

SPECJALNOŚĆ BROWARNIKA

Viking Słód Wędzony

Drewno gruszy

CHARAKTERYSTYKA SŁODU

Smak tego słodu jest taki, jak słodu pilzneńskiego, ale dodatkowo zawiera nutę dymu z wędzenia drewna gruszy. Niska temperatura suszenia i wędzenia nie wpływa na zmianę działania enzymatycznego i inne ważne właściwości browarne słodu.

ZASTOSOWANIE

W browarnictwie zastosowanie tego słodu może być szerokie, w zależności od wyobraźni i inwencji piwowarów. W piekarnictwie słód wędzony drewnem gruszy może być używany jako przyprawa.

SPECYFIKACJA SŁODU

wilgotność	%	max. 9.0
ekstrakt	% s.m.	min. 82
barwa	°EBC	max. 10
białko	% s.m	max. 11.5
fenole całkowite	ppm	5.0-10.0

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 powierzchniami o podwyższonej temperaturze 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 wędzenia można wykorzystać zarówno gałęzie drzew owocowych, jak i drewno w kawałkach a nawet trociny. Każdy kawałek ma swoje zastosowanie - inaczej uzyskuje się wysoką temperaturę, a inaczej gęsty dym. Co innego wpływa też na aromat.