



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU PILSEN 2RS Afgørdeår 2018

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	81.0	
Ekstrakt forskel fin-grov	%	1.5	2.5
Urtfarve	EBC(Lov.)		3.5 (1.9)
Efterfarvning	EBC(Lov.)		6 (2.8)
Total protein	%		11.5
Opløseligt protein	%	3.5	4.4
Kolbach-indeks	%	35.0	45.0
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 coloured Belgian malt. Produced from the finest European 2-row 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 for decoction mashing. 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 up to 100 % for pale beers (Pilsner, Lager) or as part of the mix for the other 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 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;

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