Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU ROASTED BARLEY
Anul de recoltare 2021

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	65.0	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	1000 (375.6)	1400 (525.6)

Particularități

Raw roasted barley. Torrefied up to 230°C. The length of roasting time determines the darkness of the grain.

Caracteristici

Château Roasted Barley is a highly roasted barley that imparts a burnt, grainy, coffee-like flavor to your beer. It has many characteristics of Château Black malt, though it is far more complex. It actually has some starch that can be converted during the mash, thus impacting the specific gravity. Château Roasted Barley will also lend to the sweetness of the beer. If compared to Château Chocolat and Château Black malts, roasted barley produces the lightest colored head. Imparts a deep red mahogany color to beer and very strong roasted flavor. Gives dryness to Porters and Stouts.

Folosire

Stouts, Porters, Nut Brown Ales, and other dark beer styles. 2-4% in Brown ales, or 3- 10% in Porters and Stouts

Depozitare şi termen de valabilitate

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.

Ambalarea

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.

IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Sediu central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malț: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel .: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai
înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB