

Kukuřičné vločky

Kukuřičné vločky jsou předželanitovaný pivovarský doplněk vyrobený z vybraných kukuřičných zrn. Zrna byla podrobena procesu vločkování. Při vločkování dojde ke spaření celého zrna, které je napařeno a projde vyhřívanými válci, aby se otevřela struktura škrobu v endospermu zrna. Kukuřičné vločky obsahují nízké hladiny lipidů a bílkovin a vysokou hladinu uhlohydrátů. To je třeba vzít v úvahu při procesu vaření.

Charakteristika

Kukuřičné vločky pomáhají odlehčit tělo a chuť piva a osvěžují ho čistým pocitem v ústech a dodávají mu krásnou bledou barvu. Ve srovnání s rýžovými slupky dávají pivu trochu intenzivnější barvu a na závěr přidávají pivo o něco sladší chuť.

Použití

Americké ležáky, světlé americké ležáky a lehká piva.

Skladování

Doporučujeme rýžové slupky skladovat na čistém a suchém místě. Teplota ideálně méně než 18 stupňů a vlhkost méně než 70 %. Při dodržení těchto podmínek doporučujeme spotřebovat do 6 měsíců od data výroby.