



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## 사양

CHÂTEAU CARA Belgium  
수확년도 2023

| 변수         | 단위        | 최소        | 최대        |
|------------|-----------|-----------|-----------|
| 습기         | %         |           | 8.0       |
| 축출 (건조 기반) | %         | 76.0      |           |
| 맥즙 색       | EBC(Lov.) | 30 (11.8) | 35 (13.7) |

### 사양

Typical Belgian caramel malt. Germination at high temperature, followed by roasting in a drum.

### 특징

This malt gives a golden hue to beers and subtle hints of caramel. It strengthens the typical flavors of Belgian craft beers.

### 용도

Suitable for Belgian specialty beers: “blonde”, “brun”, Amber, Dubbel or Triple. Up to 30% of the mash bill.

### 저장 기간:

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

### 패킹

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

중요 우리의 모든 몰트는 보리 농장에서 시작 해서 모든 공정과정 그리고 배달 전 과정을 EC/178/2002 유럽 의회 추적 규정에 따라서 100% 추적 가능 합니다. 우리 모든 몰트는 9일간의 전통적인 과정을 통해서 생산이 되고 곡물의 높은 변형 과 최상급의 품질을 구현하고 있습니다. 우리 몰트는 유럽 디렉토리 1829/2003에 따른 GMO Free 제품을 공급 합니다. 또한 우리 모든 몰트는 국제적인 기준에 적합한 HACCP(Hazard Analyses of Critical Control Points) 과 ISO 22000 Food Safety Management System 으로 관리 되고 있습니다. 우리의 모든 제품에 대한 분석 자료는 [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) 에서 인쇄가 가능합니다.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) 본사: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), 벨기에 몰트 공장: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에  
전화: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) 사업자 등록 번호 Tournai 79754; VAT: BE.45501343  
CBC Banque SA – Avenue Albert 1er 60 – 5000 Namur 벨기에: 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB