



PALE ALE ANGLAIS

MALTS DE BASE

ANALYSE TYPE

Hum (%)	≤4,5
Couleur (°L)	3.0 / 3.9
Extrait mout.fine	≥81
F/C	≤2.0
Mash (min)	15-20

DESCRIPTION

Malt de base distinctif offrant des arômes maltés, sucrés avec des notes de pain.

NOTES

Pour des bières pâles à la couleur plus profonde et aux arômes maltés plus riches

SUBSTITUTIONS

Peut remplacer des malts de base typiquement anglais.

APPLICATIONS

Particulièrement recommandé pour les Pale Ale anglaises ainsi que pour des bières légèrement plus foncées nécessitant une complexité maltée accrue.

ENTREPOSAGE

- Entreposer dans un endroit frais et sec.
 - Température idéale : 15°C à 20°C
 - Humidité relative : < 60 %
 - Éviter les variations de température.
- Durée de conservation : jusqu'à 18 mois.