

KLASYKA PIWOWARA

Viking Słód Monachijski Jasny

Viking Słód Monachijski Ciemny



CHARAKTERYSTYKA SŁODU

Słód Monachijski jest suszony w temperaturze 110 - 120 °C, co nadaje mu głęboki, bursztynowy kolor oraz specyficzny aromat. Wysoka temperatura procesu w porównaniu ze słodem pilzneńskim skutkuje wyraźnym ograniczeniem działania enzymów.

ZASTOSOWANIE

Słód Monachijski jest idealnym słodem do piw ciemnych typu Lager, Bock i innych piw specjalnych, podkreślając ich pełny smak. Przy przygotowywaniu receptury warzenia należy wziąć pod uwagę ograniczone działanie enzymów w tym słodzie.

SPECYFIKACJA SŁODU

wilgotność	%	max. 5.0
ekstrakt	% s.m.	min. 78.0
barwa (jasny)	°EBC	14 – 18
barwa (ciemny)	°EBC	20 – 24
białko	% s.m.	max. 11.5
wolny azot aminowy	mg/l	min. 120
czas scukrzania	min.	max. 15

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 I DOSTĘPNOŚĆ

Słód jest dostępny luzem, w kontenerach, w workach typu Big-Bag i 25 kg workach PP.

Jest dostępny z Finlandii i z Polski.

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...

Słód monachijski, który znamy dziś narodził się stosunkowo niedawno, bo w XIX wieku, a jego ojcem jest jeden człowiek - Gabriel Sedlmayr II. Ten niemiecki wizjoner udoskonalił technologię suszenia słodu, wzorując się na rozwiązaniach brytyjskich. Dzięki temu z piw typu Dunkel zniknęły nieprzyjemne (pozośnie) dymne nuty, psujące jakość piwa.