

zemy je przechowywać przez dłuższy czas. Jeśli nie zużyjemy całego słodu z opakowania, wówczas worek należy szczelnie zawinąć, wypychając z niego resztki powietrza, zawiązać lub zakleić. Możemy go też przesywać do plastikowego lub szklanego pojemnika, pozostawiając jak najmniej wolnej przestrzeni nad słodem, i szczelnie zamknąć.

Słód śrutowany ma naruszoną strukturę, więc wnętrze ziarna jest dużo bardziej narażone na czynniki zewnętrzne. Szczególnie niebezpieczna w tym wypadku jest oksydacja – utlenione kwasy tłuszczowe potrafią mieć bardzo nieprzyjemny zapach, dlatego też ważne jest przechowywanie sładów bez dostępu tlenu. Słody śrutowane – pod warunkiem, że będą przechowywane w szczelnych opakowaniach, w suchym i ciemnym pomieszczeniu – nie powinny tracić na jakości przez około trzy miesiące.

CHMIEL

Chmiel jest dużo bardziej wrażliwy na warunki przechowywania niż słód. Najbezpieczniej nabyć chmiel w opakowaniach, które zużyjemy w miarę szybko. Jeśli jednak chcemy robić większe chmielowe zapasy, wówczas warto poznać kilka zasad. Chmiel bezwzględnie musi być przechowywany w niskiej temperaturze – w lodówce lub zamrażarce. Oczywiście szczelnie zamknięty i bez dostępu światła.

Dlaczego niska temperatura i brak dostępu powietrza jest tak ważny? W chmielu ciągle zachodzą przemiany biochemiczne – są one tym wolniejsze, im niższa jest temperatura przechowywania i mniejsza dostępność tlenu. Najlepiej zba-

dany jest wpływ temperatury na alfa-kwasy chmielowe, czyli substancje odpowiedzialne za goryczkę w piwie. W chmielu przechowywanym przez dwa miesiące w temperaturze 18 °C 25 proc. alfa-kwasów ulega degradacji do żywicy twardej, w chmielu przechowywanym przez sześć miesięcy w 21 °C aż połowa z nich zmieni się w żywicę twardą, a z czasem może przekształcić się w kwas izowalerianowy o mało przyjemnym zapachu zepsutego sera czy przepeconych skarpet. Mamy więc podwójny problem – mniejszą goryczkę i problematyczny aromat. Co do aromatu – przemiany olejków chmielowych nie są tak dobrze przebadane, bo i temat szeroki, ale organoleptycznie jesteśmy w stanie wyczuć, czy chmiel jest świeży i bucha nam w nozdrza tym, czym powinien – zależnie od odmiany: np. melonem, grejfrutem, tytoniem, czy też nieswoistym, niepasującym do danej odmiany zapachem.

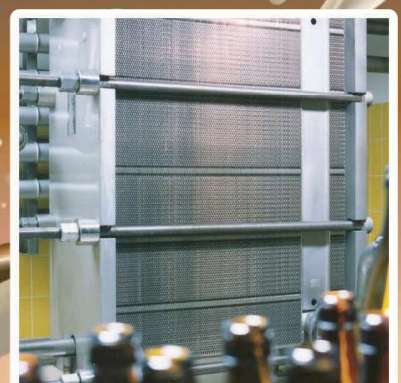
Chmiel najczęściej jest pakowany w worki laminowane, często metalizowane. Najlepiej, gdy chmiel jest zapakowany próżniowo lub w atmosferze gazów modyfikowanych. Jeśli kupimy większą ilość chmielu i chcemy go sami przechowywać, wówczas chmiel należy wsypać w laminowane worki – takie, które nie przepuszczają tlenu. Zwykle plastikowe torebki mogą nie zdać egzaminu. Jeśli mamy pakowarkę próżniową, zapakujmy chmiel z jej pomocą, jest to bardzo dobre rozwiązanie. Jeśli jej nie posiadamy, to postarajmy się usunąć z torebki jak najwięcej powietrza, zamknąć szczelnie i włożyć do zamrażarki lub ewentualnie do lodówki. Ważne jest, aby nie zmieniać temperatury przechowywania, starać się, aby była ona w miarę stała. »

REKLAMA

PŁYTOWE WYMIENNIKI CIEPŁA

URZĄDZENIA ŚWIATOWEGO LIDERA
W TWOIM BROWARZE

www.jmreurope.eu



API HEAT
TRANSFER

Schmidt

SIGMATEC

JMR
EUROPE

