



Słód parzony (red ale)

Opis:

Słody parzone znane są też jako red lub melanoidowe, ze względu na zachodzące w ziarnie kontrolowane reakcje Maillarda i specyficzny czerwony kolor, jaki nadają brzeczce. Słód parzony jest słodem aromatycznym, zalecanym do ciemnych piw. Ma lekko czerwony kolor oraz słodowy, palony, trochę gorzki i orzechowy smak; jest też delikatnie kwaśny. Jego działanie amyloliczne jest słabe.

Zastosowanie:

Słód parzony jest bardzo aromatyczny, o dość intensywnej barwie. Może stanowić do 20% zasypu.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<5
Ekstrakt:	% s.m.	>75
Barwa:	EBC	60-80
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.