Słód barwiący

Opis:
Słód barwiący jest wytwarzany w procesie prażenia słodu pilzneńskiego. Finalna temperatura to aż 200˚C. Jego działanie amylolityczne jest zerowe, a zawartość ekstraktu raczej niska. Wnosi do piwa głównie barwę i aromat, który można przyrównać do popiołowego, dymnego, palonego, ale nie tak gryzący, jak w przypadku palonego jęczmienia.

Zastosowanie:
Słód barwiący jest używany głównie do ciemnych piw typu porter i stout. Zwykle dawki 1-2% dają już wyraźną zmianę koloru, bez znaczącego wpływu na smak, a wyższe zmieniają również tę cechę piwa. Dawki przekraczające 10% należą do rzadkości. Najlepiej dodać go w ostatnich minutach zacierania lub też wcześniej słód umieścić w woreczku 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 brzeczki. To słody tego typu, w niewielkiej ilości, nadają niektórym piwom czerwony kolor.

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 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.