Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU PILSEN 2RS
Rok zbiorów 2021

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		4.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	82.0	
Różnica w ekstraktywności między grubą i drobną śrutą	%	1.5	2.5
Kolor brzeczki	EBC(Lov.)		3.5 (1.9)
Barwa po gotowaniu	EBC(Lov.)		6 (2.8)
Całkowite białko	%		11.5
Rozpuszczalne białko	%	3.5	4.4
Liczba Kolbacha	%	35.0	45.0
Lepkość	cp		1.6
Beta glukany	mg/l		220
pH		5.6	6.0
Siła diastatyczna	WK	250	
Kruchość	%	80.0	
Szklistość (pełne ziarna)	%		2.5
PDMS			5.0
Filtracja		Normalne	
Scukrzanie	Minutes		15
Klarowność brzeczki		Wyczyść	
Kalibracja : - powyżej 2.5 mm	%	90.0	
Kalibracja : - odrzucona	%		2.0

Cechy

The lightest colored Belgian malt. Produced from the finest 2-row spring malting 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. 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 up to 100 % 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 możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.