



Słód barwiący obłuszczone

Opis:

Słód barwiący obłuszczony jest wytwarzany w procesie prażenia obłuszczonego słodu pilzneńskiego. Finalna temperatura to aż 200°C. Jego działanie amylolityczne jest zerowe, a zawartość ekstraktu raczej niska. Aromat jest popiołowy, dymny, palony, ale nie tak gryzący, jak w przypadku palonego jęczmienia. Brak łuski zmniejsza ilość palonych aromatów, które przedostają się do piwa, z tego względu jest najlepszym surowcem, który wpływa na barwę, nie zmieniając smaku (choć badania potwierdzają, że wystarczy zmiana barwy, abyśmy sam smak postrzegali inaczej).

Zastosowanie:

Słód barwiący obłuszczony jest używany głównie do ciemnych piw, w których paloność ma być niewyczuwalna, typu **casca-dian dark ale (black IPA)**. Najlepiej dodać go w ostatnich minutach zacierania lub też wcześniej słód umieścić w worku ekstrakcyjnym i ekstrahować chłodną wodą, którą później możemy użyć jako wody zaciernej (co wpływa na obniżenie jej pH) lub też dodać ją później, w czasie gotowania, do uzyskania pożądanej barwy brzezki.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<5
Ekstrakt:	% s.m.	>65
Barwa:	EBC	1300-1500
Wizualne odwzorowanie barwy:	RGB	

Przechowywanie i bezpieczeństwo:

Słód powinien być przechowywany w chłodnym (<20°C), suchym (<40 RH%) i bezwonny 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.