

## Produktový list

PIVÁRSKA KLASIKA

### Vikingský plzenský slad

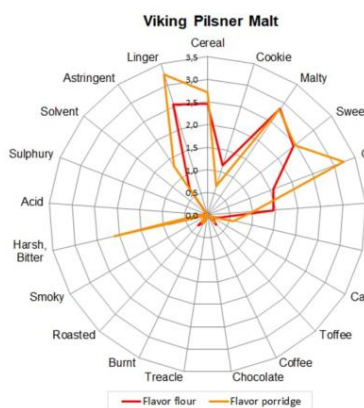


#### Sladový charakter

Plzenský slad sa vyrába z 2-radového jarného jačmeňa. Podmienky namáčania a klíčenia sú zvolené tak, aby podporovali rovnomerné klíčenie a homogénnu modifikáciu. Konečná teplota vzduchu pri sušení je zvyčajne 80–85 °C.

Chuť plzenského sladu býva označovaná ako sladová, jemne nudná a sladká. Skvelý slad pre všetky sladové pívá, ale má dostatok aktivity a charakteru na použitie základného sladu v mnohých pivovarnických aplikáciách.

#### Príspevok chuti



#### Aplikácie

Pre všetky druhy pív alebo whisky. Farba plzenského sladu je nízka.

#### Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 5.0
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 80,0
Farba	°EBC	3,0 – 4,2
Proteín	% dm	max. 12.0
Sol. dusíka	mg/100 g	600 – 750
Voľný aminodusík	mg/l	min.130

Beta-glukán	mg/l	max. 200
Drobnosť	%	min. 80
Diastačná sila	WK dm	min. 250

#### Výroba a balenie

Pilsner Malt sa vyrába vo Fínsku, Poľsku, Švédsku, Dánsku a Litve.

Dostupné vo veľkom, v kontajneroch, veľkých vreciach a vreciach s hmotnosťou 25 kg.

#### Skladovanie a bezpečnosť

Slad by sa mal skladovať na čistom, suchom mieste bez zápachu a škodcov, pri chladnej (priem. <25°C) a stabilnej teplote. Za týchto podmienok možno neotvorené vrecia sladu skladovať minimálne 2 roky od dátumu vrecovania a neotvorené vrecia rozdrveného sladu minimálne 1 rok od dátumu vrecovania.

Otvorené vrecia sú mimo kontroly Viking Malt a vždy odporúčame použiť otvorené vrecia naraz.

V každom prípade, ak sú otvorené vrecia znovu starostlivo uzavreté a potom skladované za odporúčaných podmienok, očakáva sa, že vydržia skladovanie uvedené vyššie.

Slad by ste mali vždy držať mimo horúcich povrchov.

Nevdychujte sladový prach.

## Produktový list

PIVÁRSKA KLASIKA

### Vikingský plzenský slad



#### Všeobecné poznámky

Jačmeň je alergén – obsahuje lepok. Naše pracoviská sú certifikované podľa ISO 9001, ISO 14001 a FSSC 22000.

Ekologické, kóšer a iné špecifické certifikáty sa udeľujú lokálne.

Nepoužívajú sa žiadne GMO suroviny.

Ak je to možné, analýzy našich sladov sa vykonávajú podľa EBC Analyca (alebo podobného).

Popisy produktov podliehajú zmenám plodín.

#### Vedeli ste?

Plzenský slad je široko používaný ako štandardný názov pre kvalitné slady, ktoré možno použiť na varenie akéhokoľvek piva. Ďalšie názvy môžu byť: ležiak, základný slad alebo svetlý slad.