

CARACTÉRISTIQUES

- Style : Malt de base
- Flaveur : Arômes légèrement malté, *clean* et *sucré* et avec un peu plus de corps que notre malt pâle (2rangs)
- Couleur : Malt pâle qui produit un moût clair, légèrement plus foncé que notre malt pâle (2rangs)

ANALYSE TYPE

Couleur ASBC °Lovibond	2.0 – 2.7
Humidité, %	≤ 4.5
Extrait à la mouture fine	≥ 81.0
Extrait à la mouture grossière	≥ 77.6
Vitesse de saccharification	≤ 15 min



APPLICATIONS

Malt de base bon pour les bières de type anglaise. Parfait pour les Ales légères mais pleines de caractère.

PROPRIÉTÉS

Notre Mild Ale est un malt sous modifié, développé pour être utilisé dans les systèmes à décoction. Il peut être utilisé dans des systèmes standard avec les objectifs suivants :

- Ajouter du corps à la bière
- Atténuation légèrement plus faible

- Améliore la tenue de mousse

PRÉCAUTIONS

Lorsqu'il est utilisé à plus de 40%, il y a un risque de stuck mash. Si l'utilisation est prévue à plus de 40%, nous suggérons de faire des paliers de température pour réaliser une dégradation des β -glucans et des protéines complexes.

ENTREPOSAGE

Entreposer dans un endroit frais et sec. Idéalement entre 15°C et 20°C avec une humidité relative en bas de 60%. Éviter les changements de température. Dans des conditions de conservation idéale, le produit peut être utilisé jusqu'à 18 mois suivant sa fabrication.