



*Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel*

## SPECIFIKATION

### CHÂTEAU PEATED (RØGMALT) Afgørdeår 2017

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	81.0	
Ekstrakt forskel fin-grov	%	1.0	2.5
Urtfarve	EBC(Lov.)		3.5 (1.9)
Total protein	%		11.5
Opløseligt protein	%	3.5	4.4
Kolbach-indeks	%	35.0	45.0
Viskositet	cp		1.6
Beta-glukaner	mg/l		250
pH		5.6	6.0
Diastatisk aktivitet	WK	250	
Sprødhed	%	80.0	
Glasagtigt	%		2.5
PDMS			5
Filtrering			Normal
Forsukring	Minutes		15
Urtklarhed			Klar
Kalibrering: - over 2,5 mm	%	90.0	
Kalibrering: - afvist	%		2
Fenoler	ppm	5	10

#### Egenskaber

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

#### Karakteristika

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.

#### 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 EU-direktiv 2001/18/EC, 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 overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;

Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;