Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU RAW BARLEY
Erntejahr 2021

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		14
Extrakt (wasserfrei)	%	68*	
Extrakt Differenz Fein-Grobschrot	%	32*	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	2.5*	
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%	10	11.5
Viskosität	cp	3.67*	
Beta-Glucan	mg/l	859*	
Sortierung: - größer 2.5 mm	%		90

Merkmale

Château Raw Barley is a selection of high-quality barley kernels with the aim to be used as a brewing adjunct in the beer recipe. It brings good levels of proteins and starch to the recipe, as well as its typical grain flavor. Due to its gelatinization temperature range, it can be added directly into the mash without precooking it.

Eigenschaften

Château Raw Barley helps to lighten the body and malt sweetness of the beer as well as its color while keeping it the typical rich grain flavor of barley. It can be used to achieve a clean dry finish and enhance head retention.

Einsatz

Dark Lagers and Ales, traditionally Dry stouts. Up to 15% of the grain bill.

BITTE BEACHTEN SIE:

100% Rückverfolgbarkeit des Malzes- von dem Gerstenanbau bis zur Malzlieferung, laut Richtlinie EC/178/2002 des Europäischen Parlaments im Bezug auf der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Unsere traditionelle Herstellungsweise dauert neun Tage, dadurch erhalten wir eine garantiert hohe Kornumwandlung und höchste Qualität unserer Malzsorten!

Die von uns benutzte Rohstoffe, enthält keine genetisch veränderten Organismen laut Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, das bedeutet, dass unsere Malzsorten GMO frei sind.

Wir arbeiten nach den internationalen HACCP Vorgaben (Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) und nach ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

Alle unsere Malzsorten entsprechen den EU und internationalen Vorschriften in Bezug auf den maximalen zulässigen Rückständen von Pestiziden, Herbiziden, Fundiziden, Insektiziden, sowie Spuren von Mykotoxinen und Nitrosamine.

Alle unsere Malze sind nur mit GMP-zertifizierten Transport geliefert.

Die Analysedaten unserer Malze, die wir Ihnen gesendet haben, sind auch auf unserer Internetseite in Druckform verfügbar www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;
Account: 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB