



Słód pilzneński

Wizualne odwzorowanie

barwy:
 Białko:
 Azot rozpuszczalny:
 Wolny azot aminowy:
 Beta-glukany:
 Siła diastatyczna:

	RGB	
% s.m.	<115	
mg/100 g	600-750	
mg/l	130-170	
mg/l	<200	
WK s.m.	250	

Opis:

Słód pilzneński, nazywany również słodem jasnym lub lagerowym (ze względu na ich użycie w pilzneńskich lagerach), charakteryzuje się bardzo jasną barwą (do 5°EBC). Jego smak i aromat jest czysty, łagodny, lekko ziarnisty, orzechowy i zbożowy. Zawiera optymalną ilość enzymów proteolitycznych, które rozkładają zawarte w brzeczce białka oraz amylaz odpowiedzialnych za rozkład skrobi do fermentowalnych cukrów (aby enzymy przetworzyły skrobię w samych słodzie wystarczy 70 WK s.m.). Ze względu na niższą temperaturę słodowania może zawierać więcej prekursorów **DMSu** czy innych substancji wprowadzających do piwa aromaty kojarzone przez nas z gotowanymi warzywami, jednak zależy to również od szczegółów procesu i odmiany (przykładowo ilość prekursorów zawarta w słodzie null-LOX jest tak niska - <4,5ppm, że może mieć minimalny wpływ na smak i aromat). W przypadku niektórych odmian lub słodów gorszej jakości wymagane jest intensywnie gotowanie podczas chmielenia i możliwie szybkie schłodzenie brzeczki poniżej 70°C. Typowym amerykańskim zastępnikiem jest, minimalnie ciemniejszy, słód opisywany w USA jako *pale ale* lub *two row*, należy o tym pamiętać korzystając z zagranicznych receptur i nie mylić go z podstawowym słodem, o tej samej nazwie, produkowanym w Europie, który może być nieco ciemniejszy.

Występuje również w wersji **null-LOX**, czyli pozbawiony enzymu lipooksygenazy, który odpowiada za starzenie się piwa: powstawanie **trans-2-nonenalu** i pogarszanie się właściwości piany. Zgodnie z **badaniami** stosowanie słodu pilzneńskiego zero w istotny sposób powinno wpływać na trwałość warzonego piwa.

Zastosowanie:

Do wszystkich typów piw lub whisky. Może stanowić bazę piwa, w wielu stylach stosuje się 100% zasypu. Zwykle to na nim buduje się słodowy smak lub stanowi kontrę do dużej ilości chmielu.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	% s.m.	<5
Ekstrakt:	% s.m.	>80
Barwa:	EBC	3-4