

ROASTED BARLEY

PAULS MALT



ORIGEN	EXTRACTO	COLOR
REINO UNIDO	73% min	525 - 600 °L 1400 - 1600 EBC

PERFIL

La cebada sin maltear en un tambor de asado giratorio se asa a temperaturas de hasta 240 °C. El agua se utiliza para prolongar el tiempo de tostado y para enfriar y enfriar al final de un asado para evitar la combustión. Proporciona color a la cerveza, dependiendo de la cantidad agregada, puede producir un tono rojo intenso o un rico negro oscuro, aporta un predominante sabor a café tostado.

NOTAS

Pan tostado, café y cacao.

USO RECOMENDADO

5 %

ESPECIFICACION TÉCNICA

Extracto de EBC 0.2 mm en base seca	73% min
Color EBC	1400 - 1600 EBC
Humedad	4 % Max.

ESTILOS TÍPICOS



STOUTS PORTERS ALES

MALTAS SIMILARES

Roasted Barley.

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