



Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU PILSEN NATURE® (ØKOLOGISK) Afgrødeår 2023

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	81.0	
Ekstrakt forskel fin-grov	%	1.5	2.5
Urtfarve	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
Efterfarvning	EBC(Lov.)		7.0 (3.2)
Total protein	%		11.5
Opløseligt protein	%	3.5	4.6
Kolbach-indeks	%	35.0	46.0
Viskositet	cp		1.6
Beta-glukaner	mg/l		220
pH		5.6	6.0
Diastatisk aktivitet	WK	250	
Sprødhed	%	80.0	
Glasagtigt	%		2.5
PDMS			5.0
Filtrering		Normal	
Forsukring	Minutes		15
Urtklarhed		Klar	
Kalibrering: - over 2,5 mm	%	90.0	
Kalibrering: - afvist	%		2.0

Egenskaber

The lightest colored Belgian malt. Produced from the finest 2-row organic spring malting barley varieties. Kilned at up to 80 - 85°C.

Karakteristika

The lightest in colour, this malt is well-modified and is perfectly suited for single-step infusion or decoction mashing. Our Château Pilsen malt carries a strong, sweet malt flavour and contains enough enzymatic power to be used as base malt.

Usage

All organic beer types. Can be used up to 100 % for pale organic beers (Pilsner, Lager) or as part of the mix for the other organic beers.

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 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.



Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermiaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

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 Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003, 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;

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB