



Słód żytni

Opis:

Słód żytni produkowany jest analogicznie do słodu jęczmienne-
go, z tym, że w końcowym procesie suszony jest w tempera-
turze ok. 72-80°C. Nadaje charakterystycznego żytniego, miod-
owego aromatu, przypominającego chleb żytni lub pum-
pernikiel. 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 Vik- ing 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 słó-
du.