Belgian Malts that Make Your Beer So Special

□□

CHÂTEAU WHEAT BLANC NATURE
□□□□ 2018

□□	□□	□□	□□
□□	%		5.5
□□ (□□ □□)	%	83	
□□ □	EBC(Lov.)		5.5(2.6)
□ □□□	%		14.0
□□ □□□	%	4.5	5.5
□□	cp		1.9
pH		5.8	6.1

□□

□□□ □ □□. 80-85□□□ □□.

□□

□ □□ □□□ □□ □□□□. □□ □□ □□ □□□ □ □□□ □□□ □ □□□□□, □□ □□□ □□□□ □□□□ □□□□ (3-5%). □□□ □□ □□ □ □□□ □□□ □□□ □ □ □ □□□ □□□ □□ □□□□ □□□.

□□

□ □□, □□□ □□, □□□ □□, □□□□ □ □□□□ □□. □□□□ □□ 30%□□.

□□ □□:

□□□ □□□□ □□□□ (22□ □□) □□□ (35RH% □□) □□□ □□ □□□□ □□□□ □□□. □□□ □□□ □□□□□ □ □□□ □□□ □□ □ 24□□ □ □□□□, □□ □□□ 3□□ □ □□□□ □□ □□□□□.

□□

□□; □□□□□□□□□□□□; □(25kg, 50kg); □□(400-1,400kg). □□□□□□□□– 20 □□ 40 □□□□□□□□□

□□ □□□ □□ □□□ □□ □□□□ □□ □□ □□ □□□□ □□□ □□ □ □□□ EC/178/2002 □□ □□ □□ □□□ □□□ 100% □□ □□ □□□. □□ □□ □□□ 9□□□ □□□□ □□□ □□□ □□□ □□ □□□ □□ □□ □ □□□□ □□□ □□□□ □□□□. □□ □□□ □□ □□□□ 2001/18/EC□ □□ GMO Free □□□ □□ □□□. □□ □□ □□ □□□ □□□□ □□□ □□□ HACCP(Hazard Analyses of Critical Control Points) □ ISO 22000 Food Safety Management System □□ □□ □□ □□□□. □□□ □□ □□□ □□ □□ □□□ www.castlemaling.com □□ □□□ □□□□□.

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