БЕЛЬГИЙСКИЙ СОЛОД

ДЛЯ ОСОБЕННОГО ПИВА

PROSOLOD

Castle Malting®

СОДЕРЖАНИЕ

- Бельгийское пиво – культурное наследие ЮНЕСКО.....2
- Введение.....3
- Castle Malting® – традиции и инновации.....4
- Инновации в производстве обжаренного и карамельного солода....5
- Экологическое производство солода.....6
- Солод Castle Malting®.....7-11
- Эксклюзивная линия солодов.....12
- Органический солод Castle Malting®.....13
- Спецификации солода.....14-22
- Новые солода 23
- Логистика и упаковка.....24
- Новый центр логистики и дистрибуции.....25
- Хмель.....26
- Специи.....27
- Бельгийский карамельный сахар.....28
- Дополнительные услуги.....29
- Мобильное приложение BrewMalt®.....30
- Анализы сырья в нашей лаборатории.....31
- Рецепты пива.....32-41

Бельгийское пиво – культурное наследие ЮНЕСКО

От золотистых пильсенов и коричневых элей до крепкого траппистского пива, которое варят в монастырях, бельгийское пиво ценят и любят во всем мире. История этого напитка прослеживается через столетия до пива, которое варили средневековые монахи. И сегодня пивные энтузиасты говорят, что с разнообразием пивной культуры Бельгии не может соперничать ни одна другая страна в мире.

30 ноября 2016 г. пивная культура Бельгии была признана ЮНЕСКО частью Нематериального культурного наследия человечества, что официально подчеркнуло необходимость ее сохранения для будущих поколений.

История и широкое разнообразие видов пива выделяют Бельгию среди других пивоваренных традиций мира.

Особенностью бельгийской пивной культуры является сочетание разнообразия, инноваций и традиций. Сегодня более 200 бельгийских пивоварен производят более 3000 наименований пива, и эти пивоварни создали вокруг себя уникальную культуру производства и потребления пива.

Бельгийское пиво известно во всем мире своим разнообразием вкусов – от чрезвычайно кислого до горького. Пиво варят даже в самых маленьких деревушках этой западноевропейской страны с общим населением в 11 млн. человек.

«Именно не имеющее себе равных пивоваренное мастерство и насыщенность пивной культуры, которая является частью нашей повседневной жизни и всех праздников, делают нашу пивоваренную традицию частью идентичности и культурного наследия целой страны», - говорится в заявлениии Министерства культуры Бельгии.

Все больше и больше стран старается разнообразить свою пивную культуру, и все они черпают вдохновение в бельгийских сортах пива. Мы гордимся тем, что бельгийское пиво служит эталоном качества и источником вдохновения для пивоваренной индустрии и всего, связанного с пивом, в целом мире.

Для удовлетворения потребностей производящих такое огромное разнообразие сортов пива предприятий бельгийская солодовенная компания Castle Malting создала полный спектр премиальных базовых и специальных сортов солода. Уникальные свойства бельгийского солода так же важны для качества всех известнейших сортов бельгийского пива, как и их уникальные методы производства.

Все рецепты, предлагаемые компанией Castle Malting, были навеяны известными во всем мире марками бельгийского пива, и сваренное по ним пиво получится превосходным, если в его производстве будет использован высококачественный солод компании Castle Malting.

Мы разработали эти рецепты, надеясь, что они послужат Вам источником вдохновения. Конечно же, Вы всегда можете привнести в них свои, особенные детали.

Десятки специальных солодов из Бельгии. Выберите свой!

Castle Malting® предлагает широкий ассортимент базовых и специальных видов солода высокого качества. Наш солод позволяет создавать любые сорта пива – от пильсена до самых темных аббатских сортов и органического пива.

С каждым днем все больше и больше компаний во всем мире убеждаются в безупречном качестве предлагаемых нами продуктов и услуг.

Castle Malting® гарантирует:

- 100%-ную прослеживаемость солода – от ячменного поля до заказа, доставленного на Вашу пивоварню, согласно базовому Регламенту (ЕС) № 178/2002 Европейского Парламента и Совета;
- Полное отсутствие генетически модифицированного сырья в производстве согласно Директиве 2001/18/ЕС Европейского парламента и Совета – таким образом, ни один из сортов нашего солода не содержит ГМО;
- Традиционный девятидневный метод солодоращения, который обеспечивает равномерное прорастание всех зерен и премиальное качество продукции!
- Строгое соответствие производства с действующими нормами HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) и системой менеджмента безопасности пищевых продуктов ISO 22000;
- Анализ качества ячменя и готового солода нашей современной лабораторией. (Результаты анализов регулярно подтверждаются самыми крупными пивоваренными лабораториями Европы и доступны для просмотра и печати на нашем сайте www.castlemalting.com/ru).

Castle Malting® предлагает:

- Более 70 сортов солода;
- Доставку солода в любой упаковке: насыпью, в мешках по 25 кг, 50 кг, в Биг-Бэгах по 400 – 1300 кг. Поддоны с двойной обмоткой до 1300 кг (мешки по 25 кг) и до 1300 кг (Биг-Бэги). Экспорт солода – в грузовиках, вагонах, 20-ти и 40-футовых контейнерах;
- Бесплатную техническую поддержку и консультации опытных специалистов;
- Услуги наших минипивоварни и лаборатории, где Вы можете протестировать наш солод и разработать новые рецепты пива;
- Организацию тренингов и семинаров в Бельгии и других странах;
- Возможность изготовления любого специального солода согласно заданным Вами параметрам;
- Интернет-сайт www.castlemalting.com на 19 языках, включая русский!

Бесспорный лидер в производстве специального солода!

Солодовенный завод Castle Malting® расположен в г. Белёй, Бельгия, по соседству с роскошным замком.

Бельгию, родину **Castle Malting®**, можно назвать раем на земле для большинства любителей пива. Бельгийское пиво славится во всем мире. Какая другая страна может предложить более 2500 его наименований? Пиво в Бельгии пользуется тем же уважением, какое обычно испытывают к хорошему вину в большинстве других стран.

Для того, чтобы сваренное бельгийскими пивоварами пиво соответствовало всем стандартам качества, бельгийские солодовники в течение нескольких столетий совершенствовали производство самых разных сортов высококачественного солода.

Бельгия - это солодовая Мекка, из которой солод экспортируется в более чем 120 стран. Уникальные свойства солода местного производства и уникальный процесс пивоварения стали визитной карточкой многих известных бельгийских марок пива.

Для бельгийского солода характерны высокое качество и эффективность, которые выгодно отличают его от солода, производимого в других странах, по таким параметрам, как вкус, чистота на выходе, цвет, производительность и т.д. Эти особенности стали ключевыми для создания богатого ассортимента бельгийского пива.

Основанная в 1868 году, **Castle Malting®** является старейшей солодовней Бельгии и одной из самых старых в мире. Компания славится индивидуальным подходом к своим клиентам, выраженным в девизе "Каждому пивовару - свой солод". Castle Malting® также знаменита своим строгим подходом к стандартам качества.

Более 2500 пивоваренных компаний из 123 стран мира выбирают солод, производимый компанией **Castle Malting®**.

Castle Malting® располагает превосходным ассортиментом базовых и специальных сортов солода для изготовления различных сортов пива, начиная с пльзенского и белого пива до специальных монастырских сортов (Abbey).

Географическое положение **Castle Malting®** – близость к Франции, Голландии, Англии и Германии (региону, где выращивается самый качественный в мире пивоваренный ячмень) - позволяет нам выбирать лучший и наиболее подходящий для каждого вида солода ячмень так, как это делали наши предки.

Более того, близость нашего завода к Антверпену, главному порту по экспорту солода в мире, сводит к минимуму транспортные расходы. Современный деловой подход **Castle Malting®** позволяет поставлять высококачественный солод по самым привлекательным ценам.

Castle Malting® - это команда настоящих профессионалов, способных удовлетворить требования любого уровня – от малых до крупных пивоваренных предприятий.

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ БАЗОВЫЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОЛОДА ОТ КОМПАНИИ CASTLE MALTING®!

Революция в производстве обжаренного солода

Благодаря уникальному, разработанному специалистами компании оборудованию, **Castle Malting®** применяет абсолютно революционные технологии в производстве обжаренного и карамельного солода, что в корне меняет процессы обжарки и карамелизации и позволяет производить широкий ассортимент специальных солодов с исключительными вкусовыми и ароматическими свойствами.

Уникальная технология дизайна обжарки нашего оборудования позволяет нам получить следующие преимущества нашего карамелизированного и обжаренного солода:

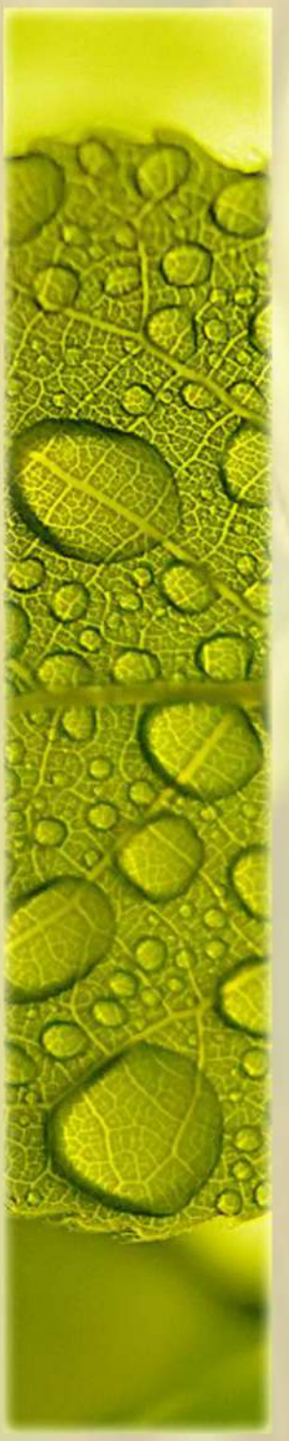
- более насыщенный вкус и аромат
- более высокий уровень карамелизации
- меньше горечи и меньше терпкости даже в самых темных солодах.

Кроме того, каждый год **Castle Malting®** запускает новые типы специальных солодовых сортов, а также расширяет ассортимент органических солодов.

Первая в мире «зеленая» солодовенная компания:

Экологический солод для экологического пива!

Строго придерживаясь политики сохранения здоровой планеты для будущих поколений, мы регулярно проводим оценку влияния нашей деятельности на окружающую среду и предпринимаем все меры для дальнейшего повышения **экологической эффективности** нашей компании. Вот почему на нашей солодовне внедрен особый производственный процесс, позволяющий минимизировать экологическое воздействие на окружающую среду на всех этапах производства солода.



Какие меры были приняты нашей компанией для сохранения окружающей среды?

- ❖Доставка ячменя баржами с целью уменьшения объема перевозок грузовиками и, как следствие, меньшего влияния на окружающую среду
- ❖Собственная теплоэлектростанция, вырабатывающая электричество и тепло для обсушки солода
- ❖Система рекуперации тепла при обсушке солода
- ❖Система рекуперации тепла при обжарке солода
- ❖10000 м^2 фотоэлектрических панелей на крыше завода
- ❖Использование вариаторов скорости и высокомощных моторов в производстве
- ❖Запуск метанизирующей энергетической установки (проект)
- ❖Электронные заказы, счета, анализы солода и т. д.
- ❖Использование отходов производства в производстве органических удобрений

Для Castle Malting ® каждый день - это День Земли!

Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ПРИМЕНЕНИЕ	%
Шато Пильсен 2RS (Château Pilsen) 2RS* 2,5 – 3,5 EBC	Характеристика: Самый светлый бельгийский солод. Производится из лучшего европейского пивоваренного ячменя. Просушен при температуре до 80 - 85°C. Свойства: Наш солод **Château Pilsen** легко поддается затиранию при варке пива методом инфузии или декокции. Обладает выраженным сладковатым ароматом и достаточной ферментативной активностью, чтобы служить базовым солодом в заторе. *2RS – солод из двухрядного ярового ячменя. Спецификация: стр. 14 **Доступен также в органической версии!**	Все сорта пива	До 100% смеси
Шато Вена (Château Vienna) 4 – 7 EBC	Характеристика: Слегка просушен при температуре до 85 - 90°C; меньшая продолжительность сушки, чем у других типов солода. Свойства: Придает пиву немного более интенсивный аромат солода и зерна, чем солод Pilsen, а также легкие ноты карамели. Солод **Château Vienna** обсушивается при более высокой температуре, чем Château Pilsen, поэтому **Château Vienna** придает пиву более «богатый» золотистый цвет, крепость и насыщенность вкуса. Обладает достаточной энзимной силой, чтобы хорошо сочетаться со специальными солодами. Спецификация: стр. 15 **Доступен также в органической версии!**	Все сорта пива, венский лагер. Усиливает цветность и аромат легкого пива	До 100% смеси
Шато Пейл Эль (Château Pale Ale) 7 – 10 EBC	Характеристика: Светлый базовый бельгийский солод. Подсушен при температуре до 90 - 95°C. Свойства: Обычно используется в качестве базового солода или в сочетании с солодом Château Pilsen 2RS с целью получения более интенсивного солодового привкуса и более глубокой цветности пива. В производстве янтарного и горького пива этот солод используется вместе с более активными дрожжами. Ферментативная активность солода **Château Pale Ale** позволяют сочетать его со специальными солодами, не обладающими ферментативными свойствами. Спецификация: стр. 15 **Доступен также в органической версии!**	Светлые эли, горькие сорта пива, большинство традиционных сортов английского пива	До 80% смеси
Шато Мюник Лайт® 15 EBC & **Мюник** 25 EBC (**Château Munich Light®** & **Château Munich**)	Характеристика: Бельгийский специальный солод типа Münich. Подсушен при температуре до 100-105°C. Свойства: Солод насыщенного золотого цвета. Слегка повышает цветность пива, придавая ему золотисто-оранжевый оттенок. Большинству сортов пива придает ярко выраженный аромат зерна и солода, не влияя при этом на стойкость пены или на крепость. В небольших количествах в сочетании с солодом Château Pilsen 2RS солод **Château Munich** используется в производстве светлых сортов пива для получения более тонкого букета и более насыщенного цвета. Усиливает вкус пива «с характером». Спецификации: стр. 15 , 16 **Доступны также в органической версии!**	Светлые эли, янтарное, коричневое, крепкое и темное пиво, пиво типа Bock	До 60% смеси
Шато Мелано Лайт 40 EBC & **Мелано** 80 EBC (**Château Melano Light** & **Château Melano**)	Характеристика: Бельгийский солод Melanoidin (Melano). Особая технология проращивания. Особый метод обсушки при температуре до 130°C, в процессе которого температура медленно повышается, что приводит к образованию меланоидов. Свойства: Очень ароматный солод с сильным характерным вкусом. Придает пиву насыщенный и полный цвет и стойкий аромат, «обогащает» цветность красных сортов пива. Повышает крепость пива. Этот солод также называют «Turbo Munich». Спецификация: стр. 17	Янтарное и темное пиво, шотландские сорта, красные шотландские эли, ирландское пиво	До 30% смеси

Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ПРИМЕНЕНИЕ	%
Шато Эбби® (Château Abbey®) 45 EBC	Характеристика: Коричневый бельгийский солод. Специальный процесс проращивания, просушен при температуре до 110°C. Свойства: **Château Abbey®** – разновидность светлоокрашенного солода с более длительной обсушкой. Придает пиву сильный вкус свежевыпеченного хлеба, орехов и фруктов. Этот янтарный солод обладает чуть горьковатым привкусом, который со временем становится более мягким. Как правило, используется в малых дозах в производстве пива, требующего интенсивной цветности. Спецификация: стр. 17 **Доступен также в органической версии!**	Светлые эли, коричневые портеры и специальное пиво, различные сорта английского пива	До 30% смеси
Шато Бисквит® (Château Biscuit®) 50 EBC	Характеристика: Уникальный специальный бельгийский солод. Слегка обсушен и обжарен при температуре до 160°C. Свойства: **Château Biscuit®** придает пиву вкус теплого хлеба, аромат печенья и ярко выраженное послевкусие «поджаренного хлеба». Этот тип солода используется для усиления «жареного» вкуса и аромата, типичных для элей и лагеров. Солод **Château Biscuit®** не содержит энзимы, поэтому его используют в комбинации с солодами с высокой диастатической активностью. Спецификация: стр. 17 **Доступен также в органической версии!**	Все сорта специального пива, английские эли, коричневые эли и портеры	До 30% смеси
Шато Кара Клэр® (Château Cara Clair®) 7 – 8 EBC	Характеристика: Солод **Château Cara Clair** производится по такому же методу проращивания, что и Château Pilsen, но затем проходит через специальный процесс обсушки в обжарочном барабане. Свойства: **Château Cara Clair** - это одна из разновидностей бельгийского карамельного солода. Придает пиву бóльшую насыщенность и округлость, способствует формированию и стойкости пены. Создает легкие бисквитные ноты в аромате пива. Спецификация: стр. 16 **Доступен также в органической версии!**	Пльзенское, легкое, светлое пиво, а также пиво сорта Bock.	До 30% смеси
Шато Кара Блонд® (Château Cara Blond®) 20 EBC	Характеристика: Бельгийский карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса при температуре до 220°C, интенсивный аромат. Свойства: **Château Cara Blond®** придает пиву мягкий карамельный аромат и золотистый цвет. Отличительной особенностью карамельных солодов является наличие в них стекловидных зерен - источника обязательных неферментируемых компонентов, благодаря которым настоящий карамельный солод усиливает бархатистость пива и повышает стойкость его пены. Спецификация: стр. 16 **Доступен также в органической версии!**	Легкие лагеры и эли, слабоалкоголь-ное и безалкогольное пиво, белое (пшеничное) пиво	До 30% смеси
Шато Кара Руби® (Château Cara Ruby®) 50 EBC	Характеристика: Бельгийский карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса при температуре до 220°C, интенсивный аромат. Свойства: **Château Cara Ruby®** придает пиву более интенсивный аромат кармели и ирисок и янтарно-красный цвет. Спецификация: стр. 16 **Доступен также в органической версии!**	Коричневые эли, темное фламандское пиво, бок, шотландские эли	До 25% смеси
Шато Кара Голд® (Château Cara Gold®) 120 EBC	Характеристика: Самый темный бельгийский карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса при температуре до 220°C, интенсивный аромат. Свойства: **Château Cara Gold®** придает пиву насыщенный привкус карамели, сахара-сырца и аромат и темно-янтарный цвет. Усиливает бархатистость пива и повышает стойкость его пены. Спецификация: стр. 16 **Доступен также в органической версии!**	Темное и коричневое пиво	До 20% смеси

Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ПРИМЕНЕНИЕ	%
Шато Аром (Château Arôme) 100 EBC	Характеристика: Бельгийский ароматный солод. Высокая температура проращивания, обсушка при температуре до 115°C. Свойства: Придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темным лагерам. Спецификация: стр. 17	Специальные, очень ароматные сорта пива	До 20% смеси
Шато Кристалл® (Château Crystal®) 150 EBC	Характеристика: Ароматный бельгийский солод с уникальными ароматическими и вкусовыми качествами. Особый процесс производства, разработанный Castle Malting®. Свойства: Этот солод придает пиву уникальный вкус и аромат. По сравнению с другими цветными солодами, **Château Crystal®** обладает большей диастатической активностью и менее выраженным «жареным» вкусом и придает пиву более мягкую горечь. Спецификация: стр. 17 **Доступен также в органической версии!**	Ароматное и цветное пиво. Идеален для производства пива, требующего ярко выраженного солодового вкуса, бельгийских элей и немецкого бока	До 20% смеси
Шато Кофе Лайт® 250 EBC **(Château Café Light)**	Характеристика: Бельгийский легкий «кофейный» солод. Просушен при температуре до 200°C, Свойства: **Château Café Light** придает пиву сухой и мягкий аромат кофе. Добавляет округлость и бархатистость коричневым и янтарным элям. Оставляет сладкое послевкусие. Этот солод применяется для усиления цветности пива. Спецификация: стр. 18	Янтарные и темные сорта пива	До 10% смеси
Шато Спешл Би® (Château Special Belgium) 300 EBC	Характеристика: Бельгийский специальный карамелизированный солод двойной обжарки. Свойства: Используется для получения насыщенного пива темно-коричневого цвета с уникальным привкусом изюма, карамели, орехов и слив. Может заменить солода Château Chocolat и Château Black, если горечь нежелательна. Спецификация: стр. 18 **Доступен также в органической версии!**	Монастырское пиво, пиво типа Dubbel и Doppelbock, портеры, коричневые эли	До 10% смеси
Шато Кофе 500 EBC **(Château Café)**	Характеристика: Бельгийский «кофейный» солод. Сначала слегка обсушен, затем обжарен при температуре до 220°C. Свойства: **Château Café** придает пиву сухой аромат с выраженными кофейно-ореховыми нотами, и более «сложный» букет - всем темным элям. С помощью этого солода можно добиться ноток кофе в стаутах и и портерах. Добавляет округлость и бархатистость темным элям. Усиливает цветность пива. Спецификация: стр. 18	Стауты, портеры, в маленьких количествах дает нотки свежеподжаренного кофе в коричневых элях	До 10% смеси
Шато Шоколад (Château Chocolat) 900 EBC	Характеристика: Поджарен при температуре до 220°C. Как только шоколадный солод достигает желаемой цветности, процесс поджаривания останавливается, и солод моментально охлаждается. Свойства: **Château Chocolat** используется для улучшения цветности и придания пиву привкуса поджаренных орехов. Обладает меньшей горечью и более светлым цветом, чем Château Black, так как процесс обжарки солода **Château Chocolat** проходит при более низкой температуре и длится меньше, чем в случае солода Château Black. Спецификация: стр. 18 **Доступен также в органической версии!**	Темное, крепкое, черное пиво типа портер, стаут, коричневый эль	До 7% смеси
Шато Блэк (Château Black) 1300 EBC	Характеристика: Самый темный солод. Обжарен при температуре до 235°C. Свойства: Усиливает аромат пива «с характером», придавая ему более вяжущий вкус, чем остальные цветные солода. Готовое пиво обладает легким «дымным» привкусом. Спецификация: стр. 18 **Доступен также в органической версии!**	Очень темное пиво, стауты и портеры	3 - 6% смеси

Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ПРИМЕНЕНИЕ	%
Шато Блэк оф Блэк (Château Black Of Black) 500 EBC	Характеристика: Уникальный обжаренный солод. Температура обжарки – до 225°C. Свойства: Этот особенный обжаренный солод обладает большим преимуществом: **Château Black Of Black** придает пиву прекрасно сбалансированные и очень приятные «жареные» ноты - вкус и аромат, типичные для традиционного солода Black, не усиливая при этом цветность пива. Теперь Вы можете варить янтарное пиво с более ярко выраженным «поджаренным» характером, что не было возможным до разработки компанией Castle Malting® уникальной технологии производства солода **Château Black Of Black**. Спецификация: стр. 18	От янтарного до очень темного пива – стаутов и портеров	До 5% смеси
Шато Роустед Барли (Château Roasted Barley) 1200 EBC	Характеристика: Несоложенный обжареный ячмень. Обжарен при температуре до 230 °C. Более темный цвет достигается при более длительной обжарке. Свойства: **Château Roasted Barley** придает пиву вкус и аромат слегка жженого зерна и кофе. По сравнению с солодами Château Chocolat и Château Black, жареный ячмень дает самую светлую пену, насыщенный красновато-коричневый цвет и очень сильный аромат жареного солода. Спецификация: стр. 18 **Доступен также в органической версии!**	Стауты, портеры, орехово-коричнеые эли и другие темные сорта пива	2-4% в коричневых элях или 3-10% в портерах и стаутах
Шато Вит Блан® (Château Wheat Blanc®) 3,5 – 5,5 EBC	Характеристика: Бельгийский пшеничный солод. Просушен при температуре до 80 – 85 °C. Свойства: Придает пиву характерный пшеничный аромат. Содержит большое количество протеинов, благодаря чему сваренное на его основе пиво приобретает насыщенность, а пена – стойкость. Спецификация: стр. 19 **Доступен также в органической версии!**	Пшеничное пиво, белые, легкие сорта с низким содержанием алкоголя, безалкогольное пиво	До 35% смеси
Шато Вит Мюник Лайт® 16 EBC & **Шато Вит Мюник®** 25 EBC **(Château Wheat Munich Light® & Château Wheat Munich®)**	Характеристика: Особый бельгийский пшеничный солод мюнхенского типа. Свойства: Не очень темный, но более ароматный, чем стандартный пшеничный солод. Вы получите более легкое и игристое пиво с типичным ароматом эля. Спецификация: стр. 19	Темное пшеничное пиво, пиво weizenbock, стауты и, в малых дозах, для усиления крепости и стойкости пены у темных элей	До 30% смеси
Шато Вит Кристал (Château Wheat Crystal) 150 EBC	Характеристика: Пшеничный солод, обжаренный при температуре 150-170°C. Свойства: Солод **Château Wheat Crystal** придает пиву насыщенные ноты обжаренной пшеницы, кукурузных хлопьев, а также легкий аромат кофе. Этот солод придаст пиву более темный цвет и аромат свежего хлеба и печенья. Спецификация: стр. 19	Бельгийский витбир, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock	До 20% смеси
Шато Вит Шоколад (Château Wheat Chocolat) 800-1100 EBC	Характеристика: Бельгийский пшеничный шоколадный солод. Соложенная пшеница обжаривается при температуре до 230°C и, как только достигается нужная цветность, очень быстро охлаждается. Свойства: Солод Château Wheat Chocolat(– это темный обжаренный солод, но не такой темный, как солод Black. При помощи этого солода можно добиться темно-коричневого цвета и ноток черного кофе и горько-сладкого шоколада в пиве. Пшеничная версия солода Chocolat обладает более ярко выраженным характером темного шоколада, чем ячменная. Этот солод применяется для получения темного цвета и более насыщенного вкуса . Specifications: стр. 19	Различные сорта темного пива, стауты, портеры и коричневые эли	До 20% смеси

Солод Castle Malting®

Шато Вит Блэк (Château Wheat Black) 1100-1400 EBC 	Характеристика: Château Wheat Black создает тот же интенсивный темный цвет, что и традиционный ячменный Chateau Black. Свойства: Château Wheat Black – это обжаренный пшеничный солод. Используется для придания «сложности» вкусу пива, самой яркой ароматической и вкусовой нотой которого будет обжаренный кофе. Благодаря нашему уникальному обжарочному оборудованию этот солод не придаст никакого вяжущего вкуса Вашему пиву. Просим отметить, что с Château Wheat Black Вы не получите типичного для других, необжаренных пшеничных солодов вкуса и аромата. Specifications: стр. 19	Темное пшеничное пиво, Altbier, черное пиво типа стаут, портеры и специальные эли	До 20% смеси .
Шато Диастатик (Château Diastatic) 2,5 – 4,0 EBC 	Характеристика: Солод с высокой энзимной активностью. Свойства: Дает необходимую диастатическую активность при использовании других, менее диастатически активных солодов или несоложенного зерна; повышает экстрактивность солода. Спецификация: стр. 22	Все сорта пива	До 30% смеси
Шато Дистиллин (Château Distilling) 2,5 - 3,7 EBC 	Характеристика: В процессе производства этого солода ячмень замачивают до достижения более высокой влажности зерна: до 44 - 46%. Температура проращивания: 12°C - 16°C, продолжительность: 5 дней. Обсушка солода начинается при 50° - 60°C, затем температура повышается до 70° - 75°C. Свойства: Солод **Château Distilling** («дистилляционный») предназначен для производства виски и других крепких спиртных напитков премиального качества. Дает высокую бродильную активность, необходимую ферментативность и уровень растворимого азота. Спецификация: стр. 20	Все сорта виски	До 100% смеси
Шато Питед (Château Peated) Содержание фенолов: 5 ppm 	Характеристика: «Копченый солод». Окурен шотландским торфом во время просушки. Свойства: Придает пиву характерный «дымный» и пряный аромат и вкус, свойственные классическим немецким сортам пива. Пиво, сваренное на основе солода **Château Peated**, - как лесной пожар, но в хорошем смысле этого слова!! Такое пиво обильно пенится и обладает вкусом, похожим на вкус игристого эля. Спецификация: стр. 20 **Доступен также в органической версии!**	Шотландские эли, портеры, копченое пиво, специальные сорта	До 10% смеси
Шато Виски Лайт® 15-25 ppm & **Шато Виски** 30-45 ppm **(Château Whisky Light® & Château Whisky)** 	Характеристика: Солод **Château Whisky** разработан специально для производства виски. Окурен шотландским торфом во время просушки, благодаря чему обладает более длительным сроком хранения. Свойства: Придает виски мягкий, «дымный» аромат. Идеальный ингредиент для создания уникального виски. Спецификация: стр. 20 **Доступны также в органической версии!**	Все сорта виски	До 100% смеси

СРОКИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C), сухом (< 35% влажности) и не доступном для грызунов и вредителей помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 18-24 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

Эксклюзивная линия

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ПРИМЕНЕНИЕ	%
Шато Баквит (Château Buckwheat) 4 – 15 EBC 	Характеристика: Гречневый солод для производства пива без глютена. Может содержать соложенные зерна других злаков, содержащих глютен. Свойства: **Château Buckwheat** используется в производстве пива без глютена. Придает пиву особенный, ореховый и солодовый вкус и аромат. Может также использоваться в специальных сортах пива для достижения насыщенного и глубокого цвета. Не обладает диастатической активностью. Спецификация: стр. 21 **Доступен также в органической версии!**	Любой сорт пива без глютена	До 40% смеси
Шато Оут (Château Oat) 2,3 EBC 	Характеристика: **Château Oat** производится из очищенного от шелухи овса. Этот вид солода обладает очень низкой диастатической активностью и умеренной экстрактивностью. Свойства: **Château Oat** придает пиву «шелковистость». Прекрасный выбор для получения более насыщенного и ароматного темного пива со стойкой пеной. Используется для усиления букета пива, придавая ему вкус свежего печенья, уникальную текстуру и кремовый вкус. Спецификация: стр. 21 **Доступен также в органической версии!**	Темное пиво, портеры, стауты, крепкие британские эли, зимнее пиво	До 15% смеси
Шато Спелт (Château Spelt) 3 – 7 EBC 	Характеристика: **Château Spelt** – это светлый, хорошо модифицированный солод из из особого вида пшеницы – спельты (полбы). Такой солод обладает более высоким содержанием протеинов, чем другие пшеничные солода. Свойства: Придает пиву сладкий ореховый вкус, пряный аромат и землистый характер. Прекрасный выбор для бельгийского сезонного пива и пшеничного пива. Спецификация: стр. 21 **Доступен также в органической версии!**	Бельгийское сезонное, пшеничное, специальное пиво	До 15% смеси
Шато Смоукт (Château Smoked) Содержание фенолов: 1,6-4 ppm 	Характеристика: Специальный копченый солод с высокой энзимной активностью. Применяется в производстве самых разнообразных сортов пива. Свойства: Благодаря копчению над огнем из буковых поленьев, этот солод приобретает интенсивный копченый характер и передает его пиву, также придавая ему сладковатые ноты. Спецификация: стр. 21 **Доступен также в органической версии!**	Копченое пиво, «Раухбир», копченые эли Аляски, штоландские эли	До 15% смеси
Шато Эйсид (Château Acid) 6 – 12 EBC 	Характеристика: Производится путем окисления молочнокислыми бактериями и используется для понижения pH затора и в случае воды с высокой карбонатной жесткостью. Свойства: **Château Acid** способствует работе гидролитических ферментов, увеличению буферных свойств затора и повышению конечной степени сбраживания сусла за счет корректирования уровня pH. Придает округлость вкусу пива и стойкость его пене. Спецификация: стр. 22 **Доступен также в органической версии!**	Любой эль или лагер, пшеничное пиво, легкое пиво	До 5% смеси
Шато Рай (Château Rye) 4 – 10 EBC 	Характеристика: Полностью модифицированный солод из очищенной от шелухи ржи с высоким содержанием β-глюканов. Хорошо работает при инфузионном способе затирания. Свойства: Придает пиву золотистый цвет, а также уникальный ржаной привкус. При добавлении в традиционные рецепты способен заставить заиграть по-новому даже ставшие уже привычными сорта пива. Спецификация: стр. 21 **Доступен также в органической версии!**	Ржаные эли и лагеры, специальное пиво, сезонное пиво	До 30% смеси
Шато Чит Вит (Château Chit Wheat Malt Flakes) 3 – 7 EBC 	Характеристика: Пшеничный солод короткого ращения «Чит» в хлопьях (расплющенные зерна) - это обсушенный при невысокой температуре солод из пшеницы, чей процесс проращивания после замачивания длится намного меньше, чем в случае обычного солода. Свойства: Такой солод сохраняет многие характеристики несоложенной пшеницы и используется для увеличения стойкости пены и для уравновешивания активности высокорастворимых солодов. Хлопья можно добавлять прямо в затор. Спецификация: стр. 22 **Доступен также в органической версии!**	Все сорта пива	До 25% смеси
Шато Чит Барли (Château Chit Barley Malt Flakes) 3 – 7 EBC 	Характеристика: Ячменный солод короткого ращения «Чит» в хлопьях (расплющенные зерна) - это обсушенный при невысокой температуре солод из ячменя, чей процесс проращивания после замачивания длится намного меньше, чем в случае обычного солода. Свойства: Солод короткого ращения сохраняет многие характеристики несоложенного ячменя и используется для увеличения стойкости пены и для уравновешивания активности высокорастворимых солодов. Придает пиву насыщенный привкус сухого зерна и используется чаще всего в стаутах. Спецификация: стр. 22 **Доступен также в органической версии!**	Все сорта пива	До 25% смеси

Castle Malting® предлагает широкий ассортимент органического солода

- Château Pilsen Nature®
- Château Vienna Nature
- Château Pale Ale Nature
- Château Munich Light® Nature
- Château Munich Nature
- Château Abbey Nature®
- Château Crystal® Nature
- Château Cara Clair® Nature
- Château Cara Blond® Nature
- Château Cara Ruby Nature®
- Château Cara Gold Nature®
- Château Biscuit® Nature
- Château Special Belgium Nature
- Château Chocolat Nature
- Château Black Nature
- Château Roasted Barley Nature

- Château Peated Nature
- Château Whisky Light® Nature
- Château Whisky Nature
- Château Wheat Blanc Nature
- NEW Château Wheat Cara Blond Nature
- NEW Château Wheat Cara Ruby Nature

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ЛИНИЯ

- Château Buckwheat Nature
- Château Oat Nature
- Château Spelt Nature
- Château Smoked Nature
- Château Acid Nature
- Château Rye Nature *(хлопья)*
- Château Chit Wheat Nature *(хлопья)*
- Château Chit Barley Nature

Сертифицированные органические продукты CERTISYS BIO CERTIFICATION

Мы можем предложить Вам и другие специальные стандартные и органические солода – просто сообщите нам, какие сорта Вам нужны!

Спецификация солода*

ШАТО ПИЛЬСЕН CHÂTEAU PILSEN 2RS **				
ПАРАМЕТР		ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги		%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе		%	81,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов		%	1,5	2,5
Цветность лабораторного сусла		EBC (°L)		3,5 (1,9)
Цвет сусла после кипячения		EBC (°L)	4,0 (2,1)	6,0 (2,8)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)		%		11,2
Растворимый белок		%	3,5	4,4
Число Кольбаха		%	35,0	45,0
Число Хартонга 45°		%	34,0	43,0
Вязкость лабораторного сусла		cp		1,6
Кислотность (pH)			5,6	6,0
Диастатические свойства		WK	250	
Фриабильность		%	81,0	
Массовая доля стекловидных зерен		%		2,5
PDMS				5,0
NDMA		ppb		2,5
Фильтрация			в пределах нормы	
Осахаривание		минуты		15
Прозрачность сусла			Прозрачное	
Калиброваниe (проход через сито):	- более 2,5 мм	%	90,0	
	- не проходит	%		2,0

* Актуальные спецификации наших обычных и органических продуктов доступны для просмотра и печати на нашем сайте: www.castlemalting.com

** Солод Château Pilsen 2RS изготовлен из лучших сортов 2х-рядного ярового ячменя. Этот солод рекомендован экспертами как наилучший выбор в качестве основы для крафтовых сортов пива. Он отличается более низким содержанием энзимов, более высоким содержанием крахмала и более тонкой шелухой, что способствует получению более высокого экстракта.

ШАТО ВЕНА - CHÂTEAU VIENNA			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1,5	2,5
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	4,0 (2,1)	7,0 (3,2)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Растворимый белок	%	3,5	4,3
Число Кольбаха	%	37,0	45,0
Вязкость лабораторного сусла	cp		1,65
Диастатические свойства	WK	250	
Фриабильность	%	80,0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2,5
Фильтрация		в пределах нормы	
Осахаривание	минуты	в пределах нормы	

ШАТО ПЕЙЛ ЭЛЬ CHÂTEAU PALE ALE			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	81,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1,0	2,5
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	7,0 (3,2)	10,0 (4,3)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Растворимый белок	%	4,0	4,6
Число Кольбаха	%	38,0	45,0
NDMA	ppb		2,5
Вязкость лабораторного сусла	cp		1,60
Фриабильность	%	80,0	
Диастатические свойства	WK	250	

ШАТО МЮНИК ЛАЙТ CHÂTEAU MUNICH LIGHT®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%		2,5
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	13,0 (5,4)	17,0 (6,9)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Растворимый белок	%		4,9
Число Кольбаха	%		49,0
Число Хартонга 45°	%	38,0	46,0
Вязкость лабораторного сусла	cp		1,65
Диастатические свойства	WK	150	
Фриабильность	%	80,0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2,5
NDMA	ppb		3,0
Проход через сито – более 2,5 мм	%	90,0	
Аттенуация	%	77,0	

Спецификация солода

ШАТО МЮНИК - CHÂTEAU MUNICH			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	21,0 (8,4)	28,0 (11,1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Прозрачность сусла		прозрачное	

ШАТО КАРА КЛЭР - CHÂTEAU CARA CLAIR			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	7,0 (3,2)	8 (3,56)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Осахаривание	минуты	в пределах нормы	

ШАТО КАРА БЛОНД - CHÂTEAU CARA BLOND®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	17,0 (6,9)	24,0 (9,6)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Осахаривание	минуты	в пределах нормы	

ШАТО КАРА РУБИ - CHÂTEAU CARA RUBY®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)

ШАТО КАРА ГОЛД - CHÂTEAU CARA GOLD®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	110,0 (41,8)	130,0 (49,3)

Спецификация солода

ШАТО МЕЛАНО ЛАЙТ - CHÂTEAU MELANO LIGHT			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	79,0	
Кислотность (pH)		5,4	5,8
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	36,0 (14,1)	44,0 (17,1)

ШАТО МЕЛАНО - CHÂTEAU MELANO			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Кислотность (pH)		5,4	5,8
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	75,0 (28,7)	85,0 (32,4)

ШАТО ЭББИ - CHÂTEAU ABBEY®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	41,0 (15,9)	49,0 (18,9)
Кислотность (pH)			49,0 (18,9)
Осахаривание	минуты	в пределах нормы	

ШАТО БИСКВИТ - CHÂTEAU BISCUIT®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,7
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)

ШАТО АРОМ - CHÂTEAU ARÔME			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	95,0 (36,2)	105,0 (39,9)
Кислотность (pH)			5,8

ШАТО КРИСТАЛЛ - CHÂTEAU CRYSTAL®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Кислотность (pH)			5,8
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	142,0 (53,8)	158,0 (59,8)

Спецификация солода

ШАТО СПЕШЛ БИ - CHÂTEAU SPECIAL Belgium®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		6,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	260,0 (98,1)	320,0 (120,6)

ШАТО КОФЕ - CHÂTEAU CAFÉ			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	75,5	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	420,0 (158,1)	520,0 (195,6)

ШАТО КОФЕ ЛАЙТ - CHÂTEAU CAFÉ LIGHT®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	220,0 (83,1)	280,0 (105,6)

ШАТО ШОКОЛАД - CHÂTEAU CHOCOLAT			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	75,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	800,0 (300,6)	1000,0 (375,6)

ШАТО БЛЭК ОФ БЛЭК - CHÂTEAU BLACK OF BLACK			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	72,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	400,0 (150,6)	600,0 (225,6)

ШАТО БЛЭК - CHÂTEAU BLACK			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	73,5	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	1200,0 (450,6)	1450 (544,3)

ШАТО РОУСТЕД БАРЛИ - CHÂTEAU ROASTED BARLEY			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	65,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	1000 (375,6)	1400 (525,6)

Спецификация солода

ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД ШАТО ВИТ БЛАН CHÂTEAU WHEAT BLANC			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	83,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)		5,5 (2,6)
Цвет сусла после кипячения	EBC (°L)		7,5 (3,4)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		14,0
Растворимый белок	%	4,5	5,5
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,9
Кислотность (pH)		5,8	6,1

ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД ШАТО ВИТ МЮНИК ЛАЙТ® CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	84,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	14,0 (5,8)	18,0 (7,3)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		14,0
Число Кольбаха	%	38,0	
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,85

ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД ШАТО ВИТ МЮНИК 25 CHÂTEAU WHEAT MUNICH 25			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	83,5	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	21,0 (8,4)	28,0 (11,1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		14,0
Число Кольбаха	%	38,0	
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,85

ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД ШАТО ВИТ КРИСТАЛ CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		6,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	82,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	140 (53,1)	160 (60,6)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		13,5
pH		5,5	6,0

ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД ШАТО ВИТ ШОКОЛАД CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)

ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД ШАТО ВИТ БЛЭК CHÂTEAU WHEAT BLACK			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (526.6)

Спецификация солода

ШАТО ПИТЕД - CHÂTEAU PEATED («КОПЧЕНЫЙ»)			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1,0	2,5
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)		4,0 (2,1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Растворимый белок	%	4,1	4,6
Число Кольбаха	%	40,0	45,0
Число Хартонга 45	%	36,0	
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,6
Содержание бета-глюканов	мг/л		250
Кислотность (pH)		5,5	6,0
Диастатические свойства	WK	250	
Фриабильность	%	80,0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2,5
Проход через сито – более 2,5 мм	%	90.0	
Осахаривание	минуты		15
Прозрачность сусла		Прозрачное	
Фильтрация		в пределах нормы	
Содержание фенолов	ppm	2	9

ШАТО Дистиллин- CHÂTEAU DISTILLING MALT			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%		2,0
Цветность лабораторного сусла	EBC (Lov.)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Фриабильность	%	85,0	
NDMA	ppb		2,0
Гомогенность	%	98,0	
Способный к брожению экстракт	%	87,0	
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	l/t	406,0	
DP	°IOB	63,0	
Коэффициент растворимого азота	%	35,0	40,0
Растворимый азот (сухой солод)	%	0,5	0,6
Общий азот (сухой солод)	%	1,4	1,65
Растворимый экстракт (0,7 мм)	%	76,0	

ШАТО ВИСКИ ЛАЙТ® & ШАТО ВИСКИ CHÂTEAU WHISKY LIGHT® & CHÂTEAU WHISKY			
	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Растворимый экстракт (0,2 мм)	%	80,0	
Растворимый экстракт (0,7 мм)	%	76,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%		2,0
	EBC (°L)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Общий азот (сухой солод)	%	1,40	1,65
Растворимый азот (сухой солод)	%	0,5	0,6
Коэффициент растворимого азота	%	35,0	40,0
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	л/т	406	
Фриабильность	%	85,0	
Гомогенность	%	98,0	
DP	°IOB	63,0	
Способный к брожению экстракт	%	87,0	
NDMA	ppb		2,0
Содержание фенолов ШАТО ВИСКИ ЛАЙТ	ppb	15	25
Содержание фенолов ШАТО ВИСКИ	ppb	30	45

Спецификация солода

ШАТО БАКВИТ - CHÂTEAU BUCKWHEAT			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	65,3	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	4,0 (2,1)	15,0 (6,2)
Общий белок (в сухом солоде)	%		11,0

ШАТО ОУТ - CHÂTEAU OAT			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		7,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	59,5	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	2,3 (1,4)	
Общий белок (в сухом солоде)	%		11,0

ШАТО СПЕЛТ - CHÂTEAU SPELT			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		6,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	79,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Общий белок (в сухом солоде)	%		17,0

ШАТО СМОУКТ - CHÂTEAU SMOKED			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	4,0 (2,1)	12,0 (5,1)
Содержание фенолов	ppm	1,6	4,0

ШАТО РАЙ - CHÂTEAU RYE			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		6,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	81,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	4,0 (2,1)	10,0 (4,3)
Общий белок (в сухом солоде)	%		10,5

Спецификация солода

ШАТО ДИАСТАТИК CHÂTEAU DIASTATIC			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		7,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	2,5 (1,5)	4,0 (2,1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%	9,0	11,5
Растворимый белок	%	38,0	45,0
Число Хартонга 45°	%	36,0	44,0
Осахаривание	минуты		15
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,6
Фриабильность	%	78,0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		3
Диастатические свойства	WK	300	

ШАТО ЭЙСИД - CHÂTEAU ACID			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%	5,0	10,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	74,0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	6,0 (2,8)	12,0 (5,1)
pH			5,0
Общий белок (в сухом солоде)	%		10,0
Кислотность	%	40	

ШАТО ЧИТ ВИТ (хлопья) - CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		11,0
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Общий белок (в сухом солоде)	%		12,0

ШАТО ЧИТ БАРЛИ (хлопья) - CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		11,0
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Общий белок (в сухом солоде)	%		12,0

Castle Malting® объявляет о запуске карамельных и жареных солодов премиум-класса

Компания Castle Malting®, ориентированная на непрерывные исследования и разработки, для получения наилучших параметров качества конечного продукта с минимальным воздействием на окружающую среду, запустила новое устройство для обжарки солода, работающее исключительно на электричестве.

Благодаря новой технологии обжарки, Castle Malting® производит карамельные солода премиум-класса (из зеленого солода) и жареные солода премиум-класса (из сушенного солода).

Преимущества новой технологии заключаются в следующем:

- Более высокий уровень карамелизации для придания более насыщенного аромата
- Еще более однородная обжарка и карамелизация
- Отсутствие нитрозаминов в солодах благодаря отсутствию прямого контакта с огнем
- Минимальное воздействие на окружающую среду. 10000 м^2 панелей солнечных батарей, что равно 1 МВт электроэнергии
- Непрерывный процесс производства.

Castle Malting® предлагает следующие карамельные и жареные солода премиум-класса:

- Château Cara Clair (7 EBC / 3.2 Lov.);
- Château Cara Blond® (20 EBC / 8.0 Lov.);
- Château Cara Ruby® (50 EBC / 19.3 Lov.);
- Château Cara Gold® (120 EBC / 45.7 Lov.);
- Château Special Belgium (300 EBC / 113.7 Lov.);
- Château Biscuit (50 EBC / 19.3 Lov.);
- Château Café (500 EBC / 188 Lov.);
- Château Chocolat (900 EBC / 388 Lov.);
- Chateau Black (1300 EBC / 488 Lov.);
- Château Wheat Chocolat (900 EBC / 388 Lov.);
- Château Wheat Black (1300 EBC / 488 Lov.)

Castle Malting® изготовит любые другие обжаренные и карамельные солода согласно заданным Вами параметрам.

Castle Malting® гарантирует самые оптимальные решения по упаковке и доставке Вашего заказа в любую точку земного шара.

Солод может быть доставлен на условиях ExW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP или других условиях согласно Вашему запросу.

Упаковка солода при внутриконтинентальных перевозках	Примерный объем загрузки
В мешках навалом в вагонах	25 000 – 27 000 кг
Насыпью в автозерновозах	25 000 – 27 000 кг
В мешках по 25 / 50 кг навалом в грузовиках	Мин. 22 000 кг
В мешках по 25 кг на подлежащих обмену европоддонах 80x120 см (825-1 000 кг солода на поддоне) в грузовиках	Мин. 23 100 кг
В мешках по 25 кг на поддонах 110x110 см (до 1 500 кг солода на поддоне) в грузовиках	Мин. 22 000 кг
В мешках по 25 кг на экспортных поддонах 110x110 см (до 1 500 кг солода на поддоне) в грузовиках	Мин. 20 000 кг
В Биг-Бэгах по 400 – 1 300 кг на поддонах 110x110 см в грузовиках	8 800 – 26 000 кг
В Биг-Бэгах по 400 – 1 300 кг на экспортных поддонах 110x110 см в грузовиках	8 800 – 26 000 кг

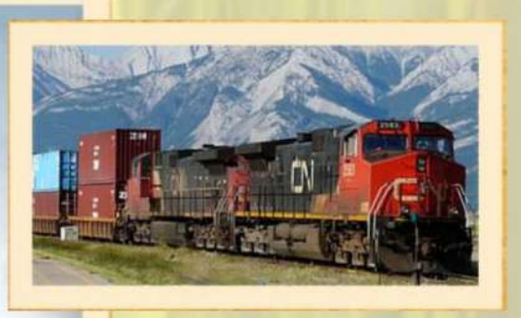
Для молотого солода, максимальная загрузка поддона 80x120 см - 500 кг, поддона 110x110 см – 800 кг.

Упаковка солода при морских и интерконтинентальных перевозках	Объем загрузки 20-футового контейнера	Объем загрузки 40-футового контейнера
В мешках по 25 / 50 кг навалом в грузовиках	22 000 кг	
Насыпью в лайнер-бэге в контейнере	До 17 000 кг	До 26 000 кг
В мешках по 25 кг навалом в контейнере	До 17 000 кг	До 26 000 кг
В мешках по 50 кг навалом в контейнере	До 17 000 кг	До 26 000 кг
В мешках по 25 кг на экспортных поддонах 110x110 см (до 1 500 кг солода на поддоне) в контейнере	Мин. 10 000 кг	Мин. 20 000 кг
В Биг-Бэгах по 400 – 1 300 кг на экспортных поддонах 110x110 см в контейнере	4 000 – 13 000 кг	8 000 – 26 000 кг

Объем загрузки грузовика или контейнера может меняться в зависимости от заказанного сорта (сортов) солода.

Возможны также: заказ “смешанных поддонов” (нескольких сортов солода на одном поддоне) и другие решения по упаковке согласно Вашему запросу.

Дрожжи, хмель, специи или сахар могут быть доставлены вместе с солодом, что позволит Вам избежать лишних транспортных расходов.



Самый лучший солод - как можно быстрее!

Castle Malting® гарантирует самые оптимальные решения по упаковке и доставке Вашего заказа, а новый центр логистики и дистрибуции площадью 5000 кв. м. позволяет нам готовить и отправлять заказы в еще более краткие сроки.

Новая упаковочная линия дает возможность подготовить и загрузить на поддоны до 600 мешков солода в час. Огромный склад со стеллажами высотой 10 метров позволяет хранить до 1500 готовых поддонов с самыми популярными сортами солода.

Таким образом, при получении заказа нам необходимо будет собрать только смешанные поддоны с несколькими типами солода, что значительно сокращает время, необходимое для подготовки заказа к отправке. Теперь мы можем подготовить к погрузке в течение 24 часов после подтверждения объемов покупателем до 40 заказов на поддонах от 50 кг до 1500 кг, при этом оставаясь верными принципу стопроцентной прослеживаемости продукции.

Наш дистрибуционный центр расположен в 1 км от автомагистрали и в непосредственной близости от основных дорог Европы. Его расположение гарантирует легкий доступ грузовикам, а парковочная площадь позволяет разместить на ней до двадцати машин.

Через многочисленные инвестиции компания Castle Malting® остается верной цели, которую она поставила перед собой с самого начала: неустанно работать на удовлетворение всех потребностей своих клиентов и всегда оправдывать свой девиз:

«Солод - каждому пивовару, и как можно быстрее!»

Castle Malting® предлагает **более 100 сортов хмеля**
(в шишках и гранулах) любого происхождения

Шишки

Гранулы типа 90

СОРТА ХМЕЛЯ, ПРЕДЛАГАЕМЫЕ CASTLE MALTING®

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	США	ГЕРМАНИЯ	ФРАНЦИЯ	ОРГАНИЧЕСКИЙ ХМЕЛЬ
Admiral	Ahtanum	Ariana	Aramis	Aramis (FR)
Archer NEW	Amarillo	Brewers Gold	Bouclier	Brewers Gold (DE)
Beata	Apollo	Callista	Brewers Gold	Cascade (NZ, BE, UK, USA)
Boadicea	Belma	Hallertauer Blanc	Fuggle	Challenger (BE)
Bramling Cross	Bravo	Herkules	Mistral	Chinook (USA)
Challenger	Bullion	Hersbrucker (Hallertau)	Strisselspalt	Citra (USA)
East Kent Goldings	Calypso	Huell Melon NEW	Triskel	First Gold (UK)
Endeavour	Cascade	Magnum	**ЧЕХИЯ**	Fuggles (UK, BE)
First Gold	Centennial	Mandarina Bavaria	Agnus	Goldings (BE)
Flyer	Chinook	Mittlefruh (Hallertau)	Amethyst	Hall. Mittelfruh (DE)
Fuggles	Citra	Northern Brewer	Atlas	Hall. Tradition (DE)
Goldings	Cluster	Opal	Harmonie	Hersbrucker (DE)
Jester	Columbus (Tomahawk)	Perle	Kazbek	Magnum (PL, FR)
Minstrel	Crystal	Polaris	Premiant	Marynka (PL)
Northdown	Delta	Saaz	Saaz	Motueka (NZ)
Phoenix	Ekuanot (Equinox) NEW	Saphir	Sladek	Nelson Sauvin (NZ)
Pilgrim	El Dorado	Spalt Select	Vital	Nugget (USA)
Pilot	Galena	Taurus	**ПОЛЬША**	Opal (DE)
Pioneer	Glacier	Tettnang	Junga	Pacific Gem (NZ)
Progress	Liberty	Tradition	Lubelski	Perle (DE)
Sovereign	Millenium	**НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ**	Marynka	Pilgrim (BE)
Sussex	Mosaic	Cascade	Sybilla	Premiant (CZ)
Target	Mount Hood	Dr. Rudi (Super Alpha)	**АВСТРАЛИЯ**	Rakau (NZ)
WGV	Newport	Green Bullet	Ella (formerly Stella)	Saaz (CZ)
СЛОВЕНИЯ	Nugget	Motueka	Galaxy	Saphir (DE)
Atlas	Palisade	Nelson Sauvin	Pride of Ringwood	Simcoe (USA)
Aurora (Super Styrian)	Santiam	Pacific Gem	Summer	Sladek (CZ)
Bobek	Simcoe	Pacific Jade	Topaz	Smaragd (DE)
Celeia	Sonnet	Pacifica	**БЕЛЬГИЯ**	Sovereign (UK)
Extra Styrian Dana	Sorachi Ace	Rakau	Magnum	Spalter Select (DE)
Magnum	Sterling	Riwaka		Sterling (USA)
Savinjski Golding	Summit	Southern Cross		Strisselspalt (FR)
Styrian Eureka NEW	Vanguard	Super Alfa		Target (UK)
Styrian Cardinal NEW	Warrior	Wai-iti		Tradition (DE)
Styrian Wolf NEW	Willamette	Waimea		Triskel (FR)
		Wakatu (Hallertau Aroma)		Wakatu (Hall. Aroma) (NZ)

Мы рады предложить Вам и другие сорта хмеля, просто сообщите нам, какие сорта Вам нужны!

Castle Malting®

Больше творчества в пивоварении!

"Бельгийцы используют больше трав и специй в пивоварении, чем кто бы то ни было. Рецепт даже самого обыкновенного бельгийского пива может, порой, включать специи."

Майкл Джексон, Охотник за пивом

Откройте для себя широкий ассортимент предлагаемых нами специй, чтобы добавить Вашему пиву "теплоты", которая действительно улучшит его вкусовые качества. Специи создают огромное множество оттенков в аромате пива и придают ему неповторимый вкус. С нашими специями Вы сможете сварить особенное, поистине уникальное пиво.

Кориандр (в зернах)
Молотый кориандр

Померанцевая корка (кусками)
Померанцевая корка (1/4)
Молотая померанцевая корка

Апельсиновая корка (кусками)
Апельсиновая корка (1/4)
Молотая апельсиновая корка

Корень солодки (кусками)
Молотый корень солодки
Экстракт корня солодки (в пастилках)
Экстракт корня солодки (в палочках)
Экстракт корня солодки (в брикетах)

Райское семя (гвинейский перец)

Имбирь (кусками)
Молотый имбирь

Цветки жасмина

Бадьян (целый)
Бадьян (кусками)
Молотый бадьян
Анис
Молотый анис

Молотая корица

Семена тмина
Ягоды можжевельника
Кардамон
Гвоздика
Цветки гибискуса
Ирландский мох

Цветки вереска
Девясил
Листья вербены лимонной
Ваниль
Корень дягиля
Ясменник душистый
Ромашка
Лимонная корка

Мы рады предложить Вам и другие виды специй, просто сообщите нам, какие специи Вам нужны!

Для придания крепости и округлого вкуса пиву,
попробуйте предлагаемый компанией Castle Malting®
бельгийский карамельный сахар
и другие продукты на основе натурального сахара!

Бельгийский карамельный сахар широко применяется в пивоварении, особенно в производстве более крепких бельгийских сортов, таких как Dubbel и Tripel. Бельгийский карамельный сахар используется для повышения содержания алкоголя в пиве, не влияя на его консистенцию и не придавая ему излишней сладости.

ПРОДУКТ	УПАКОВКА
Белый карамельный сахар кусками	Мешки по 25 кг
Темный карамельный сахар кусками	Мешки по 25 кг
Светлый сахар-сырец	Мешки по 25 кг
Темный сахар-сырец	Мешки по 25 кг
Экстра-темный сахар-сырец	Мешки по 25 кг
Светлый сахарный сироп 73%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Темный сахарный сироп 73%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Темный сахарный сироп 78%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Жженый сироп BS 5000	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Caramel P32 (E150c)	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Belgogluc HM 70/75%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Патока 170	Мешки по 25 кг
Сироп фруктозы F85/75%	Контейнеры по 14 кг/ 1000 кг
Фруктоза кристаллическая	Мешки по 25 кг
Жидкий Trisuc 73%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Инвертный сахар 70%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Гранулированный органический тростниковый сахар	Мешки по 25 кг

Castle Malting® рада предоставить в Ваше распоряжение:

•**Современную минипивоварню** – Вы можете разработать и протестировать новые рецепты пива при участии наших специалистов

•**Новейшую лабораторию** – Проверьте качество Вашего пива под руководством наших экспертов

•**Castle Brewing Academy** – В нашей академии пивоварения Вы сможете узнать все секреты легендарного бельгийского пива

Castle Malting®

Самый простой способ заказать Ваш любимый солод

Компания Castle Malting® рада представить Вам

brewmalt

уникальное и самое полное приложение для Apple iOS и Android, созданное нами специально для индустрии пива и солода и доступное на русском языке.

При помощи приложения BrewMalt Вы можете получить всю необходимую информацию о производстве пива и солода, а также заказать в отделе BrewShop любые ингредиенты для производства пива или виски.

Все связанные с Вашими заказами документы – анализы солода, сертификаты, счета, а также списки заказанных продуктов – доступны для просмотра в отделе «Услуги».

Через новый отдел BrewWorld Вы сможете узнать еще больше о мире пива и солода, получив доступ к последним новостям индустрии, ценам на сырье, календарю пивных выставок и фестивалей, а также к базе пивных рецептов, советам по пивоварению, различным калькуляторам для производства пива, пивному словарю, истории пивной индустрии и т. д.

Мы гарантируем Вам самые приятные впечатления от работы с нами.

В нашей лаборатории выполняются следующие анализы:

АНАЛИЗ	МЕТОД	АНАЛИЗ	МЕТОД
СОЛОД			
Массовая доля влажности солода	EBC 4.2	Экстрактивность солода тонкого помола: Влажный солод; Сухой солод	EBC 4.5.1
Экстрактивность солода грубого помола: Влажный солод; Сухой солод	EBC 4.5.2	Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	EBC 4.5.2
Цветность (визуальная)	EBC 4.7.2	Цветность KZ	Bios 1972 – n°3 p.129
Массовая доля влажности в темном солоде	EBC 5.4	Экстрактивность – темный солод	EBC 5.5
Цветность темного солода	EBC 5.6	Калибровка: 2,8 мм; 2,5 мм; 2,2 мм Высевки; пыль	
Общее содержание белков	EBC 4.3.1 (KJELDAHL)	Содержание растворимого белка	EBC 4.9.1
Число Кольбаха	EBC 4.9.1	Кислотность (pH) лабораторного сусла	EBC 8.17
Вязкость лабораторного сусла	EBC 4.8	Содержание бета-глюканов	EBC 8,13,2
Фриабильность	EBC 4.15	Массовая доля стекловидных зёрен	EBC 4,15
Свободный аминоазот в солоде (FAN)	EBC 4.10 (непрерывный поток)	Диастатическая активность: Влажный солод; Сухой солод	EBC 4,12 (непрерывный поток)
Запах затора	EBC 4.5.1	Осахаривание	EBC 4.5.1
Фильтрация	EBC 4.5.1	Число Хартонга 45°C	De Clerck, 2ed., Vol II
Тест Карлсберга (тест на гашинг)	Mebak R 4.21.2 / 2006	Микотоксины; афлатоксины; ...	Спектрометрия
Аттенуация	EBC 8.6	Гомогенность и модификация (Calcofluor-method)	EBC 4.14
Мутность	Турбидиметр EBC	α-амилаза	EBC 4.13 (непрерывный поток)

АНАЛИЗ	МЕТОД	АНАЛИЗ	МЕТОД
ЯЧМЕНЬ			
Общее содержание белка	EBC 3.3.1 / IR	Массовая доля влаги	EBC 4.2
Микотоксины; афлатоксины; ...	Спектрометрия	Калибровка: 2,8 мм; 2,5 мм; 2,2 мм Высевки; пыль	
Прорастание	Метод Aubry	Гидрофильность	Метод Aubry
Прогнозирование продуктивности		Вес 1000 зерен	EBC 1.4.1
Мини-соложение		Запах	
		Визуальный аспект	

АНАЛИЗ	МЕТОД	АНАЛИЗ	МЕТОД
ВОДА			
Физико-химические показатели			
Общее содержание алюминия	ISO 11885	Свободный хлор	ISO 7393
Аминоазот	Энзиматический метод	Общее содержание железа	ISO 11885
Растворенные нитриты	EN ISO 10304-2	Кислотность (pH)	ISO 10523
Запах		Химическая потребность в кислороде	Собственный метод (спектрометрия)
Вкус		Взвеси	Собственный метод

Бельгийское пшеничное пиво

Рецепт

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	18 – 20 кг
Château Wheat Blanc	5 кг

ХМЕЛЬ*	
Magnum	80 г
Styrian Goldbg	80 г

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива

ДРОЖЖИ	
Safbrew WB-06	50 - 80 г

СПЕЦИИ	
Корка горького апельсина	100 г
Тмин	30 г
Кориандр	20 г

Плотность: 11 – 12°Plato
Содержание алкоголя: 5 – 5,5%
Цвет: 10 - 12 EBC
Горечь: 25 - 30 IBU

Температура затирания

Характеристика

Пшеничное или белое бельгийское пиво традиционно считается летним напитком. Употребляется в качестве аперитива с долькой апельсина или лимона.

Этап 1: Затирание
-Затереть солод в 80 литрах воды (65°C)
-Нагреть затор до температуры 62°C, настаивать 60 минут
-Нагреть затор до температуры 70°C, настаивать 20 минут
-Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение
-Продолжительность: 1 час30 минут
-Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
-Через 15 минут добавить Magnum
-Через 85 минут добавить Styrian Goldbg, специи и сахар, при необходимости

Этап 3: Ферментация
Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно охладить до 12°C в течение 24 часов.

Этап 4: Лагеризация: минимум 2 недели при температуре 7°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

Крепкое светлое пиво

Рецепт

Плотность: 16 - 17° Plato
Содержание алкоголя: 9%
Цвет: 8 - 12 EBC
Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Крепкое пиво с приятным характером, изысканным ароматом и превосходным вкусом.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	30 – 32 кг
Château Pale Ale	1,5 кг

ХМЕЛЬ*	
Saaz	100 г
Hersbrucker	50 г

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива

ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	70 г

Температура затирания

Этап 1: Затирание
-Затереть солод в 75 литрах воды (58°C)
-Нагреть затор до температуры 63°C, настаивать 80 минут
-Нагреть затор до температуры 68°C, настаивать 15 минут

Этап 2: Фильтрация
Промытьзатор водой, нагретой до 76°C

Этап 3: **Кипячение**
-Продолжительность: 1 час
-Через 15 минут после начала кипения добавить Saaz;
-Через 55 минут добавить Hersbrucker;
-Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 25-28 °C

Этап 6: Лагеризация: выдержать 2 дня при температуре 12°C, затем 2 недели при 0-1°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

Бельгийское янтарное пиво

Рецепт

Плотность: 14 – 16°Plato
Содержание алкоголя: 6 - 7%
Цвет: 10 - 15 EBC
Горечь: 18 - 22 IBU

Характеристика

Благодаря сочетанию мюнхенского и янтарного солода Шато Эбби, это специальное пиво обладает теплотой вина и свежестью пива.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	15 кг
Château Munich Light®	7,5 кг
Château Abbey® или Château Cara Ruby®	2,5 кг

ХМЕЛЬ*	
Saaz	75 г
Hallertauer Mittelfruh	25 г

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива

ДРОЖЖИ	
Safbrew S - 33	50 - 80 г

Температура затирания

Этап 1: Затирание
-Затереть солод при 65°C, настаивать 60 минут
-Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут
-Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение
-Продолжительность: 1 час 30 минут
-Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
-Через 15 минут добавить половину хмеля, через 85 минут добавить остаток хмеля и сахар при необходимости
***Вариант со специями**: Кориандр (1 г/гл) и райское семя (1,5 г/гл) или лакрица (0,5 г/гл)
****Вариант с сахаром**: Белый карамельный сахар (0,5 кг/гл)

Этап 3: Ферментация
Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно охладить до 12°C в течение 24 часов.
Этап 4: Лагеризация: минимум 2 недели при температуре 4°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

Красное бельгийское пиво

Рецепт

Плотность: 13.5° Plato
Содержание алкоголя: 6,5%
Цвет: 60 EBC
Горечь: 22 - 27 EBU

Характеристика

Сладковатое пиво с легким, прекрасно сбалансированным ароматом хмеля, приятным солодовым характером и, как правило, суховатым послевкусием.

Castle Malting® - Ваш партнер в производстве качественного пива.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	10,8 кг
Château Melano	4,5 кг
Château Munich	1,8 кг
Château Cara Gold®	0,9 кг

ХМЕЛЬ*	
Saaz	100 г
Hallertauer Mittelfruh	50 г

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива

ДРОЖЖИ	
Safale US-05	50 - 80 г
Второе брожение	2,5 – 5 г

Температура затирания

Этап 1: Затирание
-Затереть солод при 62°C, настаивать 50 минут
-Повысить температуру до 72°C, настаивать 20 минут
-Повысить температуру до 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение
-Продолжительность: 1 час 30 минут
-Объем сусла уменьшается на 6 - 10%
-Через 15 минут добавить Saaz, через 80 минут добавить Hallertauer Mittelfruh и сахар при необходимости
***Вариант с сахаром**: Сахар-сырец (0,5 кг/гл)

Этап 3: Ферментация
Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно охладить до 12°C в течение 24 часов.

Этап 4: Лагеризация: минимум 2 недели при температуре 4°C

NB! Это пиво не содержит искусственных красителей.
Цвет достигается только благодаря солоду!

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

Бельгийский India Pale Ale

Рецепт

Плотность: 14 – 16°Plato
Содержание алкоголя: 6 - 7%
Цвет: 10 - 15 EBC
Горечь: 38 IBU

Характеристика

Прекрасный выбор для любителей настоящего хмельного индийского светлого эля в сочетании со сложным, пикантно-фруктовым характером бельгийского крепкого эля.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	15 кг
Château Munich Light®	7,5 кг
Château Abbey®	2 кг

ХМЕЛЬ*	
Fuggles	250 г
East Kent Goldings	200 г
Willamette	200 г

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива

ДРОЖЖИ	
Safale S - 04	50 - 80 г
Safale S – 04 (второе брожение)	2,5 – 5 г

Температура затирания

Этап 1: Затирание
-Затереть в 70 литрах воды при 59°C и постепенно нагреть затор до 63°C
-Выдержать при 63°C 60 минут
-Нагреть затор до 72°C и выдержать в течение 15 минут
-Повысить температуру до 78°C и выдержать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор водой, нагретой до 75°C

Этап 3: Кипячение
-Продолжительность: 90 минут
-Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
-Через 5 минут после начала кипячения добавить Fuggles, через 80 минут - East Kent Goldings, через 85 минут - Willamette

Этап 4: Ферментация при 23°C

Этап 5: Лагеризация: в течение минимум 3 недель при 4°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

Бельгийское темное аббатское пиво

Рецепт

Плотность: 13 - 14° Plato
Содержание алкоголя: 8,5 - 9 %
Цвет: 55 - 65 EBC
Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Пиво с обильной пеной кремового цвета. Обладает пряным, чуть острым вкусом и приятным ароматом.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	9 кг
Château Pale Ale	9 кг
Château Cara Blond®	5,5 кг
Château Crystal®	4 кг
Château Chocolat	0,5 кг

ХМЕЛЬ*	
Tradition	50 г/гл
Tettnang	25 г/гл

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива

ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	50-80 г/гл

Температура затирания

Этап 1: Затирание
-Затереть солод при температуре 65°C, настаивать 60 минут
-Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут
-Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение
-Продолжительность: 1 час 30 минут
-Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
-Через 15 минут добавить Tradition, через 85 минут добавить Tettnanger и сахар при необходимости
***Вариант со специями**: Кориандр (1 г/гл) и корица (4 г/гл)
****Вариант с сахаром**: Темный карамельный сахар (0,5 кг/гл)

Этап 3: Ферментация
Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно охладить до 12°C в течение 24 часов.

Этап 4: Лагеризация: минимум 2 недели при температуре 4°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

Бельгийское коричневое пиво

Рецепт

Плотность: 17 - 18° Plato
Содержание алкоголя: 7 - 8%
Цвет: +/-50 EBC
Горечь: 15 - 20 IBU

Характеристика

Пиво «с характером» и насыщенным сладким солодовым ароматом и приятным вкусом. Оставляет легкое послевкусие горелого дерева.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	16 кг
Château Munich Light®	10 кг
Château Cara Ruby®	4 кг
Château Crystal®	1 кг
Château Chocolat	1 кг

ХМЕЛЬ*	
Magnum	50 г
Perle	25 г

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива

ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	50 - 80 г
Safbrew T-58 (второе брожение)	2,5 - 5 г

САХАР	
Коричневый карамельный сахар	0,5 кг

Температура затирания

Этап 1: Затирание
-Затереть солод при 62°C, настаивать 55 минут
-Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 10 минут
-Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение
-Продолжительность: 1 час 30 минут
-Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
-Через 15 минут добавить Magnum, через 85 минут добавить Perle и сахар

Этап 3: Охлаждение

Этап 4: Ферментация при 22°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

Бельгийский стаут

Рецепт

Плотность: 15° Pl
Содержание алкоголя: 6,5 %
Цвет: 65 EBC
Горечь: 28 IBU

Характеристика

Этот превосходный бельгийский стаут обладает насыщенным «поджаренным» вкусом с шоколадными и кофейными нотами в сочетании со слегка терпким фруктовым мотивом, который достигается благодаря использованию типично бельгийских дрожжей.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	19,2 кг
Château Cara Gold®	1,5 кг
Château Chocolat	2,5 кг
Château Black	2,5 кг
Château Special Belgium®	0,3 кг

ХМЕЛЬ*	
Saaz	520 г

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива

ДРОЖЖИ	
Safbrew S-33	70 Г

Температура затирания

Этап 1: Затирание
-Затереть солод в 80 литрах воды при 62°C в течение 1 часа 10 минут (pH затора 5,4)
-Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 10 минут
-Нагреть затор до 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение
-Продолжительность: 70 минут
-Добавть 420 г хмеля Saaz в начале кипячения
-Добавить 100 г хмеля Saaz за 10 минут до конца кипячения

Этап 3: Охлаждение (до 24 °C)

Этап 4: Ферментация при 25°C (6 - 7 дней)

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

Бельгийское рождественское пиво

Рецепт

Плотность: 19 - 20° Pl
Алкоголь: 8,5 - 9 %
Цвет: 55 - 65 EBC
Горечь: 25 - 30 IBU

ОПИСАНИЕ

Бельгийское рождественское пиво с обильной пеной кремового цвета обладает пряным, чуть острым вкусом и приятным ароматом.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД		
Шато Пильсен 2RS	50%	20 кг
Шато Мюник	25%	10 кг
Шато Кристалл	12,5%	5 кг
Шато Кофе Лайт	12,5%	5 кг

ХМЕЛЬ*	
Admiral	75 г
Brewers Gold	75 г

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива

ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	50-80 г
Safbrew T-58 (повторное брожение)	2,5 - 5 г

Температура затирания

Этап 1: Затирание
-Залить солод 75 литрами воды (65°C)
-Настаивать при температуре 65°C 90 минут
-Настаивать при температуре 73°C 20 минут
-Настаивать при температуре 79°C 2 минуты

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор 35 литрами воды (78 °C)

Этап 3: Кипячение
-Продолжительность: 2 ,5 часа
-Через 15 минут добавить хмель Admiral
-Через 105 минут добавить хмель Brewers Gold и сахар при необходимости
-Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 20 - 25°C (7 дней)

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

Бельгийское мартовское пиво

Рецепт

Плотность: 14° Pl
Алкоголь: 5,5 - 6%
Цвет: 35 - 40 EBC
Горечь: 15 - 20 IBU

Характеристика

Первое пиво нового года, которое варят с добавлением свежего хмеля и солода из ячменя нового урожая. Это мягкое пиво с фруктовым (чаще всего, банановым) привкусом и легкими нотами поджаренного карамельного солода. Обладает элегантной, прекрасно сбалансированной горечью.

Castle Malting® - солод для творческого пивоварения

ИНГРЕДИЕНТЫ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	12 кг/гл
Château Cara Ruby®	10 кг/гл
Château Biscuit®	2 кг/гл

ХМЕЛЬ*	
Saaz	25 г/гл
Magnum	50 г/гл

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива

ДРОЖЖИ	
Safbrew S-33	50 - 80 г/гл
Safbrew F-2 (повторное брожение)	4 г/гл

Температура затирания

Этап 1: Затирание
Затереть солод в 80 литрах воды (65°C)
Настаивать при 63°C 60 минут
Настаивать при 72°C 15 минут
Настаивать при 78°C 2 минуты

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор 40 литрами воды (75°C)

Этап 3: Кипячение
Продолжительность: 2 часа 10 минут
Через 15 минут добавить Saaz
Через 105 минут добавить Magnum и сахар при необходимости
Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 20 – 25 °C (7 дней)

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

Castle Malting®

Из Бельгии с любовью!

Компания Castle Malting® готова помочь Вам в разработке новых рецептов пива.

Мы всегда рады приветствовать Вас на нашей солодовне, где Вы можете попробовать настоящее бельгийское пиво, сваренное из нашего солода, а также протестировать наш солод в Ваших собственных рецептах.

Главный офис:
192148, г.Санкт-Петербург,
Железнодорожный пр. 36, лит. А
Сайт: www.prosolod.com
Email: info@prosolod.com
Тел.: +7 (812) 560-87-11

PROSOLOD
Официальный дистрибьютор в РФ

Представительство:
350080, г.Краснодар,
ул.Уральская д.126/1
Сайт: www.prosolod.com
Email: info@prosolod.com
Тел.: +7 (964) 321-28-72

ПИВНАЯ КУЛЬТУРА БЕЛЬГИИ

Нематериальное культурное наследие человечества