

# PALE ALE 9 MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: Eestmouten

Onze Pale Ale 9 MD mout wordt gemaakt van de beste 2 rij-ige Europese zomerbrouwergerst. Het mout wordt volledig gemodificeerd, langer en intensiever geëest dan onze Pilsen MD mout. Het geeft een gouden kleur, complexe moutigheid en een uitstekende body aan het eindproduct.

Dankzij optimale week- en kiemomstandigheden wordt een homogene modificatie bevorderd, waardoor deze Pale Ale 9 mout in 1 stap of meerstaps maischschemata kan gebruikt worden. Tevens zorgen lage eiwit- en glucaangehaltes voor gemakkelijke klaring en hoge extractefficiëntie van deze mout.

Door zijn hoge enzymatische activiteit kan deze geëeste mout in alle biertypes tot 100% worden gestort.

Eigenschappen		Technische specificaties	
		VARIËTEIT:	2- row summerbarley
KLEUR EBC:	9	VOCHTIGHEID:	max 4.5 %
LOVIBOND:	3,80	KLEUR:	8.0 - 10.0 EBC
SMAAK:	moutig	KOOKKLEUR WORT:	12.0 - 14.0 EBC
GEBRUIK:	All types of beer	FIJN EXTRACT:	min 80 %
MOUTSTORT:	Tot 100%	VERSCHIL FIJN/GROF GEMALEN EXTRACT:	max 2.0 %
		OPLOSBAAR EIWIT:	max 5.0 %
		TOTAAL EIWIT:	max 12.0 %
		KOLBACH:	35 - 50
		BROOSHEID:	min 75 %
		HELE ONGEMODIFICEERDE GRANEN:	max 3 % (vermelden?)
		WORT VISCOSITEIT:	max 1.65 cp
		PH:	max 6.1