

SKY MALT DE BLÉ

SKY Malts de Base



DESCRIPTION

Notre Malt de blé est essentiel pour le brassage des bières de blé telles que les witbiers et les wheat ales américaines. Il constitue également un adjuvant précieux (3 à 5 %) dans d'autres styles de bière. Touraillé à 80–85 °C, il intensifie la saveur caractéristique des bières de blé tout en améliorant la texture en bouche et la stabilité de la mousse.

PARAMÈTRES TYPIQUES	
PARAMÈTRE	VALEUR (EBC)
Humidité	5,0 % max.
Extrait	81,5 % min.
Différence fine-grosse	1,5 % max.
Couleur	4,0–5,0 EBC (2,1–2,5 °L)
Protéines totales	11,5 % max.
Indice Kolbach	38–45 %
Friabilité	85 % min.
Temps de saccharification	15 minutos max.
Viscosité (à 20 °C)	1,6 mPa·s / cP max.
pH	5,9–6,1
Calibrage < 2,2 mm	1,0 % max.
Calibrage > 2,5 mm	90 % min.
Impuretés végétales	0,5 % max.
Présence d'OGM	Sans OGM



Couleur:
4,0–5,0 EBC

Recommandé pour :
Bières de blé, adjuvant

Taux d'utilisation :
Jusqu'à 60 %

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)