

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)