Słód dekstrynowy

Opis:
Słód dekstrynowy, nazywany czasem miodowym lub *honey* czy *hoenig*, charakteryzuje się wyjątkowym aromatem, który powstaje w wyniku specjalnej metody słodowania i wydłużonego programu suszenia, w ramach którego następuje częściowe skleikowanie skrobi w ziarnie. Aktywność enzymów jest średnia. Wnosi do piwa przyjemny, słodki aromat słodowy, toffi, skórki chlebowej i ciastek. Wnosi również wiele dekstryn, które zwiększają pełnię piwa.

Zastosowanie:
Można używać do 30% w zasypie, przekroczenie tej wartości czasem wpłynie negatywnie na aromat piwa. Zwiększa pełnię, słodycz w piwie, pozytywnie wpływa na pianę.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<6,5
Ekstrakt:	% s.m.	>79
Barwa:	°EBC	10-16
Wizualne odwzorowanie barwy:	RGB	
Białko:	% s.m.	<10
Wolny azot aminowy:	mg/l	140-180
Siła diastatyczna:	WK s.m.	120-180

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.