Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU WHEAT BLACK
Rok zbiorów 2021

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		4.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	77.0	
Kolor brzeczki	EBC(Lov.)	1100 (413.1)	1400 (525.6)

Cechy

Château Wheat Black 1100 - 1400 EBC. The darkest malted wheat. Château Wheat Black will contribute the same deep colour characteristics to the beer as our traditional barley Chateau Black malt.

Charakterystyka

Château Wheat Black is a very special roasted wheat malt that will add complex flavours to your beers, the most pronounced note being coffee with intense roasted characters. Thanks to our unique roasting technology, this malt will not bring any astringency to the beer. Please note you will not obtain any taste typical of non-roasted wheat malts.

Usage

Dunkelweizen, Altbier, Black IPAs, Schwarzbiers, and specialty ales. Up to 20% of the mix.

Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. 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. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

Opakowanie

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.

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 słodów.

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