

KLASYKA PIWOWARA

# Viking Słód Wiedeński



## CHARAKTERYSTYKA SŁODU

Słód Wiedeński jest produkowany w nieznacznie wyższej temperaturze niż słód pilzneński, co powoduje, że ma wyższą barwę, a działanie enzymów jest nieco słabsze niż w przypadku słodu pilzneńskiego. Smak Słodu Wiedeńskiego jest subtelny, lekko słodki i orzechowy.

## ZASTOSOWANIE

Słód Wiedeński jest rekomendowany do względnie jasnych piw. Typowe jest stosowanie go w celu wzmocnienia barwy i aromatu piw jasnych. Klasyczny lager wiedeński („Vienna Lager”) słynie ze swojej głębokiej, złotej barwy i charakterystycznego, słodowego smaku.

## SPECYFIKACJA SŁODU

|                    |        |            |
|--------------------|--------|------------|
| wilgotność         | %      | < 5.0      |
| ekstrakt           | % s.m. | > 79.0     |
| barwa              | °EBC   | 7.0 – 10.0 |
| wolny azot aminowy | mg/l   | min.130    |
| czas scukrzania    | min    | max. 15    |

## PRZECHOWYWANIE I BEZPIECZEŃSTWO

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

*Twórcą słodu wiedeńskiego był austriacki browarnik Anton Dreher, znany także jako „The King of beers”. Pod koniec 1830r. Dreher wyprodukował czerwony, karmelizowany krystalicznie słód, suszony w wysokich temperaturach, który ostatecznie został nazwany „wiedeńskim” od miasta, w którym został wytworzony. Z tego słodu, w połączeniu z drożdżami typu lager powstało lekko czerwone w barwie piwo nazywane Schwechater Lagerbier.*