jęczmiennego. Zupełnie pozbawiony enzymów.

Zastosowanie:
Używany głównie do ciemnych piw, takich jak stouty. Mocno wpłynie na smak i zapach. Jest kwaśny, więc dodany wcześniej obniży pH brzeczki.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<5
Ekstrakt:	% s.m.	>71
Barwa:	°EBC	900-1200
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.