Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU PEATED EKOLOGICZNY* (PEATED NATURE*)
Rok zbiorów 2022

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		4.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	81.0	
Różnica w ekstraktywności między grubą i drobną śrutą	%	1.5	2.5
Kolor brzeczki	EBC(Lov.)		3.5 (1.9)
Całkowite białko	%		12
Rozpuszczalne białko	%	3.5	4.4
Liczba Kolbacha	%	35.0	45.0
Lepkość	cp		1.6
Beta glukany	mg/l		250
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			clear
Kalibracja : - powyżej 2.5 mm	%	90.0	
Kalibracja : - odrzucona	%		2.0
Fenole	ppm	5	10

Cechy

Peated malt from organic barley. Treated by being smoked during kilning over a fire made from Scottish peat moss.

Charakterystyka

Imparts a distinctive smoky, spicy aroma and flavour, typical for classic German beer styles. Organic smoked beer brewed with Château Peated Nature malt tastes like a forest fire - but in a good way!! It has a rich head and a mouthfeel similar to sparkling ale.

Usage

Organic scottish ale, organic porters, organic smoked beer, special organic beers. Recommended proportion: up to 10% of the mix.

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 to use 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.

Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

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.