

SKY MALTA PILSNER

SKY Maltas Base



DESCRIPCIÓN DE LA MALTA

Nuestra Malta Pilsner es ideal para cervezas tipo lager y otras claras. De color pálido, sabor limpio y alto poder Extractivo, ofrece una base versátil para numerosos estilos. Tostada ligeramente a 80–85 °C, es nuestra malta más clara, con elevado poder enzimático y comportamiento fiable en maceraciones por infusión simple o decocción.

PARÁMETROS TÍPICOS

PARÁMETRO	VALOR (EBC)
Humedad	4,5 % max.
Extracto	80,5 % min.
Diferencia fina/gruesa	1,5 % max.
Color	3,5–4,2 EBC (1,9–2,2 °L)
Coloración posterior	6,6 EBC (3,0 °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	1,8 % max.
Calibración > 2,5 mm	90 % min.
Impurezas vegetales	0,5 % max.
Variedad de cebada	Sebastian/Gulliver
Presencia de OGM	Sin OGM



Color:
3,5–4,2 EBC

Ideal para:
Lagers, Pilsners

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)