

Níže jsou uvedeny přibližné specifikace.

Uvedené údaje jsou pouze orientační a mohou být přizpůsobeny potřebám zákazníků.

Výroba	515ml EBC	450g EBC	Vlhkosť Max	Vlastnosti
Základní slady - vyráběné tradičním hvozděním				
Finest Pale Ale Golden Promise®	2,9 - 4,2	3,5 - 5	3,5%	Hlavní složka řemeslných piv vyrobená z tradiční odrůdy ječmene.
Finest Pale Ale Maris Otter	3,4 - 5	4 - 6	3,5%	Hlavní složka řemeslných piv vyrobená z tradiční odrůdy ječmene.
Extra světlý Maris Otter	1,7 - 3,4	2 - 4	3,5%	Pro sladký, kteří vyžadují světlou barvu. Dobře rozluštěný slad vyrobený z tradiční odrůdy ječmene.
Best Pale Ale slad	3,4 - 5	4 - 6	3,5%	Hlavní složka řemeslných piv. Anglický dvouřadý ječmen.
Extra Pale Ale slad	1,7 - 3,4	2 - 4	3,5%	Pro sladký, kteří vyžadují světlou barvu. Dobře rozluštěný slad vyrobený z anglického dvouřadého ječmene.
Finest ležácký slad	1,7 - 3,4	2 - 4	4,5%	Nízký obsah dusíku, světlá barva, vysoký výtažek a dobře rozluštěný dvouřadý ječmen. Perfektní pro všechna světlá piva.
Destilační slady				
Destilační slad	1,7 - 3,4	2 - 4	4,5%	Hlavní složka pro výrobu whisky.
Destilační slad Golden Promise®	1,7 - 3,4	2 - 4	4,5%	Hlavní složka pro výrobu whisky. Tento úžasný tradiční ječmen byl speciálně vybrán pro chuť piva a whisky.
Hi DP	1,7 - 2,5	2 - 4	6%	Slad s vysokou diastatickou mohutností.
Uzený slad	1,7 - 2,5	2 - 3	5%	Složka, která dodává základní uzené aroma k výrobě whisky. Vysoká/střední nebo nízká úroveň zauzení na rašelině.
Finest Golden Promise®	1,7 - 2,5	2 - 3	5%	Složka která dodává základní uzené aroma k výrobě whisky z odrůdy Golden Promise® . Vysoká/střední nebo nízká úroveň zauzení na rašelině.
Silně hvozděný slad - vyráběný tradičním hvozděním				
Vídeňský slad	4,2 - 8,4	5 - 10	3,5%	Zlepšuje barvu, chuť a vůni.
Mnichovský slad	15 - 18,5	18 - 22	3,5%	Mnichovský slad dodá pivu bohatou sladovou chuť a zlatý odstín při použití 5-15%.
Imperiální slad	34 - 42	40 - 50	3,5%	Zvyšuje hloubku barev, chutí a vůni.
Aromatický slad	42 - 59	50 - 70	5%	Aroma připomínající rozinky. Lze použít pro tělo v pivech typu Bitter s nízkým obsahem alkoholu. Dobrý vyrovnávač pH.
Karamelový slad - slad, v němž byly zkaramelizovány cukry				
Karamelový slad	25 - 35	30 - 42	5%	Úprava barvy a chuti ležáku.
Anglický karamelový slad Premium	45 - 55	54 - 66	5%	Špičkový karamelový slad pro úpravu barvy a chuti. Používán ve světlých pivech. Dokonalá sladová chuť bez spálených vlastností tmavších karamelových sladů. Chutná skvěle!
CrystaL světlý	80 - 95	95 - 113	5%	Chuť sušenek, karamelu, sušeného ovoce. Přispívá ke zlaté barvě.
NOVÝ CrystaL T50™	105-117	126-140	5%	Tajemství je v názvu, Target 50! Každá várka míří na 50 Lovibondů (131EBC). Mimořádný CrystaL, který přímo perlí v ústech, přináší pivu skvělé barev a jemnou chuť sladu.
CrystaL středně tmavý	140 - 160	167 - 190	5%	Úprava barvy a chuti, přizpůsobeny dle požadavku.
CrystaL tmavý	210 - 240	250 - 285	5%	Úprava barvy a chuti, přizpůsobeny dle požadavku.
CrystaL extra tmavý	380 - 420	450 - 500	5%	Úprava barvy a chuti, přizpůsobeny dle požadavku.
NOVÝ Simpsons DRC®	235 - 270	280 - 320	5%	DRC® dodává chuť tmavého karamelu s dodatkem sušeného ovoce. Je skvělou náhradou tmavších pražených sladů tam, kde trpká hořkost není vyžadována.
NOVÝ Heritage CrystaL slad	140 - 160	167 - 190	5%	Fantastický karamelový slad vyroben z tradiční odrůdy ječmene Maris Otter.
Pražený slad a obilí				
Jantarový slad	45 - 60	54 - 71	2,5%	Tradiční slad přidává svělému pivu sušenkové příchutě.
Hnědý slad	360 - 500	430 - 600	4%	Dodáva Stoutům a Portrům kávové aroma. Jemný pocit v ústech.
Čokoládový slad	900 - 1100	1067 - 1300	3%	Pražené sladky. Bohatá, tmavá barva se suchou chutí připáleného toustu.
Černý slad	1200 - 1500	1433 - 1900	3%	Pražený ječmen
Pražený ječmen	1100 - 1600	1300 - 1900	3,5%	Typická složka pro irský suchý stout.
Extra speciální slad & obilí				
Pšeničný slad	1,7 - 5	2 - 6	5%	Dokonce i malé množství dodatků může způsobit lepší stabilitu pěny. Používán v 50 - 60 % pro pšeničné pivo.
Golden Naked Oats ® GNO®	10 - 20	12 - 24	6%	Odpbuchovaný ovesný karamelový slad. Exotická přísada pro jemně oříškovou chuť.
NOVÝ Ovesný slad	1,7 - 3,4	2 - 4	7%	Sladovaný oves dodává pivu hedvábnou jemnost a tělo. Perfektní pro tmavá piva.
Červený žitný karamelový slad	200 - 260	237 - 310	4%	Sezónní podzimní chuť - sladká a sladová s hřejivou příchutí chlebové kůrky. Dává pivu skvělou červenou barvu.
NOVÝ Žitný slad	1,7 - 5	2 - 6	7%	Přidává pivu unikátní kořeněnou žitnou chuť a plnost. Výborný ve spojení s červeným žitným karamelovým sladem. Chutná skvěle jak v silně chmelém pivu, tak v tradičním žitném pivu.
Dextrínový slad	1,0 - 1,3	1,3 - 1,6	7%	Dextrínový slad zvyšuje pěnu, vylepšuje její stabilitu a bez dodání jakýchkoli příchutí či barviv dodává pivu plné tělo.