Słód monachijski jasny

Opis:
Kiedy mówi się o aromacie słodowym, piwowarzy i miłośnicy piwa mają najczęściej na myśli zapach tego właśnie słodu, suszonego w temperaturze 110-120°C. W jasnym wariancie ma zwykle do 20°EBC. Od słodu monachijskiego ciemnego 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.

Słód monachijski jasny "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, ale rzadko jest to więcej niż 80%. Używa się go często do ciemniejszych piw w stylu charakterystycznym dla Monachium (pełnych, ciemniejszych lagerów). Daje wyraźnie wyczuwalne aromaty razowego chleba i nadaje piwu ciemnozłotą barwę. Jego aktywność enzymatyczna jest niska na tyle, że warto wziąć to pod uwagę podczas układania receptury. Czas scukrzania to maksymalnie 15 minut.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<5
Ekstrakt:	% s.m.	>78
Barwa:	°EBC	14-18
Wizualne odwzorowanie barwy:	RGB	
Białko:	% s.m.	<11,5
Wolny azot aminowy:	mg/l	>120

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.