

 <a href="http://www.castlemalting.com">www.castlemalting.com</a>	<h2>Спецификация на продукт</h2>	
<b>Производитель:</b> Castle Malting <b>Страна производства:</b> Бельгия	<b>Солод Ячменный</b> <b>Тип:</b> Шато Роастед Барлей	<b>Урожай:</b> 2016 г. <b>Яровой двурядный ячмень</b>

### Описание продукта:

Несоложенный обжаренный ячмень. Обжарен при температуре до 230 °С. Более темный цвет достигается при более длительной обжарке.

### Свойства:

Château Roasted Barley придает пиву слегка вкус и аромат слегка жженого зерна и кофе. Обладает многими характеристиками солода Château Black. Содержит небольшое количество крахмала, который подвергается процессу ферментации при затирации, что оказывает влияние на плотность пива. Château Roasted Barley также придает пиву сладость. По сравнению с солодами Château Chocolat и Château Black, жареный ячмень дает самую светлую пену, насыщенный красновато-коричневый цвет и очень сильный аромат жареного. Придает сухость портерам и стаутам.

### Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	< 4,5	%
Массовая доля экстракта	> 65,0	% от сухого вещества
Цвет	1000(375.6)-1300(488.1)	EBC(Lov.)

### Применение:

Стауты, портеры, орехово-коричневые эли и другие темные сорта пива. 2-4% в коричневых элях или 3-10% в портерах и стаутах.

### Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °С) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев, цельнозерновой – в течение 18-24 месяцев после даты его изготовления.

### Упаковка

Навалом; навалом в контейнере; в мешках по 25 и 50 кг; big bags (400 – 1250 кг); солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнера.

Компания Castle Malting гарантирует полное отсутствие генетически модифицированного сырья в производстве согласно European Directive 2001/18/EC – таким образом, ни один из сортов нашего солода не содержит ГМО.