



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## SPECYFIKACJA

### CHÂTEAU SPECIAL Belgium® Rok zbiorów 2016

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		6.0
Ekstrakt (sucha baza)	%	77.0	
Kolor brzezki	EBC(Lov.)	260.0 (98.1)	320.0 (120.6)

#### Cechy

Very special Belgian dark malt, obtained through specific double roasting process.

#### Charakterystyka

Is used to produce a deep red to dark brown-black colour and fuller body. Unique flavour and aroma. Gives much colour and raisin-like flavour. Imparts a rich malty taste and a hint of nut and plum flavour. May substitute Chocolate and Black malt if bitterness is not desired.

#### Usage

Abbey ales, dubbels, porters, brown ales, doppelbocks. Up to 10% of the mix.

#### Przechowywanie i okres trwałości

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.

#### Opakowanie

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.

#### 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 Dyrektywą Unii Europejskiej 2001/18/EC.

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](http://www.castlemalting.com) możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

Château Special B® became Château Special Belgium®

Château Special B® is a historic type of malt that has its origins in Belgium and stands behind a wide range of famous Belgian beers. 'B' means Belgium and in order to define it, Castle Malting® has decided to opt for Château Special Belgium®.

With a new name, but with the same unique flavour and aroma, Château Special Belgium® is a very special Belgian dark malt, produced by Castle Malting® using a specific double roasting process.

---

Siedziba: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgia  
Słodownia: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgia  
Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB