Słód czekoladowy ciemny

Opis:
Słód czekoladowy ciemny jest wytwarzany w procesie prażenia słodu pilzneńskiego. Jego działanie amylolityczne jest zerowe, a zawartość ekstraktu raczej niska. W tym wypadku określenie "czekoladowy" odnosi się głównie do koloru, a nie do smaku, w szczególności nie wnosi on do piwa aromatów czekoladowych, bardziej palone, kawowe, dymne i popiołowe, choć nie tak intensywne, jak słód barwiący. W niewielkich ilościach nadaje piwu czerwoną barwę.

Zastosowanie:
Słód czekoladowy ciemny jest używany głównie do porterów i stoutów, lecz może znaleźć zastosowanie przy innych piwach o ciemnej barwie. Już przy małej ilości można zauważyć znaczne pogłębienie koloru wraz ze zmianami w smaku i aromacie. Typowa dawka to zwykle 5% (10% w przypadku niektórych RISów). 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 brzeczki.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<5
Ekstrakt:	% s.m.	>67
Barwa:	°EBC	800-1000
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.