Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU ROASTED BARLEY
Rok zbiorów 2022

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		4.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	65.0	
Kolor brzeczki	EBC(Lov.)	1000 (375.6)	1700 (638.06)

Cechy

Raw roasted barley. Torrefied up to 230°C. The length of roasting time determines the darkness of the grain.

Charakterystyka

Château Roasted Barley is a highly roasted barley that imparts a burnt, grainy, coffee-like flavor to your beer. It has many characteristics of Château Black malt, though it is far more complex. It actually has some starch that can be converted during the mash, thus impacting the specific gravity. Château Roasted Barley will also lend to the sweetness of the beer. If compared to Château Chocolat and Château Black malts, roasted barley produces the lightest colored head. Imparts a deep red mahogany color to beer and very strong roasted flavor. Gives dryness to Porters and Stouts.

Usage

Stouts, Porters, Nut Brown Ales, and other dark beer styles. 2-4% in Brown ales, or 3- 10% in Porters and Stouts

Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C) and dry (<35RH%) 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 - 1,400kg). 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.