



Château Pale Ale 12,5 Kg

Château Pale Ale 12,5 Kg en demi sac



Marque : MALTERIE DU CHATEAU

Référence : 1/2 sac PALE ALE

Prix : 17.50€

Château Pale Ale 12,5 Kg

Il arrive fréquemment que nos livraisons de malt comportent des sacs abîmés lors du transport. Le malt restant dans les sacs abîmés est reconditionné dans des sacs de malt vides en format 12,5 kg.

Une alternative économique aux sacs de 5 kg

Malt de base belge légèrement coloré. Touraillé jusqu'à 90-95 °C.

Caractéristiques

Le malt Castle Malting Pale Ale est généralement utilisé comme malt de base ou en combinaison avec le malt Pils afin d'obtenir une saveur de malt plus intense et de la coloration complémentaire.

D'une couleur plus foncée, ce malt peut donner une teinte dorée à la couleur du moût. Pour produire des bières ambrées et amères, s'utilise avec des levures puissantes. Touraillé pendant une période plus longue, il est mieux modifié et apporte une saveur plus prononcée que le malt Pils. Les enzymes du malt

Castle Malting Pale Ale supportent l'utilisation des malts spéciaux non-enzymatiques. Contient du gluten.

Usage

Bières type Pale Ale, amères, la plupart des bières anglaises traditionnelles. Peut être utilisé jusqu'à 100 % du mélange.

Stockage

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (< 22 °C) et sec (< 35 % HR).

[Lien vers la fiche du produit](#)