



MILD ALE

MALTS SOUS MODIFIÉS

ANALYSE TYPE

Hum (%)	≤5
Couleur (°L)	2,0 / 2,7
Extrait mout.fine	≥81
F/C	≤3,5
Mash (min)	15-25

DESCRIPTION

Idéal pour les bières de tradition anglaise comme les ales légères mais pleines de caractère.

NOTES

Malt sous-modifié à utiliser avec des paliers de température. Apporte du corps à la bière et une moindre atténuation.

SUBSTITUTIONS

Remplace les malts Mild ales traditionnels. Peut aussi se substituer aux malts Dextrine.

APPLICATIONS

Particulièrement adapté aux bières de style anglais (Mild, Bitter, Pale Ale) ainsi qu'aux recettes nécessitant un apport supplémentaire en corps.

PROPRIÉTÉS

- Augmente le corps et la rondeur en bouche
- Favorise une perception plus riche du malt
- Atténuation légèrement plus faible, contribuant à une finale plus douce
- Bon équilibre entre fermentescibilité et texture





MILD ALE

MALTS SOUS MODIFIÉS

PRÉCAUTIONS

- Peut entraîner un risque de “stuck mash” à taux d’incorporation élevés (> 40 %)
- Recommandé d’intégrer des paliers de température (β -glucan rest) pour améliorer la filtration
- Adapter le concassage et la gestion du lit de filtration selon la proportion utilisée