



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## SPECYFIKACJA

### CHÂTEAU PILSEN 6RW Rok zbiorów 2019

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		4.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	80.0	
Różnica w ekstraktywności między grubą i drobną śrutą	%	1.0	2.2
Kolor brzezki	EBC(Lov.)		3.5 (1.8)
Barwa po gotowaniu	EBC(Lov.)		6.0 (2.7)
Całkowite białko	%		11.5
Rozpuszczalne białko	%	3.8	4.5
Liczba Kolbacha	%	36.0	45.0
Hartong 45°	%	35.0	43.0
Lepkość	cp		1.59
Beta glukany	mg/l		220
pH		5.6	6.0
Siła diastatyczna	WK	300	
Kruchość	%	83.0	
Szklistość (pełne ziarna)	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
Filtracja			Normalne
Scukrzanie	Minutes		10
Klarowność brzezki			Wyczyść
Kalibracja : - powyżej 2.5 mm	%	90.0	
Kalibracja : - odrzucona	%		2.0

#### Cechy

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

#### Charakterystyka

The lightest in colour, this malt is well-modified and is perfectly suited for single-step infusion or for 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 flavour 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.

## 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB