



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU PALE ALE® Rok zbiorów 2023

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		4.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	80.0	
Różnica w ekstraktywności między grubą i drobną śrutą	%	1.0	2.5
Kolor brzeczeki	EBC(Lov.)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Całkowite białko	%		11.5
Rozpuszczalne białko	%	3.5	4.6
Liczba Kolbacha	%	35.0	46.0
Lepkość	cp		1.6
Siła diastatyczna	WK	250	
Kruchość	%	80.0	
NDMA	ppb		2.5
Filtracja		Normalne	

Cechy

Belgian light-coloured base malt. Kilning at up to 90-95°C.

Charakterystyka

Usually used as a base malt or in combination with Pilsen 2RS malt to impart a richer malt flavour and additional colour. Being deeper in colour, this malt can add a golden hue to the wort. It is used with strong yeasts to produce amber and bitter beers. Château Pale Ale malt is kilned longer and is usually better modified, providing a more pronounced flavour than Pilsen 2RS. The enzymatic activity of Château Pale Ale malt is sufficient when used with large proportion of non-enzymatic specialty malts.

Usage

Pale ale styles and bitter beers, most traditional English beer styles. Up to 100% of the mix.

Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C) and dry (<35RH%) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Opakowanie

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

WAŻNE

Wszystkie nasze słody można prześledzić od upraw jęczmienia, przez wszystkie etapy słodowania, po dostawę, zgodnie z dekretem Rady Europy UE 178-2002.

Wszystkie nasze słody produkowane są z wykorzystaniem tradycyjnego, dziewięciodniowego procesu słodowania – stanowi to gwarancję stałego, wysokiego stopnia przetworzenia ziarna oraz najwyższej jakości słodów premium.

Całkowity brak, we wszystkich naszych słodach, jakichkolwiek organizmów modyfikowanych genetycznie, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

Oznacza to gwarancję, że nasze słody są WOLNE OD GMO. Nasze słody produkowane są w ścisłej zgodności z międzynarodowymi wymaganiami HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) oraz z Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000.

Nasze słody pozostają w ścisłej zgodności z unijnymi i międzynarodowymi przepisami dotyczącymi maksymalnych dopuszczalnych ilości resztek pestycydów, herbicydów, środków grzybo- i owadobójczych, jak również śladów mykotoksyn i nitrozoamin w surowcach.

Wszystkie słody transportujemy zgodnie z certyfikatem GMP.

Na naszej stronie www.castlemalting.com możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie sładów.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Siedziba: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Słodownia: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB