



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## SPECYFIKACJA

### CHÂTEAU PILSEN 6RW Rok zbiorów 2023

| Parametr                                              | Jednostka | Min      | Max   |
|-------------------------------------------------------|-----------|----------|-------|
| Wilgotność                                            | %         |          | 4.5   |
| Ekstrakt (sucha baza)                                 | %         | 79.0     |       |
| Różnica w ekstraktywności między grubą i drobną śrutą | %         | 1.0      | 2.2   |
| Kolor brzezki                                         | EBC(Lov.) |          | 4 (2) |
| Barwa po gotowaniu                                    | EBC(Lov.) |          | 7.0   |
| Całkowite białko                                      | %         |          | 11.5  |
| Rozpuszczalne białko                                  | %         |          | 4.9   |
| Liczba Kolbacha                                       | %         | 35.0     | 46.0  |
| Hartong 45°                                           | %         | 35.0     | 43.0  |
| Lepkość                                               | cp        |          | 1.6   |
| Beta glukany                                          | mg/l      |          | 220   |
| pH                                                    |           |          | 6.3   |
| Siła diastatyczna                                     | WK        | 300      |       |
| Kruchość                                              | %         | 80.0     |       |
| Szklistość (pełne ziarna)                             | %         |          | 2.5   |
| PDMS                                                  |           |          | 5.0   |
| NDMA                                                  | ppb       |          | 2.5   |
| Filtracja                                             |           | Normalne |       |
| Scukrzanie                                            | Minutes   |          | 10    |
| Klarowność brzezki                                    |           | Wyczyść  |       |
| Kalibracja : - powyżej 2.5 mm                         | %         | 90.0     |       |
| Kalibracja : - odrzucona                              | %         |          | 2.0   |

#### Cechy

The lightest colored Belgian malt is produced from the finest 6-row winter barley varieties. Kilned at up to 80 - 85°C.

#### Charakterystyka

The lightest in color, this malt is well-modified and is perfectly suited for single-step infusion or decoction mashing. Compared to Château Pilsen 2RS, Château Pilsen 6RW has a more important diastatic power. Our Château Pilsen malt carries a strong, sweet malt flavor and has a sufficient enzymatic power to be used as base malt.

#### Usage

All beer types. Can be used at up to 50% together with Pilsen 2RS for pale beers (Pilsner, Lager) or as part of the mix for the other beers.

## Przechowywanie i okres trwałości

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.

## Opakowanie

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.

## WAŻNE

Wszystkie nasze słody można prześledzić od upraw jęczmienia, przez wszystkie etapy słodowania, po dostawę, zgodnie z dekretem Rady Europy UE 178-2002.

Wszystkie nasze słody produkowane są z wykorzystaniem tradycyjnego, dziewięciodniowego procesu słodowania – stanowi to gwarancję stałego, wysokiego stopnia przetworzenia ziarna oraz najwyższej jakości słodów premium.

Całkowity brak, we wszystkich naszych słodach, jakichkolwiek organizmów modyfikowanych genetycznie, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

Oznacza to gwarancję, że nasze słody są WOLNE OD GMO. Nasze słody produkowane są w ścisłej zgodności z międzynarodowymi wymaganiami HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) oraz z Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000.

Nasze słody pozostają w ścisłej zgodności z unijnymi i międzynarodowymi przepisami dotyczącymi maksymalnych dopuszczalnych ilości resztek pestycydów, herbicydów, środków grzybo- i owadobójczych, jak również śladów mykotoksyn i nitrozoamin w surowcach.

Wszystkie słody transportujemy zgodnie z certyfikatem GMP.

Na naszej stronie [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Siedziba: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Słodownia: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB