



Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU ABBEY®
Afgørdeår 2018

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	78.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	41.0 (15.9)	49.0 (18.9)
pH			6.0

Egenskaber

Belgian brown malt. Specially germinated and kilned at up to 110°C.

Karakteristika

Château Abbey® malt is a more toasted form of pale malt. Gives a strong taste of cooked bread, nuts and fruit. Château Abbey® malt has a bitter flavour which mellows on ageing, and can be quite intensely flavoured. Château Abbey® malt is typically used as a small proportion of the grist in the production of beers requiring some substantial depth of colour.

Usage

Pale ale beers, Abbey beers, brown porter and special beers, in a diverse range of British beers. Up to 25% of the mix.

Opbevaring & Holdbarhed

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.

Pakning

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.

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;

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB