

SKY MALTA PALE ALE

SKY Maltas Base



DESCRIPCIÓN DE LA MALTA

Nuestra Malta Pale Ale es ideal para todo tipo de ales, incluidas pale ales, IPAs, porters y stouts. Tostada a temperatura ligeramente superior (85–90 °C), desarrolla un carácter más rico que la Malta Pilsner, con sutiles notas a galleta y caramelo. Su color más profundo y alto extracto aportan cuerpo y plenitud, garantizando un resultado constante.

PARÁMETROS TÍPICOS

| PARÁMETRO | VALOR (EBC) |
|--------------------------|--------------------------|
| Humedad | 4,5 % max. |
| Extracto | 80,5 % min. |
| Diferencia fina/gruesa | 1,5 % max. |
| Color | 4,8–5,4 EBC (2,4–2,6 °L) |
| Coloración posterior | 7,7 EBC (3,5 °L) max. |
| Proteína total | 11,5 % max. |
| Índice de Kolbach | 37–42 % |
| Poder diastásico | 260 WK min. |
| FAN | 130 mg/L min. |
| Beta-glucanos | 160 mg/L max. |
| Friabilidad | 85 % min. |
| Tiempo de sacarificación | 15 minutos max. |
| Viscosidad (a 20 °C) | 1,6 mPa·s / cP max. |
| pH | 5,9–6,1 |
| Vidriosidad | 1,8 % max. |
| Calibración < 2,2 mm | 1,0 % max. |
| Calibración > 2,5 mm | 90 % min. |
| Impurezas vegetales | 0,5 % max. |
| Variedad de cebada | Sebastian/Gulliver |
| Presencia de OGM | Sin OGM |



Color:
4,8–5,4 EBC

Ideal para:
Ales, IPAs

Proporción de uso:
Hasta 100 %

Opciones de embalaje:
Sacos de 25/50 kg,
big bags, a granel

Vida útil:
Hasta 24 meses

Almacenamiento:
Conservar en lugar fresco
y seco (<25 °C, <35 % HR)