



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU PEATED Rok zbiorów 2016

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		5.0
Ekstrakt (sucha baza)	%	80.0	
Różnica w ekstraktywności między grubą i drobną śrutą	%	1.0	2.5
Kolor brzezki	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
Całkowite białko	%		11.5
Rozpuszczalne białko	%	4.1	4.6
Liczba Kolbacha	%	40.0	45.0
Hartong 45°	%	36.0	
Lepkość	cp		1.6
Beta glukany	mg/l		250
pH		5.5	6.0
Siła diastatyczna	WK	250	
Kruchość	%	80.0	
Szklistość (pełne ziarna)	%		2.5
Filtracja			Normalne
Scukrzanie	Minutes		15
Klarowność brzezki			Wyczyść
Kalibracja : - powyżej 2.5 mm	%	90.0	
Fenole	ppm	5	10

Cechy

Treated by being smoked during kilning over a fire made from Scottish peat moss.

Charakterystyka

Imparts a distinctive smoky, spicy aroma and flavour, typical for classic German beer styles. Smoked beer brewed with Château Peated malt tastes like a forest fire - but in a good way!! It has a rich head and a mouthfeel similar to sparkling ale.

Usage

Scottish ale, porters, smoked beer, special beers. Recommended proportion: 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 using 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 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 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 możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

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; www.castlemalting.com
Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB