

rzac.

**Karapils** — bardzo jasny słód karmelowy ma zabarwienie w granicach 0,30—0,40 ml 0,1 n roztworu jodu. Stosowany jest w niektórych krajach dla poprawienia pienistości oraz smaku jasnego piwa. Praży się go ostrożnie w niższych temperaturach lub wysusza w suszarniach, dlatego też zawiera on jeszcze pewną ilość enzymów. Łuski pozostają jasne, a także i bielmo ma jaśniejsze zabarwienie. Smak brzeczki jest słodkawy, pełny, a zapach niewyraźny. \* Zawartość wody w tym słodzie nie powinna przekraczać 9<sup>0</sup>%, ziarn scukrzonych powinno być co najmniej 95<sup>0</sup>%, zaś ekstraktu — co najmniej 70<sup>0</sup>% s.s. (według normy PN-66/17-79082) \*\*.

**Jasny słód karmelowy** wykazuje zabarwienie 6—20 stopni Lintnera, łuski są brunatnawe do brunatnych, na końcach ciemniejsze. Barwa bielma jest żółta do jasnobrązowej, smak karmelowy, zapach aromatyczny. Ziarna spalone nie powinny występować, ponieważ dają posmak gorzkawy. \* Zawartość wody w tym słodzie nie powinna wynosić więcej niż 6<sup>0</sup>%, ilość scukrzonych ziarn — ok. 95<sup>0</sup>%, zaś zawartość ekstraktu — co najmniej 70<sup>0</sup>% s.s. (według normy PN-66/A-79082) \*\*.

\* **Ciemny słód karmelowy** wykazuje zabarwienie 21—40 stopni Lintnera (według normy PN-66/A-79082) \*\*. Smak brzeczki jest silnie karmelowy, aż gorzkawy, zapach bardzo aromatyczny. Stosowany jest w Anglii do produkcji piwa ciemnego.

Słody karmelowe otrzymuje się z jęczmienia słodowego. Ilość resztek kielków nie powinna przekraczać 2<sup>0</sup>%. Słody te są bardzo higroskopijne.

**Słód melanoidowy.** W odróżnieniu od słodów karmelowych słód ten