Słód pszeniczny

Opis:
Słód pszeniczny jest wytwarzany z pszenicy jarej i ozimej. Proces słodowania nie różni się znacząco od słodu pilzneńskiego. Końcowa temperatura dosuszania zwykle zawiera się w przedziale 72-80°C. Pentozany (arabinoksylan) zawarte w słodzie pszenicznym, w przeciwieństwie do tych w słodzie jęczmiennym (a w szczególności ryżu i kukurydzy), łatwo rozpuszcza się w wodzie i zwiększa trwałość piany. Zawiera cieńszą (bo jednokomórkowej grubości) warstwę, w której, podczas słodowania, powstaje alfa-amylaza. Dlatego przy zasypie większej ilości słodu pszenicznego warto przedłużyć wyższą przerwę scukrzającą. Zawartość beta-amylazy może być wyższa niż w jasnych słodach jęczmiennych. Słód pszeniczny, w odróżnieniu od jęczmiennego, jest pozbawiony łuski, dlatego filtracja piw pszenicznych jest z reguły trudniejsza. Słód pszeniczny ma też zwykle nieco większą zawartość białka niż słód jęczmienny, co jednak wpłynie na pianę pozytywnie głównie w przypadku dodatku cukrów prostych (ilość średniocząsteczkowych białek zawartych w słodzie jęczmiennym powinna być wystarczająca).

Zastosowanie:
Może stanowić do 100% zasypu, choć tradycyjnie stosuje się od paru procent w celu poprawienia pienistości i tekstury piwa do ok. 50% przy piwach pszenicznych.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<6
Ekstrakt:	% s.m.	≥82
Barwa:	EBC	3.5-6.5
Wizualne odwzorowanie barwy:	RGB	
Białko:	% s.m.	<13
Azot rozpuszczalny:	mg/100 g	<800
Wolny azot aminowy:	mg/l	90-150
Siła diastatyczna:	WK s.m.	>250

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.