

SPECJALNOŚĆ BROWARNIKA

## Viking Słód Wędzony Pszeniczny

Drewno dębowe

### CHARAKTERYSTYKA SŁODU

Słód pszeniczny dymiony drewnem dębowym pochodzącym z rejonów Zielonych Płuc Polski (ZPP). Bardzo aktywny dym, który powstaje podczas wędzenia, nadaje mu specyficzny, ale delikatny aromat. Niska temperatura suszenia i wędzenia nie wpływa na zmianę działania enzymatycznego i inne ważne właściwości browarne słodu.

### ZASTOSOWANIE

W browarnictwie ten rodzaj słodu wędzonego może być używany do produkcji piw typu „grodziskie”, a także innych piw specjalnych. Może mieć także zastosowanie w piekarnictwie, jako przyprawa.

### SPECYFIKACJA SŁODU

wilgotność	%	max. 9.0
ekstrakt	% s.m.	min. 81
barwa	°EBC	max. 10
białko	% s.m	max. 13.5
fenole całkowite	ppm	5.0-10.0

### PRZECHOWYWANIE I BEZPIECZEŃSTWO

Słód powinien być przechowywany w chłodnym (< 20 °C), suchym (< 40 RH %) i bezwonym 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.

### OPAKOWANIE

Standardowo słód ten jest dostępny w 25kg PP workach.

### UWAGI OGÓLNE

Wszystkie nasze słody są wytwarzane zgodnie z normami ISO 9001, ISO 22000 oraz ISO 14001.

Wykorzystane odmiany jęczmienia są zweryfikowane i dopuszczone do stosowania w procesie słodowania oraz w browarnictwie.

Nasiona nie są modyfikowane genetycznie a to oznacza, że wszystkie produkowane przez nas słody są wolne od GMO.

Wszystkie oznaczenia analityczne są wykonywane zgodnie z Analityką-EBC lub innymi międzynarodowymi metodykami.

Własności określonych partii produktów są zależne od cech zboża pochodzącego z danego zbioru.

### CZY WIESZ, ŻE...

*Do produkcji klasycznego słodu „grodziskiego” w powojennej Polsce wykorzystywano czerwone odmiany pszenicy, dające wyższy ekstrakt i zawierające mniej białka.*