Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU ROASTED BARLEY
Erntejahr 2023

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	65.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	1000 (375.6)	1700 (638.06)

Merkmale

Unvermälzte Röstgerste. Gedarrt bei 230 ºC. Die Darrdauer bestimmt die hohe Farbtiefe des Korns.

Eigenschaften

Château Roasted Barley ist ein sehr gedarrtes Getreide, das dem Bier einen gebrannten,körnigen Kaffeegeschmack verleiht. Sie hat viele ähnliche Eigenschaften mit Black-Malzsorte und ist trotzdem komplexer. Sie enthält eine Stärke, die beim Einmaischen umgewandelt werden kann. Sie hat auch eine Wirkung auf die spezifische Schwerkraft. Château Roasted Barley wird dem Bier auch einen süßen Geschmack verleihen.Im Vergleich zu Chocolat- und Black-Malzen gibt die unvermälzte Röstgerste den hellsten Bierschaum. Sie verleiht dem Bier eine tiefe rötliche Mahagonifarbe und ein sehr starkes Röstaroma. Sorgt für Trockenheit bei Porters und Stouts.

Einsatz

Stouts, Porters, Nüssig Braun Ales und andere dunkle Biere.Bis zu 2-4% in Braun Ales, bis 3-10% in Porters und Stouts

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C) und trockenen Ort (< 35 RH %) gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir, die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg)Alle Verpackungsarten– in 20’ oder 40’ Exportcontainer.

BITTE BEACHTEN SIE:

100% Rückverfolgbarkeit des Malzes- von dem Gerstenanbau bis zur Malzlieferung, laut Richtlinie EC/178/2002 des Europäischen Parlaments im Bezug auf der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Unsere traditionelle Herstellungsweise dauert neun Tage, dadurch erhalten wir eine garantiert hohe Kornumwandlung und höchste Qualität unserer Malzsorten!

Die von uns benutzte Rohstoffe, enthält keine genetisch veränderten Organismen laut Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, das bedeutet, dass unsere Malzsorten GMO frei sind.

Wir arbeiten nach den internationalen HACCP Vorgaben (Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) und nach ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

Alle unsere Malzsorten entsprechen den EU und internationalen Vorschriften in Bezug auf den maximalen zulässigen Rückständen von Pestiziden, Herbiziden, Fundiziden, Insektiziden, sowie Spuren von Mykotoxinen und Nitrosamine.

Alle unsere Malze sind nur mit GMP-zertifizierten Transport geliefert.

Die Analysedaten unserer Malze, die wir Ihnen gesendet haben, sind auch auf unserer Internetseite in Druckform verfügbar www.castlemalting.com

Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB