

PALE ALE

CENTRAL ALTIPLANO



ESTILOS TÍPICOS



STOUTS PALE ALE PORTERS IPA ALES

MALTAS SIMILARES

Pale, Ale, Pale Ale, Extra Pale

ORIGEN

México

EXTRACTO

80% min

COLOR

2 -3 °L
4 -6 EBC

PERFIL

Malteada en nuestra casa de malta Central Altiplano, dentro de la majestuosa Ex-Hacienda Virreyes en Oriental, Puebla. Esta Malta de Cebada 2H o two row, esta específicamente diseñada para atender las necesidades del cervecero artesanal en Mexico. Excelente para cervezas de gran cuerpo y muy adecuada para cualquier tipo de cerveza.

NOTAS

Granos, cereales, crocante y maltosa.

USO RECOMENDADO

Hasta 100%.

ESPECIFICACION TÉCNICA

Humedad	%(m/m)	3 -5.5
E.M.F. Base Seca	%(m/m)	80 min
Proteína total Base Seca	%(m/m)	9.2 - 11.5
Proteína Soluble	%(m/m)	3.8 - 5.7
Poder Diastático * Base S.	° WK	250 min
Tiempo de sacarificación	Minutos	15 max
Color Mosto	EBC	3.5 - 7
PH Mosto	UNIDADES	5.8 min
Friabilidad	%(m/m)	80 min
DMS Precursor (SMM)	mg/kg	6 max
Viscosidad	mPa.s	1.58 max
Índice de Kolbach	%(m/m)	42 -50
Alfa Amino Nitrógeno	mg/L	130 min

ALMACENAMIENTO

Ambiente templado, de baja humedad, libre de plagas y con temperaturas menores a 32°C. Las maltas mal almacenadas son propensas a perder su frescura y sabor.



www.centralaltiplano.mx

PUE



MEX