

SKY MALT PALE ALE

SKY Malts de Base



DESCRIPTION

Notre Malt Pale Ale est idéal pour tous types d'ales, dont les pale ales, IPAs, porters et stouts. Touraillé à 85–90 °C, il développe un caractère plus riche que le Pilsner, avec de subtiles notes biscuitées et caramélisées. Sa couleur soutenue et son extrait élevé apportent corps et rondeur, tout en assurant une excellente tenue au brassage.

PARAMÈTRES TYPIQUES

PARAMÈTRE	VALEUR (EBC)
Humidité	4,5 % max.
Extrait	80,5 % min.
Diferencia fina/gruesa	1,5 % max.
Couleur	4,8–5,4 EBC (2,4–2,6 °L)
Postcoloration	7,7 EBC (3,5 °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 minutos max.
Viscosité (à 20 °C)	1,6 mPa·s / cP max.
pH	5,9–6,1
Vitrosité	1,8 % max.
Calibrage < 2,2 mm	1,0 % max.
Calibrage > 2,5 mm	90 % min.
Impuretés végétales	0,5 % max.
Variété d'orge	Sebastian/Gulliver
Présence d'OGM	Sans OGM



Couleur:
4,8–5,4 EBC

Recommandé pour :
Ales, IPAs

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)