Słód monachijski ciemny

Opis:
Słód monachijski ciemny zazwyczaj ma barwę do 25°EBC, choć zdarzają się wersje nawet do 35°EBC. Od słodu monachijskiego jasnego różni się nie tylko barwą i smakiem, ale też aktywnością enzymatyczną. O ile jasny możemy połączyć z innymi surowcami niesłodowanymi i karmelami (oczywiście w rozsądnej ilości), o tyle przy użyciu słodu monachijskiego ciemnego należy uważniej konstruować recepturę. Ten rodzaj słodu "Narodził się" stosunkowo niedawno, bo w XIX wieku, a jego "ojcem" jest Gabriel Sedlmayr II. Ten niemiecki wizjoner udoskonalił technologię suszenia słodu, wzorując się na rozwiązaniach brytyjskich. Dzięki temu z bawarskich ciemnych piw zniknęły dymne nuty, wg ówczesnych piwoszy psujące jego jakość.

Zastosowanie:
Może stanowić do 100% zasypu, choć zwykle nie przekracza 50%. Jako słód bazowy może mieć (zależnie od specyfikacji i słodowni) zbyt niską wartość enzymatyczną aby dokonać konwersji skrobi w ziarnach i słodach pozbawionych enzymów. Używa się go zwykle do ciemnych, monachijskich lagerów. Czas scukrzania to maksymalnie 15 minut.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Ekstrakt:	% s.m.	>78
Barwa:	°EBC	20-24
Wizualne odwzorowanie barwy:	RGB	
Białko:	% s.m.	<11,5
Wolny azot aminowy:	mg/l	>120
Siła diastatyczna:	WK s.m.	<5

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.