Słód pale ale

Opis:
Zazwyczaj znany w Europie pod nazwą pale lub *ale malt*. Słód ten jest tylko odrobinę ciemniejszy od słodów pilzneńskich (do 7°EBC), a różnica jest na tyle subtelna, że nie wszyscy konsumenci będą w stanie ją zauważyć. Tradycyjnie stanowi bazę dla piw belgijskich i angielskich, do których wnosi nieco więcej słodowych, ciastkowych i orzechowych nut. W niektórych krajach, jak na przykład w Czechach, często utożsamiany jest ze słodem wiedeńskim.

Zastosowanie:
Zawartość enzymów jest nieznacznie niższa niż w słodzie pilzneńskim, ale wciąż wystarcza do przetworzenia skrobi do cukrów prostych, jeśli użyjemy tego słodu jako bazowego. Może stanowić do 100% zasypu.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<5
Ekstrakt:	% s.m.	>80
Barwa:	EBC	4-7
Wizualne odwzorowanie barwy:	RGB	
Białko:	% s.m.	<11,5
Wolny azot aminowy:	mg/l	130
Beta-glukany:	mg/l	<200

Przechowywanie i bezpieczeństwo:
Słód powinien być przechowywany w chłodnym (<20°C), suchym (<40 RH%) i bezwonnym miejscu. W takich warunkach dopuszczalny okres składowania słodu wynosi co najmniej 12 miesięcy. Należy dbać, by produkt nie stykał się z gorącymi powierzchniami oraz unikać wdychania pyłu ze słodu.