Castle Malting Pale Ale malt 7-10 EBC 5 kg

Pale 7-10 EBC Légèrement plus foncé que le malt de pils et souvent utilisé pour les bières type Ale. Le malt Pale est produit en Belgique.



Marque : Brewferm
Référence : 051.613.5

Prix : 9.95€

Castle Malting Pale Ale malt 7-10 EBC 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