

SKY MALT PILSNER

SKY Malts de Base



DESCRIPTION

Notre Malt Pilsner est idéal pour les lagers et autres bières blondes. Avec sa couleur pâle, sa saveur nette et son extrait élevé, il constitue une base polyvalente pour de nombreux styles. Légèrement touraillé à 80–85 °C, c'est notre malt le plus clair, conservant un fort pouvoir enzymatique et assurant d'excellentes performances en infusion ou décoction.

PARAMÈTRES TYPIQUES

PARAMÈTRE	VALEUR (EBC)
Humidité	4,5 % max.
Extrait	80,5 % min.
Différence fine-grosse	1,5 % max.
Couleur	3,5–4,2 EBC (1,9–2,2 °L)
Postcoloration	6,6 EBC (3,0 °L) max.
Protéines totales	11,5 % max.
Indice Kolbach	37–42 %
Puissance diastasique	260 WK min.
FAN	130 mg/L min.
Bêta-glucanes	160 mg/L max.
Friabilité	85 % min.
Temps de saccharification	15 minutes max.
Viscosité (à 20 °C)	1,6 mPa·s / cP max.
pH	5,9–6,1
Vitrosité	1,8 % max.
Calibrage < 2,2 mm	1,8 % max.
Calibrage > 2,5 mm	90 % min.
Impuretés végétales	0,5 % max.
Variété d'orge	Sebastian/Gulliver
Présence d'OGM	Sans OGM



Couleur:
3,5–4,2 EBC

Recommandé pour :
Lagers, Pilsners

Taux d'utilisation :
Jusqu'à 100 %

Options d'emballage :
Sacs de 25/50kg,
big bags, en vrac

Durée de conservation :
Jusqu'à 24 mois

Conditions de stockage :
Conserver dans un
endroit frais et sec
(<25 °C, <35 % HR)