

# PALE ALE 2H

CENTRAL ALTIPLANO



ORIGEN	EXTRACTO	COLOR
MÉXICO	80.0%	1.9 - 3.2

## 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 México.

Excelente para elaborar cervezas ale de gran cuerpo y muy adecuada para usarla como base para cualquier tipo de cerveza.

## NOTAS

Granos y cereales, crocante y maltosa.

## USO RECOMENDADO

Hasta 100%

## ESPECIFICACION TÉCNICA

Humedad	%(m/m)	5 max
E.M.F. Base Seca	%(m/m)	80 min
Proteína total Base Seca	%(m/m)	9.5 - 12
Proteína Soluble	%(m/m)	3.8 - 5.5
Poder Diastásico * Base S.	°WK	250 min
Color Mosto	EBC	3.5 - 7
Viscosidad	mPa.s	1.58 max
Friabilidad	%(m/m)	80 min

## ESTILOS TÍPICOS



PALE ALE STOUT PORTER HAZY IPA

## 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.