

# MALT PALE ALE

## FICHE TECHNIQUE - 2025



### DESCRIPTION

Notre malt Pale Ale, fabriqué à partir d'orge à deux rangs Sebastian, est idéal pour les pale ales, IPAs, porters et stouts. Avec sa couleur ambrée riche et son extrait élevé, il offre des saveurs équilibrées et une performance fiable pour différents styles de bière.

PARAMÈTRE	VALEUR
Humidité	≤4,5%
Extrait (base sèche)	≥80,5%
Différence fine-grosse	≤1,5%
Couleur (°EBC)	4,8-5,4
Couleur (°Lovibond)	2,3-2,5
Protéines (base sèche)	≤11,5%
Indice de Kolbach	37-42%
Azote soluble	650-750 mg/100 g
Pouvoir Diastasique	≥260 WK
FAN (azote libre aminé)	≥130 mg/L
Bêta-glucanes	≤200 ppm
Friabilité	≥85%
Temps de saccharification	15 min.
Vitesse de filtration	normale
Viscosité (à 20°C)	1,4-1,6 mPa·s
pH	5,9-6,1
Grains vitreux	≤1,8%
Calibrage < 2,2 mm	≤1,0%
Calibrage > 2,5 mm	>90%
Impuretés	Sebastian
Variété d'orge	≤0,1%
Certification de sécurité alimentaire	ISO 22000:2018
Certification de qualité	DSTU 4282:2018
Présence d'OGM	Sans OGM



**Pays d'origine :**  
Ukraine

**Types de bière:**  
Ales, IPAs

**Taux d'utilisation :**  
Jusqu'à 100%

**Options d'emballage:**  
Sacs de 25 kg, en vrac

**Durée de conservation :**  
Jusqu'à 24 mois