



Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU CARA HONEY® Afgørdeår 2021

| Parameter | Enhed | Min | Max |
|----------------------|-----------|-----------|-----------|
| Fugtighed | % | | 6.5 |
| Ekstrakt (tør basis) | % | 75.0 | |
| Urtfarve | EBC(Lov.) | 60 (23.1) | 80 (30.5) |

Egenskaber

Belgian amber caramel malt. Germination at high temperature, followed by roasting in a drum.

Karakteristika

This malt gives a reddish hue to beers and hints of caramel, toffee and bread. It intensifies the beer's body. This malt also promotes head formation and retention.

Usage

Suitable for ale and lager style of beers: red, amber or brown, but also Bock Beers and Dunkel Beers. Up to 20% of the mash bill.

Opbevaring & Holdbarhed

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.

Pakning

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25 kg, 50 kg); Big Bags (400 - 1,400 kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!
Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores malttyper, som det er defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003, hvilket betyder, at alle vores malttyper er garanteret fri for GMO;
Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!
Er i fuld overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;

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