Słód żytni

Opis:
Słód żytni produkowany jest analogicznie do słodu jęczmiennego, z tym, że w końcowym procesie suszony jest w temperaturze ok. 72-80^{0}C. Nadaje charakterystycznego żytniego, miodowego aromatu, przypominającego chleb żytni lub pumpernikiel. W istotny sposób wpływa na gęstość piwa - zawiera betaglukany, które zwiększają lepkość cieczy i z tego względu przy zasypach większych niż 7% można napotkać problemy z filtracją.

Zastosowanie:
Może stanowić do 50% zasypu. Najczęściej stosowany jest w piwie roggenbier, czyli żytnim, ostatnimi czasy coraz częściej w różnych wariacjach piw z rodziny IPA. Nadaje piwu złoty kolor.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<6
Ekstrakt:	% s.m.	>81
Barwa:	EBC	4-10
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.