Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU PILSEN 6RW
Afgrødeår 2021

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	80.0	
Ekstrakt forskel fin-grov	%	1.0	2.2
Urtfarve	EBC(Lov.)		3.5 (1.8)
Efterfarvning	EBC(Lov.)		6.0 (2.7)
Total protein	%		11.5
Opløseligt protein	%	3.8	4.5
Kolbach-indeks	%	36.0	45.0
Hartong 45o	%	35.0	43.0
Viskositet	cp		1.59
Beta-glukaner	mg/l		220
pH		5.6	6.0
Diastatisk aktivitet	WK	300	
Sprødhed	%	83.0	
Glasagtigt	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
Filtrering		Normal	
Forsukring	Minutes		10
Urtklarhed		Klar	
Kalibrering: - over 2,5 mm	%	90.0	
Kalibrering: - afvist	%		2.0

Egenskaber

The lightest colored Belgian malt is produced from the finest 6-row winter barley varieties. Kilned at up to 80 - 85°C.

Karakteristika

The lightest in color, this malt is well-modified and is perfectly suited for single-step infusion or decoction mashing. Compared to Château Pilsen 2RS, Château Pilsen 6RW has a more important diastatic power. Our Château Pilsen malt carries a strong, sweet malt flavor and has a sufficient enzymatic power to be used as base malt.

Usage

All beer types. Can be used at up to 50% together with Pilsen 2RS for pale beers (Pilsner, Lager) or as part of the mix for the other beers.

Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) 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.

Pakning

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1 250kg) All types of packaging – in 20’ or 40’ containers for export.

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!
Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores malttyper, som det er defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003, hvilket betyder, at alle vores malttyper er garanteret fri for GMO;
Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!
Er i fuld overenstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Satety Manegement system;
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB