Brewmistress · Słód – ściągawka

Zaktualizowano 2026-11-22 · wersja 2

Rodzaje słodu w sklepach piwowarskich według grup: barwa, ile go użyć, co daje i ten sam rodzaj od różnych słodowni, które można stosować zamiennie.

W sprzedaży w sklepach piwowarskich: Polska.

Udział: największa część zasypu zalecana przez słodownie. Słody tego samego rodzaju od różnych słodowni można stosować zamiennie; barwa może się nieco różnić.

Słód bazowy

Rodzaj słodu	Barwa (EBC)	Udział	Daje	Ten sam rodzaj od słodowni
Słód Mild Ale	7–12	≤ 100 %	Pełnia, Chleb i herbatniki	Viking Golden Ale Malt
Słód owsiany	2–8	≤ 30 %	Pełnia, Piana	Viking Oat Malt, Thomas Fawcett Oat Malt
Słód Pale Ale	4,5–10	≤ 100 %	Chleb i herbatniki	Viking Pale Ale Malt, Weyermann Pale Ale Malt
Słód pilzneński	2–5	≤ 100 %		Viking Pilsner Malt, Weyermann Pilsner Malt
Słód pszeniczny ciemny	15–25	≤ 70 %	Piana, Pełnia, Chleb i herbatniki	Weyermann Wheat Malt dark
Słód pszeniczny jasny	3–6	≤ 80 %	Piana, Pełnia	Viking Wheat Malt, Crisp Wheat Malt, Weyermann Wheat Malt pale
Słód żytni	4–10	≤ 50 %	Pełnia, Piana, Chleb i herbatniki	Viking Rye Malt, Weyermann Rye Malt pale

Słód specjalny

Rodzaj słodu	Barwa (EBC)	Udział	Daje	Ten sam rodzaj od słodowni
Słód biszkoptowy	45–80	≤ 15 %	Chleb i herbatniki	Viking Cookie Malt, Weyermann Abbey Malt (Biscuit Malt)
Słód brązowy	100–560	≤ 15 %	Chleb i herbatniki, Palenie	Thomas Fawcett Brown Malt
Słód bursztynowy	50–100	≤ 20 %	Chleb i herbatniki	–
Słód chit	2–4	≤ 15 %	Piana, Pełnia	BEST Chit Malt
Słód czerwony	25–45	≤ 100 %	Pełnia, Piana, Chleb i herbatniki	BEST Red X
Słód melanoidynowy	35–90	≤ 20 %	Chleb i herbatniki, Pełnia, Piana	Viking Red Ale Malt, Weyermann Melanoidin Malt
Słód monachijski ciemny	20–30	≤ 100 %	Chleb i herbatniki, Pełnia	Viking Munich Dark
Słód monachijski jasny	12–20	≤ 100 %	Chleb i herbatniki, Pełnia	Viking Munich Light, Crisp Light Munich Malt
Słód pszeniczny wędzony dębem	3–8	≤ 100 %	Piana, Dym, Pełnia	Viking Smoked Wheat Malt, Weyermann Oak Smoked Wheat Malt
Słód wędzony	2–10	≤ 100 %	Dym	Viking Smoked Malt, Weyermann Beech Smoked Barley Malt, BEST Smoked Malt
Słód wędzony torfem	2–10	≤ 10 %	Dym	Viking Lightly Peated Malt
Słód wiedeński	4–10	≤ 100 %	Chleb i herbatniki	Viking Vienna Malt
Słód zakwaszający	1,5–6	≤ 10 %		Weyermann Acidulated Malt

Słód karmelowy

Rodzaj słodu	Barwa (EBC)	Udział	Daje	Ten sam rodzaj od słodowni
Słód dekstrynowy	2–9	≤ 10 %	Pełnia, Piana	Viking Cara Body Malt, Viking Caramel Pale Malt, Weyermann CARAPILS, BEST Caramel Pils
Słód karmelowy 120	85–135	≤ 15 %	Pełnia, Słodycz, Karmel i owoce	Viking Caramel 100, CHÂTEAU CARA GOLD, Weyermann CARAMUNICH Type 2, Weyermann CARAMUNICH Type 1

Rodzaj słodu	Barwa (EBC)	Udział	Daje	Ten sam rodzaj od słodowni
Słód karmelowy 150	135–190	≤ 15 %	Karmel i owoce, Pełnia, Słodycz	Viking Caramel 150, Weyermann CARAMUNICH Type 3
Słód karmelowy 25	10–37	≤ 25 %	Pełnia, Piana, Słodycz	Viking Caramel 30, Weyermann CARAHELL, Weyermann CARABELGE
Słód karmelowy 250	190–300	≤ 10 %	Karmel i owoce, Pełnia, Piana	Viking Caramel 300, Viking Caramel 200
Słód karmelowy 400	300–500	≤ 5 %	Karmel i owoce, Pełnia	Viking Caramel 700, Weyermann CARAAROMA
Słód karmelowy 50	37–60	≤ 20 %	Pełnia, Piana, Słodycz	Viking Caramel 50, Weyermann CARARED
Słód karmelowy 70	60–85	≤ 20 %	Pełnia, Karmel i owoce, Piana	Weyermann CARAAMBER
Słód karmelowy bardzo ciemny	250–350	≤ 10 %	Pełnia, Karmel i owoce, Słodycz	Weyermann SPECIAL W
Słód karmelowy pszeniczny	100–200	≤ 15 %	Pełnia, Piana, Karmel i owoce	Weyermann CARAWHEAT

Słód palony

Rodzaj słodu	Barwa (EBC)	Udział	Daje	Ten sam rodzaj od słodowni
Jęczmień palony	750–1600	≤ 10 %	Palenie	Viking Roasted Barley
Słód barwiący bez łuski	800–1500	≤ 10 %	Palenie	Weyermann CARAFA SPECIAL Type 2
Słód czekoladowy	800–1100	≤ 10 %	Palenie	Viking Chocolate Malt, Thomas Fawcett Chocolate Malt
Słód czekoladowy jasny	350–800	≤ 10 %	Palenie	CHÂTEAU CAFE, Viking Coffee Malt
Słód żytni czekoladowy	400–800	≤ 5 %	Palenie	–

Płatki, ekstrakt i cukier

Rodzaj słodu	Barwa (EBC)	Udział	Daje	Ten sam rodzaj od słodowni
Płatki jęczmienne	1–5	≤ 20 %	Piana, Pełnia	–
Płatki owsiane	1–5	≤ 30 %	Pełnia, Piana	–
Płatki ryżowe	1–3	≤ 40 %		–
Płynny ekstrakt słodowy, bursztynowy	15–50	≤ 100 %	Pełnia, Chleb i herbatniki	–
Płynny ekstrakt słodowy, ciemny	40–150	≤ 100 %	Pełnia, Chleb i herbatniki	–
Płynny ekstrakt słodowy, jasny	5–15	≤ 100 %		Muntons Oat Malt Extract
Płynny ekstrakt słodowy, pszeniczny	5–25	≤ 100 %	Piana, Pełnia	–
Suchy ekstrakt słodowy, ciemny	44–150	≤ 100 %	Pełnia, Chleb i herbatniki	–
Suchy ekstrakt słodowy, jasny	8–15	≤ 100 %		–

Praktyczne zasady

Słód bazowy daje cukry	Jasny słód bazowy, taki jak słód pilzneński i Pale Ale, ma dość enzymów, by scukrzyć własną skrobię i jeszcze część innej, a słód monachijski ma ich znacznie mniej. Słód karmelowy, słód palony i płatki nie mają użytecznych enzymów: płatki trzeba zacierać razem ze słodem bazowym, a słód karmelowy i palony można też moczyć w ciepłej wodzie bez zacierania. Niech słód bazowy stanowi główną część zasypu.
Barwa	Barwę szacuje się według wzoru Moreya: SRM = 1,4922 × MCU^0,6859, gdzie MCU to suma: barwa słodu w °L × kg słodu × 8,35 / litry piwa. Wzór obowiązuje mniej więcej do 50 SRM, a EBC ≈ 1,97 × SRM. Słód palony mocno barwi: 1–3 % daje więcej barwy bez wyraźnego smaku, a w porterach i stoutach często stosuje się do około 10 %.
Słodycz, pełnia i wytrawność	Słód karmelowy daje karmelową słodycz i barwę, a część jego cukrów nie fermentuje, tylko daje treściwość. Słód dekstrynowy (np. Carapils) stosuje się dla większej pełni i piany i prawie nie wpływa on na barwę ani smak. Słód palony daje wytrawny, palony smak, który w większej ilości może stać się gorzki i ostry.
Temperatura zacierania	Niższa temperatura zacierania, około 62–65 °C, daje więcej fermentowalnych cukrów i wytrawniejsze piwo. Wyższa, około 68–70 °C, pozostawia więcej dekstryn i daje treściwsze piwo.
pH zacieru	Zacier działa najlepiej przy pH około 5,2–5,6, mierzonym w próbce schłodzonej do temperatury pokojowej, bo ciepła próbka pokazuje niższe pH. Słód zakwaszający obniża pH o mniej więcej 0,1 jednostki na każdy procent zasypu, a słód karmelowy i palony też je obniżają.
Pszenica, owies i żyto	Pszenica daje lepszą pianę, a owies i żyto większą treściwość. Pszenica i żyto nie mają łuski, żyto jest bogate w kleiste pentozany, a owies w beta-glukany, więc przy dużym udziale zacier może stać się gęsty i trudny do wysładzania. Łuska ryżowa w zacierze ułatwia wysładzanie.

Źródła: beerandbrewing.com, beersmith.com, brewingwithbriess.com, byo.com, cdn.shopify.com, howtobrew.com, pmc.ncbi.nlm.nih.gov, shop.textalk.se, webstaurantstore.com

Wyjaśnienie terminów

Barwa (EBC)	Barwa słodu w skali EBC. Słód bazowy ma 3–25 EBC, słód karmelowy 20–300, a słód palony ponad 1 000. Barwa piwa wynika z tego, ile każdego słodu jest w recepturze. Amerykańskie słodownie podają °Lovibond: EBC ≈ 2,7 × °L − 1,5.
Udział	Największy udział w zasypie, jaki zaleca słodownia. Słód bazowy może stanowić cały zasyp, a słód karmelowy i palony zwykle pozostają poniżej 5–20 %.
Ekstraktywność	Jaka część masy słodu przechodzi do brzeczki, głównie jako cukry, gdy słodownia zaciera drobno ześrutowaną próbkę. Słód bazowy daje około 80 %, słód palony mniej. W domu wychodzi mniej, a ta różnica to wydajność warzelni.
Słód bazowy	Jasny słód z dużą ilością enzymów, które rozkładają skrobię z ziarna na cukry, gdy zacierasz. Dostarcza większości cukrów i może stanowić cały zasyp: słód pilzneński, pale ale, wiedeński i monachijski.
Słód specjalny	Słód dodawany dla smaku, barwy, pełni lub piany, a nie dla cukrów, na przykład melanoidynowy, biscuit, wędzony i zakwaszający. Wiele z nich ma mało enzymów lub nie ma ich wcale i wymaga słodu bazowego w zacierze.
Słód karmelowy	Mokry słód zielony jest trzymany w temperaturze zacierania, aby skrobia zamieniła się w cukier wewnątrz ziarna, a następnie prażony, aby cukier się skarmelizował. Daje słodycz, pełnię, barwę i nuty od miodu po rodzynki, ale nie ma enzymów i nie trzeba go zacierać.
Słód palony	Słód lub niesłodowany jęczmień palony w wysokiej temperaturze, sięgającej 200–230 °C: słód czekoladowy, czarny i kawowy oraz jęczmień palony. Kilka procent wystarczy na smak kawy i czekolady oraz ciemną barwę. Nie ma enzymów.
Płatki	Walcowane, wstępnie skleikowane zboża, takie jak owies, pszenica, jęczmień, ryż i kukurydza. Zaciera się je razem ze słodem bazowym i dają pełnię i pianę albo, w przypadku ryżu i kukurydzy, lżejsze piwo. Nie trzeba ich śrutować.
Pełnia i piana	Pełnia określa, jak treściwe piwo wydaje się w ustach, a piana – jak dobrze się tworzy i utrzymuje. Obie biorą się z białek i niefermentowalnych cukrów (dekstryn) w słodzie. Pszenica, owies, słód dekstrynowy i słód karmelowy dają więcej jednej i drugiej.
Śrutowanie	Słód śrutuje się na śrutowniku walcowym tak, aby ziarno zostało rozbite, a łuska pozostała możliwie cała, bo łuski stają się filtrem, gdy wysładzasz. Zbyt drobna śruta zatyka zacier, zbyt gruba daje niską wydajność. Rozstaw walców jest podany na stronie każdego słodu.
Moczenie	Wydobywanie barwy i smaku ze słodu w wodzie bez zacierania. Słód karmelowy i palony nie potrzebują enzymów i można je moczyć na ciepło albo na zimno przez dobę, by uzyskać łagodniejszy smak palony bez cierpkiej goryczy.