

FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT

MALT DE BASE PALE ANGLAIS

CARACTERISTIQUES

- Style : Malt de base
- Flaveurs : Arômes maltés, légèrement pain croûté, sucrée, *clean*
- Couleur : Couleur légèrement dorée

ANALYSE TYPE

Couleur ASBC °Lovibond	3.0 – 4.0
Humidité, %	≤ 4.5
Extrait à la mouture fine	≥ 81.0
Extrait à la mouture grossière	≥ 79.5
Vitesse de saccharification	≤ 15 min



APPLICATIONS

Malt de base avec des arômes riches qui sont parfait pour tous les types de bières. Particulièrement pour des Pale Anglaise ou des bières légèrement plus foncé ou l'on cherche à produire des arômes maltés plus 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.