



**Castle
Malting®**

**MALTES BELGAS
QUE FAZEM A SUA CERVEJA
MUITO ESPECIAL**





O malte do país famoso por suas cervejas

CONTEÚDO

	Introdução.....	2
	Castle Malting® – tradições e inovações.....	3
	Tecnologia revolucionária de torrefação.....	4
	Produção ecológica de malte.....	5
	Maltes oferecidos pela Castle Malting®.....	6-9
	Linha exclusiva de maltes Château Special.....	10
	Maltes orgânicos.....	11
	Especificações dos maltes.....	12-20
	Logística e empacotamento	21
	Lúpulos.....	22
	Especiarias.....	23
	Candy Sugars Belgas.....	24
	Serviços para cervejeiros.....	25
	Aplicativo BrewMalt para iPhone e iPad	26
	Análises realizadas em nosso laboratório.....	27
	Receitas de cerveja.....	28-37














Dezenas de maltes especiais belgas. Escolha o seu!

A **Castle Malting®** oferece a você uma ampla gama de maltes base aos especiais, todos da mais alta qualidade, permitindo a fabricação de vários estilos de cerveja, de Pilsen a Weiss, Abadias e cervejas orgânicas.

A confiabilidade de nossos serviços é altamente apreciada por cada vez mais cervejeiros em todo o mundo.



A Castle Malting® garante:

-  100% de rastreabilidade do malte – Da plantação de cevada até o envio para sua cervejaria, respeitando e aplicando o decreto Europeu UE 178-2002 do Concelho Europeu sobre rastreabilidade!
-  Ausência completa de qualquer organismo geneticamente modificado em todos os nossos maltes, conforme definido pela Diretiva Europeia 2001/18/EC, o que significa que todos os nossos maltes não contém variedades transgênicas;
-  Processo de produção tradicional de 9 dias – uma garantia sólida de alta modificação do grão e de uma qualidade dos maltes especiais verdadeira!
-  Em rígida conformidade com as exigências HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) atualmente em vigor e que são internacionalmente aceitas além do recebimento da certificação pela ISO 22000 (Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos);
-  Análises da qualidade da cevada e do malte final realizadas em nosso laboratório moderno e confirmadas pelos maiores laboratórios de cervejarias da UE;
-  Os certificados de análise dos maltes vendidos nos últimos dois anos estão disponíveis para serem impressos diretamente em nosso site www.castlemalting.com disponível também em português;
-  Entregas de malte em qualquer forma de acondicionamento: a granel, sacas de 25 kg, sacas de 50 kg, Big Bags de 400 - 1250 kg. Paletes embrulhados de 850 kg (sacas de 50 kg), 1000 kg (sacas de 25 kg) até 1250 kg (Big Bags). Todos os tipos de acondicionamento em contêineres de 20' ou 40' para exportação;
-  Suporte técnico gratuito com aconselhamento valioso de consultores experientes;
-  Possibilidade de usar nossa microcervejaria e laboratório para testar nossos maltes e criar novas receitas de cerveja.

Estamos à sua disposição para o desenvolvimento de qualquer tipo de malte conforme suas próprias especificações.

www.castlemalting.com/pt





Castle Malting®: O incontestável líder

em maltes especiais



A **Castle Malting®** está localizada em Beloeil, Bélgica, ao lado de um castelo esplêndido.

Provavelmente o lugar mais próximo do céu na terra para a maioria dos amantes da cerveja é a Bélgica, lar da **Castle Malting®**.

A Bélgica é, sem dúvida, o país da cerveja. Que outro país pode oferecer mais de 1220 marcas?

O respeito geralmente prestado ao vinho na maioria dos países, na Bélgica, ele é prestado às suas cervejas.

Para satisfazer às exigências de qualidade dessas numerosas cervejas, os produtores de malte belgas desenvolveram ao longo dos séculos muitos tipos de maltes especiais.

A Bélgica é a Meca do malte no mundo, exportando seus maltes para mais de 120 países. As propriedades exclusivas dos maltes belgas são essenciais a todas as cervejas belgas famosas, bem como aos processos exclusivos de fabricação.

Os maltes belgas oferecem qualidades e perfis de desempenho que se diferem acentuadamente dos maltes produzidos em outros lugares. Eles apresentam características exclusivas em termos de sabor, claridade do mosto, cor, rendimento dentre outros parâmetros.

Estabelecida em 1868, a **Castle Malting®** é a maltaria mais antiga da Bélgica, famosa por sua individualidade, bem como por seus padrões inflexíveis da qualidade do malte.

Mais de 1600 cervejarias em todo o mundo escolheram o malte produzido pela **Castle Malting®**.

A posição geográfica da **Castle Malting®**, no meio das melhores regiões de cultivo de cevada do mundo (tendo como vizinhos França, Países Baixos, Inglaterra e Alemanha), nos permite selecionar a melhor e mais adequada cevada para cada tipo de malte, como nossos ancestrais faziam no passado.

Além disso, a proximidade do porto de Antuérpia, o principal porto do mundo para exportação de malte, minimiza o custo com transporte. A moderna abordagem empresarial da **Castle Malting®** torna possível oferecer malte de alta qualidade a preços muito competitivos.

A **Castle Malting®** é comandada por uma equipe de verdadeiros profissionais e a planta de nossa fábrica nos permite atender a todos os requisitos, de micro a grandes cervejarias.



CONHEÇA VÁRIOS MALTES BASE E ESPECIAIS OFERECIDOS PELA CASTLE MALTING®!



Redefinindo a Torrefação do Malte

Com o seu recente e inovador equipamento de torrefação, a **Castle Malting®** revoluciona os processos de torrefação e passa a produzir sua ampla gama de maltes especiais com propriedades de aroma e sabor excepcionais.

Além disso, a **Castle Malting®** oferece hoje uma nova quantidade de maltes especiais bem como expande sua oferta de maltes orgânicos. Devido a engenharia única do desenho da nossa planta de torrefação, as vantagens do nossos maltes caramelizados ou torrados são:

- Sabor ainda maior
- Aumento da taxa de caramelização
- Menos amargor em altas colorações.





Eco-Maltes para suas Eco-Cervejas!

Aderindo estritamente a uma política de preservação de um planeta saudável para as gerações futuras, nós efetuamos constantes avaliações da nossa performance ambiental e nos empenhamos para melhorar ainda mais nossa **eficiência ecológica**. É por isso que para produzir nossos maltes nós alinhamos os processos de produção em total respeito ao meio-ambiente do início ao fim.

O que nos faz de uma maltaria **amiga do meio-ambiente?**

- ❖ Recebemos carregamentos de cevada por barcas a fim de reduzir a poluição ambiental gerada pelos caminhões.
- ❖ Aproveitamos o calor produzido em nosso gerador de eletricidade para ajudar na secagem do malte.
- ❖ Aproveitamos o calor produzido em nosso gerador de eletricidade para ajudar na secagem do malte.
- ❖ Recuperamos o calor no estágio de secagem do malte.
- ❖ Recuperamos o calor no estágio de torrefação.
- ❖ Instalamos painéis fotovoltaicos na área de 1000 m² do telhado da maltaria.
- ❖ Instalamos variadores de velocidade nos motores de alto rendimento.
- ❖ Instalamos uma unidade de biometanização de resíduos (em projeto).
- ❖ Trabalhamos com pedidos, faturas, certificados de análises, etc em meio digital.
- ❖ Recuperamos os resíduos da produção de malte para alimentação animal.

Na Castle Malting® todo dia é o Dia da Terra!



Maltes Oferecidos pela Castle Malting®

MALTE	DESCRIÇÃO	USO	%
Château Pilsen 2RS; 6RW* 2,5 – 3,5 EBC 1,5 – 1,9°L 	<p><u>Atributos:</u> O malte belga de cor mais clara. Produzido a partir das variedades de cevada mais refinadas da Europa. Secada de 80 a 85°C.</p> <p><u>Características:</u> O malte de cor mais clara, bem modificado e que pode ser facilmente mosturado em uma infusão de temperatura única. Nosso malte Château Pilsen traz um sabor forte e adocicado além de conter poder enzimático suficiente para ser usado como malte base.</p> <p>*2RS - Malte duas fileiras de primavera; 6RW - Malte seis fileiras de inverno</p> <p><u>Especificação</u> : página 12 Disponível na versão orgânica </p>	Todos os tipos de cerveja	Até 100% da mistura
Château Peated (Defumado) Fenóis: 5 ppm 	<p><u>Atributos:</u> O tratamento envolve a defumagem em turfa durante o processo de secagem.</p> <p><u>Características:</u> Produz um aroma e sabor inconfundíveis de malte defumado e condimentado, típicos dos estilos clássicos de cerveja alemã. A cerveja fabricada com malte Château Peated tem sabor de madeira queimada – mas de forma positiva! Possui colarinho denso e na boca a sensação é similar a de uma cerveja tipo ale com gás.</p> <p><u>Especificação</u> : página 13 Disponível na versão orgânica </p>	<i>Ale escocesa, Porters, cerveja defumada (Rauchbier), cervejas especiais</i>	Até 5% da mistura
Château Vienna 4 – 7 EBC 2,1 – 3,2°L 	<p><u>Atributos:</u> Malte base belga. Levemente secado a 85-90°C com curta duração de "cura".</p> <p><u>Características:</u> Produz um sabor mais forte de malte e grãos que o malte Pilsen e adiciona aromas sutis de caramelo e <i>toffee</i>. O malte Château Vienna é seco a temperaturas levemente mais altas que o malte Pilsen. Como resultado, o malte Château Vienna proporciona uma cor dourada mais profunda à cerveja, tornando-a, ao mesmo tempo, mais encorpada e completa. Em razão da temperatura mais alta de secagem a atividade das enzimas do malte Château Vienna é ligeiramente mais baixa que a do malte Pilsen. Entretanto, as enzimas são suficientes para comportar a adição de altas quantidades de maltes especiais.</p> <p><u>Especificação</u> : página 13</p>	Todos os estilos de cerveja, <i>Vienna Lager</i> . Para melhorar a cor e o aroma de cervejas claras	Até 100% da mistura
Château Pale Ale 7 – 10 EBC 3,2 – 4,3°L 	<p><u>Atributos:</u> Malte base belga de cor clara. Secado entre 90 e 95°C.</p> <p><u>Características:</u> Geralmente usado como malte base ou em combinação com malte Château Pilsen 2RS para produzir um sabor de malte mais forte e cor adicional. Por ter uma cor mais intensa, este malte pode adicionar um tom dourado ao mosto. É usado com leveduras mais fortes para produzir cervejas <i>Amber</i> e <i>Bitter</i>. O malte Château Pale Ale é secado por mais tempo e geralmente é mais modificado, proporcionando um sabor mais pronunciado que o do Château Pilsen 2RS. As enzimas no malte Château Pale Ale podem comportar o uso de maltes especiais não enzimáticos.</p> <p><u>Especificação</u> : página 14 Disponível na versão orgânica </p>	Estilos <i>Pale Ale</i> e cervejas <i>Bitter</i> , estilos ingleses mais tradicionais	Até 100% da mistura
Château Munich Light® 14-16 EBC / 5,8-6,6°L Château Munich 22-27 EBC / 8,8-10,7°L 	<p><u>Atributos:</u> Malte especial belga do tipo München. Secado entre 100 e 105°C.</p> <p><u>Características:</u> Malte rico e dourado. Proporciona um aumento modesto na cor, próxima de um laranja agradável e dourado. Adiciona um sabor pronunciado de grãos maltados a vários estilos de cerveja sem afetar a estabilidade da espuma e corpo. Também é usado em pequenas quantidades em combinação com Pilsen 2RS para produzir cervejas de cor clara, melhorando o sabor maltado e proporcionando uma cor mais rica. Aprimora o sabor de algumas cervejas características.</p> <p><u>Especificação</u> : página 14, 15 Disponível na versão orgânica </p>	<i>Pale Ale, Amber (âmbar), Brown (castanhas), cervejas escuras e fortes, Bocks</i>	Até 60% da mistura
Château Melano Light 37-43 EBC / 14,4-16,7°L Château Melano 75-85 EBC / 28,7-32,4°L 	<p><u>Atributos:</u> Malte Melanoidina (Melano) belga. Processo especial de germinação. Secado de forma especial a até 130°C. O malte melano é seco lentamente à medida que a temperatura é elevada, permitindo que as melanoidinas se formem como parte do processo de secagem.</p> <p><u>Características:</u> Muito aromático com sabor maltado intenso. Torna a cor da cerveja encorpada e uniforme, melhora a estabilidade do sabor e promove a cor avermelhada da sua cerveja. A cerveja fica mais encorpada. Essa variedade especial costuma ser descrita como “turbo Munich”.</p> <p><u>Especificação</u> : página 15, 16</p>	<i>Amber (âmbar) e cervejas escuras, tipo escocesas, cervejas de cor avermelhada como as Ales escocesas, Amber Ales, Red Ales e Ales irlandesas</i>	Até 20% da mistura



Maltes Oferecidos pela Castle Malting®

MALTE	DESCRIÇÃO	USO	%
Château Abbey® 45 EBC 17,4°L 	<p><u>Atributos:</u> Malte âmbar belga. Germinado especialmente e seco a até 110°C.</p> <p><u>Características:</u> O malte Château Abbey® é a forma mais tostada de malte pale. Proporciona um sabor forte de pão assado, nozes e frutas. O malte Château Abbey® possui um sabor amargo que é suavizado com o tempo, ganhando um sabor ainda mais intenso. O malte Château Abbey® é geralmente usado em pequenas proporções nos grãos da moagem para o preparo de cervejas que exigem uma profundidade de cor mais substancial.</p> <p><u>Especificação</u> : página 16</p> <p>Disponível na versão orgânica </p>	<p><i>Cervejas Pale Ale, Brown Porter e cervejas especiais; em uma ampla gama de cervejas britânicas</i></p>	<p>Até 10% da mistura</p>
Château Biscuit® 50 EBC 19,3°L 	<p><u>Atributos:</u> Malte belga exclusivo e muito especial. Levemente seco, depois, levemente torrado a até 160°C.</p> <p><u>Características:</u> O malte Château Biscuit® produz um final “tostado” pronunciado na cerveja. Transmite um aroma e sabor de pão quentinho e biscoitos. O malte Château Biscuit® promove uma cor castanha de leve a médio à mistura. Esse malte é usado para melhorar o sabor e o aroma torrado que caracteriza as <i>Ales</i> e <i>Lagers</i>, proporcionando propriedades sutis dos maltes Château Black e Château Chocolate. Sem enzimas. Deve ser misturado com outros maltes que possuem um poder diastático excedente.</p> <p><u>Especificação</u> : página 15</p> <p>Disponível na versão orgânica </p>	<p>Todas as cervejas especiais e também <i>Ales</i> inglesas, <i>Brown Ales</i> e <i>Porters</i></p>	<p>Até 15% da mistura</p>
Château Cara Clair 3 - 7 EBC 1,7 – 3,2°L 	<p><u>Atributos:</u> O malte caramelizado belga mais claro. Processo especial de maltagem.</p> <p><u>Características:</u> Château Cara Clair intensifica o corpo e a suavidade da cerveja, melhora a estabilidade da espuma e adiciona notas agradáveis de biscoitos no aroma.</p> <p><u>Especificação</u> : página 15</p>	<p><i>Pilsner, cervejas com pouco álcool, cervejas leves, Bock</i></p>	<p>Até 5% da mistura</p>
Château Cara Blond® 20 EBC 8,1°L 	<p><u>Atributos:</u> O malte caramelizado belga mais claro. Alta temperatura de germinação. Desenvolvimento de sabor a até 220°C, aroma intenso.</p> <p><u>Características:</u> Château Cara Blond® produz um aroma fino e doce como caramelo e um sabor singular de <i>toffee</i>, proporcionando uma cor de dourado a âmbar claro na cerveja. Uma característica distintiva de todos os maltes Cara é sua vitrificação. O endosperma vítreo cria os componentes não fermentáveis desejáveis que proporcionam ao verdadeiro malte Cara a capacidade de contribuir com a sensação mais encorpada na boca, espuma e a sua retenção além de uma maior estabilidade da cerveja.</p> <p><u>Especificação</u> : página 15</p> <p>Disponível na versão orgânica </p>	<p>Cervejas leves, com pouco ou sem álcool, cervejas de trigo e <i>Weiss</i></p>	<p>Até 20% da mistura</p>
Château Cara Ruby® 50 EBC 19,3°L 	<p><u>Atributos:</u> Um malte belga caramelizado de cor intermediária. Alta temperatura de germinação. Desenvolvimento de sabor a até 220°C, aroma intenso.</p> <p><u>Características:</u> Château Cara Ruby® produz um aroma rico e doce como caramelo e um sabor singular de <i>toffee</i>, proporcionando uma cor de dourado a âmbar intermediário na cerveja. Uma característica distintiva de todos os maltes Cara é sua vitrificação.</p> <p><u>Especificação</u> : página 15</p> <p>Disponível na versão orgânica </p>	<p><i>Brown Ales, Brune des Flandres, Bock, Ales escocesas</i></p>	<p>Até 20% da mistura</p>
Château Cara Gold® 120 EBC 45,6°L 	<p><u>Atributos:</u> Um malte caramelizado belga mais escuro. Alta temperatura de germinação. Desenvolvimento de sabor a até 220°C, aroma intenso.</p> <p><u>Características:</u> Château Cara Gold® produz um aroma forte e doce como caramelo e um sabor singular de <i>toffee</i>, proporcionando uma cor de dourado a âmbar mais escuro na cerveja.</p> <p><u>Especificação</u> : página 16</p> <p>Disponível na versão orgânica </p>	<p>Cervejas escuras, <i>Brown</i></p>	<p>Até 20% da mistura</p>



Maltes Oferecidos pela Castle Malting®

MALTE	DESCRIÇÃO	USO	%
<p>Château Arôme 100 EBC 38,1°L</p> 	<p><u>Atributos:</u> Malte aromático belga. Alta temperatura de germinação, seco em estufa a até 115°C, para desenvolver mais aroma.</p> <p><u>Características:</u> O malte Château Arôme proporciona aroma e sabor maltado rico a cervejas <i>lager</i> âmbar e escuras. Comparado a outros maltes coloridos tradicionais, ainda é alto em poder diastásico e produz um amargor mais suave.</p> <p><u>Especificação</u> : página 16</p>	Cervejas especiais muito aromáticas	Até 20% da mistura
<p>Château Crystal® 150 EBC 56,8°L</p> 	<p><u>Atributos:</u> Malte aromático belga marcante e com uma caramelização especial, desenvolvida pela Castle Malting®. Processo de germinação particular. Caramelizado em várias etapas para desenvolver um aroma e sabor singulares.</p> <p><u>Características:</u> Este malte de cor caramelo-cobre proporciona sabor e aroma de malte rico às cervejas <i>lager</i>, âmbar e escuras. Comparado a outros maltes tradicionais de cor acentuada, Château Crystal® apresenta um poder diastásico mais forte e produz um amargor mais suave.</p> <p><u>Especificação</u> : página 16 Disponível na versão orgânica </p>	Cervejas aromáticas e de cor acentuada. Perfeito para qualquer cerveja que necessite um padrão maltado alto. Escolha excelente para cervejas estilo <i>Ales</i> belgas e <i>Bocks</i> alemãs	Até 20% da mistura
<p>Château Café Light® 250 EBC / 94,3 °L Château Café 500 EBC / 188,1°L</p> 	<p><u>Atributos:</u> Maltes café belgas. Desenvolvimento do sabor em secagem a até 200°C.</p> <p><u>Características:</u> Produz um sabor e aroma suave, de nozes e café nas cervejas. Adiciona complexidade a qualquer <i>Ale</i> escura. Também reforça a cor da cerveja.</p> <p><u>Especificação</u> : página 16, 17</p>	<i>Stouts</i> , <i>Porters</i> e um pouco em <i>Brown Ales</i> para toques de café torrado fresco	Até 10% da mistura
<p>Château Special B® 300 EBC 113,1°L</p> 	<p><u>Atributos:</u> Malte escuro belga muito especial, obtido por meio de um processo específico de dupla torrefação.</p> <p><u>Características:</u> Usado para produzir uma cor de vermelho a castanho escuro e corpo mais encorpado. Sabor e aroma singulares. Proporciona muita cor e sabor que lembra uva passa. Produz um sabor maltado rico e um toque de sabor de nozes e ameixa. Pode substituir o malte Château Chocolat e Château Black se o amargor não for desejado.</p> <p><u>Especificação</u> : página 17 Disponível na versão orgânica </p>	<i>Abadias</i> , <i>Dubbels</i> , <i>Porters</i> , <i>Doppelbocks</i> e <i>Brown Ales</i>	Até 10% da mistura
<p>Château Chocolat 900 EBC 338,1°L</p> 	<p><u>Atributos:</u> Malte chocolate belga. Torrado a 220°C e depois rapidamente resfriado quando a cor desejada é alcançada.</p> <p><u>Características:</u> Um malte altamente tostado com uma cor castanha profunda. É de onde vem o seu nome. O malte Château Chocolat é usado para ajustar a cor da cerveja e produz um sabor torrado de nozes. Compartilha muitas das características do malte Château Black, mas é menos amargo e é mais claro que o Château Black, pois é tostado por um período ligeiramente menor de tempo e as temperaturas finais não são tão altas.</p> <p><u>Especificação</u> : página 17 Disponível na versão orgânica </p>	Cervejas castanhas, fortes, escuras e pretas. Tais como <i>Porters</i> , <i>Stouts</i> e <i>Brown Ales</i>	Até 7% da mistura
<p>Château Black 1300 EBC 488,1°L</p> 	<p><u>Atributos:</u> Malte Château Black 1500 EBC. O malte mais escuro da Castle Malting®. Torrado a até 230°C.</p> <p><u>Características:</u> Aprimora o aroma das cervejas de caráter, produzindo um sabor mais rigoroso que o de outros maltes de cor acentuada. Produz um sabor levemente queimado ou defumado.</p> <p><u>Especificação</u> : página 17 Disponível na versão orgânica </p>	Cervejas de cores fortes, <i>Stouts</i> e <i>Porters</i>	3 - 6% da mistura
<p>Château Black of Black 500 EBC 188,1°L</p> 	<p><u>Atributos:</u> Malte de torrefação única. Torreficado até 225°C.</p> <p><u>Características:</u> Este malte torrado muito especial oferece uma grande vantagem: Château Black Of Black dá a cerveja o sabor e aroma típico do malte Château Black porém sem intensificar a cor da cerveja. Adiciona notas torradas agradáveis e bem balanceadas a cerveja pronta. Agora você pode produzir uma cerveja de cor âmbar com caráter mais pronunciado de torrado que não seria possível até a criação pela Castle Malting® da sua tecnologia única para produção do Château Black Of Black.</p> <p><u>Especificação</u>: Página 17</p>	De âmbar à cervejas muito escuras, <i>Stouts</i> and <i>Porters</i>	Até 5% da mistura



Maltes Oferecidos pela Castle Malting®

MALTE	DESCRIÇÃO	USO	%
Château Roasted Barley 1200 EBC 450,6°L 	<p><u>Atributos:</u> Cevada não maltada torrada até 230 °C. A duração da torrefação irá determinar a intensidade de coloração do grão.</p> <p><u>Características:</u> O Château Roasted Barley é uma cevada altamente torrada que implica em um sabor de grãos queimados lembrando o sabor de café na cerveja. Ele possui muitas características do Château Black malt, porém com uma complexidade diferente. A cevada torrada possui amido que poderá ser convertido durante a mostura, impactando na gravidade específica. O Château Roasted Barley também empresta um sabor adocicado a cerveja. Se comparada aos maltes Château Chocolat e Château Black a cevada torrada irá produzir uma espuma mais clara. Dá uma cor vermelho mogno profundo a cerveja e um sabor de torrado bem pronunciado. Cria o corpo seco as <i>Porters</i> e <i>Stouts</i>.</p> <p><u>Especificação:</u> página 17</p>	<p><i>Stouts, Porters, Nut Brown Ales</i> e outros estilos de cerveja escuras</p>	2-4% em <i>Brown ales</i> , ou 3-10% em <i>Porters</i> e <i>Stouts</i>
Château Wheat Blanc 3,5 – 5,5 EBC 1,9 – 2,6°L 	<p><u>Atributos:</u> Malte de trigo belga. Secado entre 80 e 85°C.</p> <p><u>Características:</u> Aprimora o sabor peculiar das cervejas de trigo. O malte Château Wheat Blanc é essencial na fabricação de cervejas de trigo, mas também é usado (3- 5%) em cervejas comuns graças à sua proteína que proporciona à cerveja uma sensação encorpada na boca e aprimora a estabilidade do colarinho da cerveja.</p> <p><u>Especificação :</u> página 18</p>	Cervejas de trigo, <i>Weiss</i> , cervejas claras, cervejas com baixo ou nenhum teor alcoólico	Até 30% da mistura
Château Wheat Munich 15 EBC 6,2°L 	<p><u>Atributos:</u> Malte de trigo belga muito especial do tipo München. Secado entre 100 e 105°C.</p> <p><u>Características:</u> Sua cor não é particularmente escura, mas o sabor é mais rico que o do malte Château Wheat Blanc padrão. Você terá uma cerveja mais esguia e gasosa com um aroma típico de <i>ale</i>.</p> <p><u>Especificação :</u> página 18</p>	Cerveja de trigo escura, <i>Weizenbocks, Stouts</i> ou em menores proporções para adicionar corpo e retenção do colarinho a outras <i>Ales</i> escuras	Até 30% da mistura
Château Diastatic 2,5 – 4,0 EBC 1,5– 2,1°L 	<p><u>Atributos:</u> Um malte enzimático. Produzido a partir das variedades de cevada mais refinadas da Europa.</p> <p><u>Características:</u> Provém o poder diastático necessário na mostura quando maltes com poucas enzimas ou grãos não maltados são utilizados. Aumenta a eficiência de conversão na mostura.</p> <p><u>Especificação :</u> página 18</p>	Todos os tipos de cerveja	Até 30% da mistura
Château Distilling 2,5 - 3,7 EBC 1,5 – 1,9 °L 	<p><u>Atributos:</u> Para a produção do malte Château Distilling, a cevada é tem sua umidade elevada até 44 - 46%, levemente mais do que normalmente é requerido para a fabricação de maltes tipo pilsen. As temperaturas de germinação variam entre 12°C - 16°C por um período de cinco dias. O ciclo de secagem inicia em 50° - 60°C sendo elevado até 70° - 75°C.</p> <p><u>Características:</u> O malte Château Distilling é produzido especialmente para a indústria de destilados. Utilizado para a produção de whisky de qualidade <i>premium</i>, Château Distilling promove uma alta fermentabilidade, adequado potencial enzimático e nível de nitrogênio (proteínas) solúvel. Nosso malte Château Distilling é gentilmente secado para preservar as enzimas e maximizar a fermentabilidade.</p> <p><u>Especificação:</u> Página 19</p>	Todos os tipos de uísque	Até 100% da mistura
Château Whisky Light® Fenóis: 15-25 ppm & Château Whisky 30-45 ppm 	<p><u>Atributos:</u> Nosso malte Château Whisky foi criado especialmente pela paixão pelo seu uísque. Ele é defumado durante a secagem utilizando turfa escocesa. Este malte possui um longo tempo de estocagem.</p> <p><u>Características:</u> Provém um delicado caráter defumado da turfa. Um ingrediente ideal para criar um uísque único. Em proporções maiores dá ao uísque um rico sabor defumado turfoso.</p> <p><u>Especificação :</u> página 19</p>	Todos os tipos de uísque com um aroma defumado característico. O verdadeiro uísque escocês	Até 100% da mistura

Outros maltes específicos também estão à sua disposição, basta solicitar o que deseja!

ARMAZENAMENTO E VIDA ÚTIL:

O malte deve ser armazenado em um lugar limpo, arejado (< 22 °C) e seco (< 35 UR%). Sob estas condições, recomendamos utilizar todos os produtos em grãos dentro do prazo de validade indicado na embalagem.



Linha exclusiva de maltes Château Special

MALTE	DESCRIÇÃO	USO	%
Château Buckwheat (trigo sarraceno) 4 – 15 EBC 2,1 – 6,2°L 	<p>Atributos: Malteado a partir de um pseudo-cereal, o malte Château Buckwheat é utilizado para produzir cervejas sem glúten. Pode conter traços de glúten oriundos de outros grãos de malte presentes.</p> <p>Características: O malte Château Buckwheat é usado na produção das cervejas sem glúten. Adiciona um peculiar sabor maltado e moscado. Ele também pode ser utilizado em cervejas especiais para dar um tom mais profundo e rico. NB! O malte de trigo sarraceno não tem poder diastático.</p> <p>Especificação: página 20</p>	Todos os tipos de cerveja sem glúten	50-100% da mistura
Château Oat (aveia) 2,3 EBC 1,4°L 	<p>Atributos: Château Oat é produzido a partir de grãos descascados de aveia. Este tipo de malte possui baixo poder diastático e um rendimento de extrato moderado.</p> <p>Características: O malte Château Oat propicia uma distinta sedosidade à cerveja. Ideal para aumentar o corpo, retenção de espuma e sabor das cervejas escuras. Utilizado como um adjunto de sabor, ele enaltece um notas de biscoito na cerveja e dá uma textura única e cremosa na boca. Adiciona textura e sabor para qualquer estilo de cerveja Inglesa do tipo escura.</p> <p>Especificação: página 20</p>	Cervejas escuras, <i>Porters</i> , <i>Stouts</i> , <i>Ales</i> britânicas fortes, cervejas de inverno	Até 10% da mistura
Château Spelt (espelta) 3 – 7 EBC 1,7 – 3,2°L 	<p>Atributos: O malte Château Spelt é um tipo de malte claro, bem modificado. Produzido a partir de uma espécie de trigo de grão duro (trigo vermelho), possui um alto nível de proteína quando comparado a outros maltes de trigo.</p> <p>Características: Ele fornece um sabor doce moscado e adiciona um caráter aromático picante e terroso à sua cerveja. Excelente para cervejas belgas dos estilos <i>Season</i> e de trigo.</p> <p>Especificação: página 20</p>	Cervejas belgas <i>Season</i> , cervejas de trigo, cervejas especiais	Até 10% da mistura
Château Smoked (defumado) Fenóis: 1,6 – 4 ppm 	<p>Atributos: Malte especial enzimaticamente ativo utilizado para na produção de uma ampla variedade de estilos de cerveja.</p> <p>Características: Defumado por madeira de faia. Desenvolve um intenso sabor defumado adocicado na sua cerveja.</p> <p>Especificação: página 20</p>	Cerveja defumada, <i>Rauchbier</i> , <i>Ales</i> escocesas	Até 100% da mistura
Château Acid 6 – 12 EBC 2,8 – 5,1°L 	<p>Atributos: É um malte de cevada acidificado por lactobacilos que abaixa o pH da mosturação e é utilizado em águas ricas em bicarbonato (maior dureza).</p> <p>Características: Château Acid é a solução para água cervejeira de baixa alcalinidade. Melhora a performance das amilases criando uma mosturação mais eficiente. Ela também intensifica a fermentação por ajustar o pH. O malte acidificado propicia um sabor mais arredondado na cerveja e incrementa a estabilidade do seu sabor.</p> <p>Especificação: página 20</p>	Todas as <i>Ales</i> ou <i>Lagers</i> , cerveja de trigo, cervejas leves	Até 5% da mistura
Château Rye (centeio) 4 – 10 EBC 2,1 – 4,3°L 	<p>Atributos: Um malte de centeio descascado completamente modificado com alto conteúdo de β-glucanos. Ele reage bem a mosturações isotérmicas.</p> <p>Características: Fornece uma cor dourada a sua cerveja. Este malte transmite um toque de sabor único do centeio e adiciona uma interessante complexidade ao criar uma mudança em muitos estilos conhecidos de cerveja.</p> <p>Especificação: página 20</p>	<i>Ales</i> e <i>Lagers</i> de centeio, cervejas especiais, cervejas <i>Season</i>	Até 100% da mistura
Château Chit Wheat (flocos) 3 – 7 EBC 1,7 – 3,2°L 	<p>Atributos: Grãos de malte de trigo em flocos – Os grãos de trigo são umedecidos e germinados por um curtíssimo período de tempo e depois secados suavemente.</p> <p>Características: O malte de trigo em flocos Château Chit Wheat mantém muitas das características do trigo original e são utilizados para incrementar a estabilidade da espuma e balancear o malte com alta solubilidade. Os flocos podem ser adicionados diretamente na mosturação.</p> <p>Especificação: página 20</p>	Todos os tipos de cerveja	Até 25% da mistura
Château Chit Barley (flocos) 3 – 7 EBC 1,7 – 3,2°L 	<p>Atributos: Um malte de cevada secado suavemente após um curtíssimo período de germinação (pouco modificado).</p> <p>Características: Os flocos de malte de cevada retêm muitas das características da cevada original e são usados para incrementar a estabilidade da espuma e para balancear malte com alta solubilidade. Proporciona um rico sabor de grãos secos à cerveja e é usado geralmente nas <i>Stouts</i>. Este malte aumenta a formação e estabilidade da espuma.</p> <p>Especificação: página 20</p>	Todos os tipos de cerveja	Até 40% da mistura





Compromisso por um meio ambiente saudável!

A **Castle Malting®** é feliz em poder oferecer uma ampla gama de maltes orgânicos.



	 Château Pilsen Nature®		 Château Peated Nature
	 Château Pale Ale Nature		 Château Whisky Light Nature
	 Château Munich Light Nature		 Château Whisky Nature
	 Château Munich Nature		 Château Wheat Blanc Nature
	 Château Cara Blond Nature	LINHA EXCLUSIVA DE MALTES CHÂTEAU SPECIAL	
	 Château Abbey Nature®		 Château Buckwheat Nature
	 Château Cara Ruby Nature®		 Château Oat Nature
	 Château Biscuit Nature		 Château Spelt Nature
	 Château Cara Gold Nature®		 Château Smoked Nature
	 Château Crystal Nature		 Château Acid Nature
	 Château Special B Nature		 Château Rye Nature
	 Château Chocolat Nature		 Château Chit Wheat Nature (flocos)
	 Château Black Nature		 Château Chit Barley Nature (flocos)




Produtos orgânicos certificados





Malteamos com paixão pelo seu sucesso cervejeiro!

Especificação de malte

MALTE CHÂTEAU PILSEN 2RS			
		Disponível na versão orgânica 	
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	81,0	
Diferença moagem fina - grossa	%	1,5	2,5
Cor do mosto	EBC (°L)		3,5 (1,9)
Cor de cocção	EBC (°L)	4,0 (2,1)	6,0 (2,8)
Proteína Total (base seca)	%		11,2
Proteína solúvel	%	3,5	4,4
Índice Kolbach	%	35,0	45,0
Hartong 45°	%	34,0	43,0
Viscosidade	cp		1,6
pH		5,6	6,0
Poder diastásico	WK	250	
Friabilidade	%	81,0	
Grãos vítreos	%		2,5
PDMS			5,0
NDMA	ppb		2,5
Filtração		normal	
Tempo de sacarificação	min		15
Clareza do mosto		claro	
Classificação: - 1ª qualidade	%	90,0	
- Impurezas, grãos quebrados	%		2,0





*Grande Cerveja? Sem mágica,
apenas com os maltes Castle Malting®!*



MALTE CHÂTEAU PEATED (DEFUMADO)

Disponível na versão orgânica

PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		5,0
Extrato (base seca)	%	80,0	
Diferença moagem fina - grossa	%	1,0	2,5
Cor do mosto	EBC (°L)		4,0 (2,1)
Proteína Total (base seca)	%		11,5
Proteína solúvel	%	4,1	4,6
Índice Kolbach	%	40,0	45,0
Hartong 45	%	36,0	
Viscosidade	cp		1,6
pH		5,5	6,0
Poder diastásico	WK	250	
Friabilidade	%	80,0	
Grãos vítreos	%		2,5
Classificação – 1ª qualidade	%	90,0	
Tempo de sacarificação	minutos		15
Clareza do mosto			claro
Filtração			normal
Fenóis	ppm	5	10




MALTE CHÂTEAU VIENNA

PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	80,0	
Diferença moagem fina - grossa	%	1,5	2,5
Cor do mosto	EBC (°L)	4,0 (2,1)	7,0 (3,2)
Proteína Total (base seca)	%		11,5
Proteína solúvel	%	3,5	4,3
Índice Kolbach	%	37,0	45,0
Viscosidade	cp		1,65
Friabilidade	%	80,0	
Grãos vítreos	%		2,5
Tempo de sacarificação	min		normal






Seus sonhos cervejeiros tornam-se realidade!

MALTE CHÂTEAU PALE ALE 			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	81,0	
Diferença moagem fina - grossa	%	1,0	2,5
Cor do mosto	EBC (°L)	7,0 (3,2)	10,0 (4,3)
Proteína Total (base seca)	%		11,5
Proteína solúvel	%	4,0	4,6
Índice Kolbach	%	38,0	45,0
Viscosidade	cp		1,60
Poder diastásico	WK	250	
Friabilidade	%	80,0	
Poder diastásico	WK	200	
Friabilidade	%	80,0	
NDMA	ppb		2,5



MALTE CHÂTEAU MUNICH LIGHT® 			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	80,0	
Diferença moagem fina - grossa	%		2,5
Cor do mosto	EBC (°L)	13,0 (5,4)	17,0 (6,9)
Proteína Total (base seca)	%		11,5
Proteína solúvel	%		4,9
Índice Kolbach	%		49,0
Hartong 45°	%	38,0	46,0
Viscosidade	cp		1,65
Poder diastásico	WK	150	
Friabilidade	%	80,0	
Grãos vítreos	%		2,5
NDMA	ppb		3,0
Classificação – 1ª qualidade	%	90,0	
Limite de atenuação	%	77,0	





Maltes Castle Malting® -

O mistério por trás da sua cerveja!



MALTE CHÂTEAU MUNICH			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	80,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	21,0 (8,4)	28,0 (11,1)
Proteína Total (base seca)	%		11,5
Clareza do mosto		claro	



MALTE CHÂTEAU CARA CLAIR			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		8,5
Extrato (base seca)	%	78,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Proteína Total (base seca)	%		11,5
Tempo de sacarificação		normal	



MALTE CHÂTEAU CARA BLOND®			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		8,5
Extrato (base seca)	%	78,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	17,0 (6,9)	24,0 (9,6)
Proteína Total (base seca)	%		11,5
Tempo de sacarificação		normal	



MALTE CHÂTEAU CARA RUBY®			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		8,0
Extrato (base seca)	%	78,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)
Tempo de sacarificação		normal	



MALTE CHÂTEAU BISCUIT®			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,7
Extrato (base seca)	%	77,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)



MALTE CHÂTEAU MELANO LIGHT			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	79,0	
pH		5,4	5,8
Cor do mosto	EBC (°L)	36,0 (14,1)	44,0 (17,1)





Os mais altos padrões de qualidade desde 1868

MALTE CHÂTEAU ABBEY®			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	78,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	41,0 (15,9)	49,0 (18,9)
pH			5,8
Tempo de sacarificação		normal	



MALTE CHÂTEAU MELANO			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	78,0	
pH		5,4	5,8
Cor do mosto	EBC (°L)	75,0 (28,7)	85,0 (32,4)



MALTE CHÂTEAU ARÔME			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	78,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	95,0 (36,2)	105,0 (39,9)
pH			5,8



MALTE CHÂTEAU CARA GOLD®			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		8,0
Extrato (base seca)	%	78,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	110,0 (41,8)	130,0 (49,3)



MALTE CHÂTEAU CRYSTAL®			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	78,0	
pH			5,8
Cor do mosto	EBC (°L)	142,0 (53,8)	158,0 (59,8)




MALTE CHÂTEAU CAFÉ LIGHT®			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	77,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	220,0 (83,1)	280,0 (105,6)





Os maltes atrás das melhores cervejas do mundo!



MALTE CHÂTEAU SPECIAL B® 			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		8,0
Extrato (base seca)	%	77,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	260,0 (98,1)	320,0 (120,6)




MALTE CHÂTEAU BLACK OF BLACK			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		5,0
Extrato (base seca)	%	72,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	400,0 (150,6)	600,0 (225,6)



MALTE CHÂTEAU CAFÉ			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	75,5	
Cor do mosto	EBC (°L)	420,0 (158,1)	520,0 (195,6)




MALTE CHÂTEAU CHOCOLAT 			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	75,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	800,0 (300,6)	1000,0 (375,6)



CHÂTEAU ROASTED BARLEY			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	65,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	1000 (375,6)	1300 (488,1)




MALTE CHÂTEAU BLACK 			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato (base seca)	%	73,5	
Cor do mosto	EBC (°L)	1200 (450,6)	1450 (544,3)





Para cervejeiros que procuram novas possibilidades

MALTE CHÂTEAU WHEAT BLANC 			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		5,5
Extrato (base seca)	%	83,0	
Cor do mosto	EBC (°L)		5,5 (2,6)
Cor de cocção	EBC (°L)		7,5 (3,4)
Proteína Total (base seca)	%		14,0
Proteína solúvel	%	4,5	5,5
Viscosidade	cp		1,9
pH		5,8	6,1



MALTE CHÂTEAU WHEAT MUNICH			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		5,0
Extrato (base seca)	%	84,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	14,0 (5,8)	16,0 (6,6)
Proteína Total (base seca)	%		14,0
Índice Kolbach	%	38,0	
Viscosidade	cp		1,85



MALTE CHÂTEAU DIASTATIC			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		7,0
Extrato (base seca)	%	80,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	2,5 (1,5)	4,0 (2,1)
Proteína Total (base seca)	%	9,0	11,5
Proteína solúvel	%	38,0	45,0
Hartong 45°	%	36,0	44,0
Tempo de sacarificação	min		15
Viscosidade	cp		1,6
Friabilidade	%	78,0	
Grãos vítreos	%		3
Poder diastásico	WK	300	





Escolha o melhor!



MALTE CHÂTEAU DISTILLING			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Diferença moagem fina - grossa	%		2,0
Cor do mosto	EBC (Lov.)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Friabilidade	%	85,0	
NDMA	ppb		2,0
Homogeneidade	%	98,0	
Extrato fermentável	%	87,0	
Predicted spirit yield (PSY)	l/t	406,0	
DP	°IOB	63,0	
Nitrogênio solubilizável	%	35,0	40,0
Nitrogênio solúvel (base seca)	%	0,5	0,6
Nitrogênio total (base seca)	%	1,4	1,65
Extrato solúvel (0,7 mm)	%	76,0	



MALTE  Disponíveis na versão orgânica	FENÓIS	MIN	MÁX
CHÂTEAU WHISKY LIGHT®	ppb	15	25
CHÂTEAU WHISKY	ppb	30	45

Especificação			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MÁX
Umidade	%		4,5
Extrato solúvel (0,2 mm)	%	80,0	
Extrato solúvel (0,7 mm)	%	76,0	
Diferença moagem fina - grossa	%		2,0
Cor do mosto	EBC (°L)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Nitrogênio total (base seca)	%	1,40	1,65
Nitrogênio solúvel (base seca)	%	0,5	0,6
Nitrogênio solubilizável	%	35,0	40,0
Predicted spirit yield (PSY)	l/t	406	
Friabilidade	%	85,0	
Homogeneidade	%	98,0	
DP	°IOB	63,0	
Extrato fermentável	%	87,0	
NDMA	ppb		2,0





Maltes belgas que fazem sua cerveja única

MALTE CHÂTEAU BUCKWHEAT			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MAX
Umidade	%		8,0
Extrato (base seca)	%	65,3	
Cor do mosto	EBC (°L)	4,0 (2,1)	15,0 (6,2)
Proteína Total (base seca)	%		11,0



MALTE CHÂTEAU OAT			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MAX
Umidade	%		7,0
Extrato (base seca)	%	59,5	
Cor do mosto	EBC (°L)	2,3 (1,4)	
Proteína Total (base seca)	%		11,0



MALTE CHÂTEAU SPELT			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MAX
Umidade	%		6,0
Extrato (base seca)	%	79,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Proteína Total (base seca)	%		17,0



MALTE CHÂTEAU SMOKED			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MAX
Umidade	%		5,0
Extrato (base seca)	%	77,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	4,0 (2,1)	12,0 (5,1)
Fenóis	ppm	1,6	4,0



MALTE CHÂTEAU ACID			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MAX
Umidade	%		4,0
Extrato (base seca)	%	74,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	6,0 (2,8)	12,0 (5,1)
Proteína Total (base seca)	%		10,0
pH	%	40,0	



MALTE CHÂTEAU RYE			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MAX
Umidade	%		6,0
Extrato (base seca)	%	81,0	
Cor do mosto	EBC (°L)	4,0 (2,1)	10,0 (4,3)
Proteína Total (base seca)	%		10,5



MALTE CHÂTEAU CHIT WHEAT (flocos)			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MAX
Umidade	%		11,0
Cor do mosto	EBC (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Proteína Total (base seca)	%		12,0



MALTE CHÂTEAU CHIT BARLEY (flocos)			
Disponível na versão orgânica			
PARÂMETRO	UNIDADE	MIN	MAX
Umidade	%		11,0
Cor do mosto	EBC (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Proteína Total (base seca)	%		12,0





Soluções Logísticas e Empacotamento Otimizadas

Castle Malting® garante as melhores soluções logísticas para entregas em qualquer parte do globo.

O malte pode ser enviado ExW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP ou outra negociação, sob consulta.

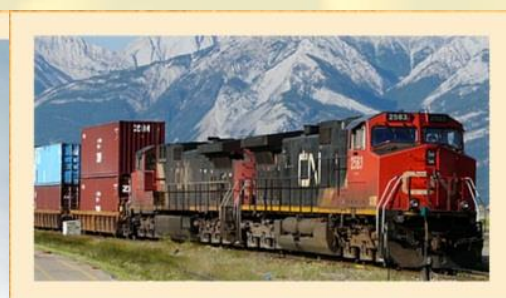
Soluções em embalagem do malte para despachos dentro da Europa	Quantidade aproximada por caminhão
Solto em caminhões tanque pulverulentos	25 – 27000 kg
Em sacos de 25 kg sobre paletes 80x120 cm (825 kg cada) por caminhão	23100 kg
Em sacos de 25 kg sobre paletes 110x110 cm (1000 kg cada) por caminhão	22000 kg
Em sacos de 25 kg sobre paletes exportação 114x114 cm (1000 kg cada) por caminhão	20000 kg
Em “Big Bags” de 400 – 1250 kg sobre paletes 110x110 cm por caminhão	8800 – 24000 kg
Em “Big Bags” de 400 – 1250 kg sobre paletes exportação 114x114 cm por caminhão	8400 – 24000 kg

Soluções em embalagem do malte para despachos intercontinentais	Quantidade por contêiner de 20 pés	Quantidade por contêiner de 40 pés
Solto em contêineres tipo liner	até 18 000 kg	até 26 000 kg
Em sacos de 25 kg soltos no contêiner	até 17 000 kg	até 26 000 kg
Em sacos de 50 kg bags soltos no contêiner	até 17 000 kg	até 26 000 kg
Em sacos de 25 kg sobre paletes tipo exportação 114x114 cm (com 1 000 kg cada) no contêiner	10 000 kg	20 000 kg
Em “Big Bags” de 400 – 1250 kg sobre paletes tipo exportação 114x114 cm no contêiner	4 000 – 12 500 kg	8 000 – 25 000 kg

A quantidade total por caminhão pode variar de acordo com os tipos de maltes incluídos no pedido.

Despachos de “Paletes mistos” (diversos tipos de maltes no mesmo paletes) e outras soluções de embalagem são possíveis sob consulta.

Fermentos, lúpulos, especiarias ou produtos de açúcar podem ser despachados juntamente com seu pedido de malte, o que significa, sem qualquer custo adicional de frete!





Tudo que você precisa para sua cerveja

A Castle Malting® também oferece mais de 100 variedades de lúpulos, em flor ou em pellets, de todas as partes do mundo


Faça sua compra de lúpulos em conjunto com o malte. Tenha preços especiais e sem custos adicionais de transporte!



Lúpulos em flor

Lúpulos em pellets

LÚPULOS OFERECIDOS PELA CASTLE MALTING®

REINO UNIDO	ESTADOS UNIDOS	ALEMANHA	AUSTRÁLIA
Admiral	Ahtanum	Brewers Gold	Galaxy
Beata	Amarillo	Herkules	Pride of Ringwood
Boadicea	Apollo	Hersbrucker (Hallertau)	Ella
Bramling Cross	Bravo	Magnum	Summer
Challenger	Bullion	Mittlefruh (Hallertau)	
East Kent Goldings	Calypso	Northern Brewer	POLÔNIA
Endeavour	Cascade	Perle	Lubelski
First Gold	Centennial	Select Spalt	Marynka
Fuggles	Chinook	Tettnang	
Goldings	Citra	Tradition	LÚPULOS ORGÂNICOS 
Northdown	Cluster		Cascade (NZ, BE)
Phoenix	Columbus (Tomahawk, Zeus)	REPÚBLICA TCHECA	Challenger (BE)
Pilgrim	Crystal	Premiant	First Gold (UK)
Pilot	Delta	Saaz	Fuggles (UK, BE)
Pioneer	El Dorado	Sladek	Golding (BE)
Progress	Galena		Hall. Tradition (DE)
Sovereign	Liberty	NOVA ZELÂNDIA	Hersbrucker (DE)
Target	Millenium	Cascade	Motueka (NZ)
WGV	Mount Hood	Dr Rudi (Super Alpha)	Nelson Sauvín (NZ)
	Newport	Green Bullet	Opal (DE)
FRANÇA	Nugget	Kohatu	Pacific Gem (NZ)
Aramis	Palisade	Motueka	Perle (DE)
Strisselspalt	Santiam	Nelson Sauvín	Rakau (NZ)
	Simcoe	Pacific Gem	Saphir (DE)
ESLOVÊNIA	Sonnet	Pacific Jade	Smaragd (DE)
Atlas	Sorachi Ace	Pacifica	Sovereign (UK)
Aurora (Super Styrian)	Sterling	Rakau	Spalter Select (DE)
Bobek	Summit	Riwaka	Wakatu (Hall. Aroma) (NZ)
Celeia	Vanguard	Southern Cross	
Magnum	Warrior	Wai-iti	
Savinski Styrian Golding	Willamette	Wakatu (Hallertau Aroma)	

Outras variedades de lúpulo também estão a sua disposição, basta nos pedir o que você precisa!





Para uma cerveja mais criativa!

"Os belgas são os maiores utilizadores de ervas e especiarias na cerveja. Até as cervejas belgas mais convencionais, algumas vezes contém especiarias."

Michael Jackson, The Beer Hunter

Descubra com a **Castle Malting®** um amplo espectro de **especiarias** que adicionam uma característica peculiar e permite realmente mudar o sabor das suas cervejas. As especiarias abrem para sua cerveja uma infinita variedade de aromas e sabores inesquecíveis. Com nossas especiarias você pode realmente achar o caminho para criar uma cerveja especial única.

Coentro em grãos

Coentro em pó

Casca de laranja amarga picada

Casca de laranja amarga 1/4

Casca de laranja amarga em pó

Casca de laranja doce picada

Casca de laranja doce em tiras

Casca de laranja doce em pó

Raiz de alcaçuz doce picada

Raiz de alcaçuz doce em pó

Raiz de alcaçuz doce em pastilhas

Raiz de alcaçuz doce em palitos

Raiz de alcaçuz doce em blocos

Grãos-do-paráiso

Gengibre picado

Gengibre em pó

Flor de Jasmin

Anis-estrela inteiro

Anis-estrela picado

Anis-estrela em pó

Anis Pimpinella

Anis Pimpinella em pó

Canela em pó

Semente de Cominho

Frutos de Junípero
(Zimbro)

Cardamomo-verde

Cravo da Índia

Flor de alazão vermelho

Musgo Vermelho

Musgo Irlandês

Queiró-das-ilhas

Inula campana

Folha de Limonete

Vagem de baunilha

Raiz de Angélica

Erva-doce

Camomila

Casca de limão



Caso desejar outra especiaria não listada, entre em contato!



O doce gosto do seu sucesso!

Para adicionar mais força e sabores suaves a sua cerveja a **Castle Malting®** oferece os **Candy Sugars belgas** além de outros açúcares especiais.

Os *Candy Sugars* belgas são geralmente utilizados no processo cervejeiro, especialmente nas cervejas belgas mais fortes como as *Dubbels* e *Tripels*. Eles são utilizados para elevar o teor alcoólico sem adicionar corpo, sabor maltado ou adocicado na cerveja.



CANDI SUGARS	EMBALAGENS
Candy Sugar claro (pedaços)	Sacos de 25 kg
Candy Sugar escuro (pedaços)	Sacos de 25 kg
Cassonade claro	Sacos de 25 kg/ 10 kg
Cassonade escuro	Sacos de 25 kg/ 10 kg
Cassonade extra escuro	Sacos de 25 kg/ 10 kg
Candimic claro 73%	Balde de 25 kg/Container 1000 kg
Candimic escuro 73%	Balde de 25 kg/Container 1000 kg
Candimic escuro 78%	Balde de 25 kg/Container 1000 kg
AÇÚCARES ORGÂNICOS	EMBALAGENS
Açúcar orgânico de cana granulado	Sacos de 25 kg
CORANTES CARAMELO	EMBALAGENS
Burnt Syrup BS 5000	Balde de 25 kg/Container 1000 kg
Caramelo P32 (E150c)	Balde de 25 kg/Container 1000 kg
CHAROPES DE GLUCOSE	EMBALAGENS
Belgogluc HM 70/75%	Balde de 25 kg/Container 1000 kg
Maltodextrina Tipo 1912	Sacos de 25 kg
FRUTOSE	EMBALAGENS
Frutose em Calda F85/75%	Balde de 25 kg/Container 1000 kg
Frutose Cristalizada	Sacos de 25 kg
AÇÚCARES INVERTIDOS	EMBALAGENS
Trisuc Líquido 73%	Balde de 25 kg/Container 1000 kg





Serviços para cervejeiros

A Castle Malting® tem o prazer de colocar à sua disposição gratuitamente as seguintes facilidades:

- **Uma microcervejaria moderna** – Crie e teste novas receitas de cerveja tirando proveito da assistência de nossos especialistas cervejeiros;
- **Um laboratório de ponta** – Realize análises de suas cervejas assistido por nossos especialistas
- **Castle Brewing Academy** – Aprenda mais sobre os segredos por trás das famosas cervejas Belgas.





A forma mais fácil de pedir seu malte favorito

Castle Malting® está orgulhosa de apresentar



O mais completo aplicativo para iPad e iPhone sobre maltes e cerveja.

Com o BrewMalt® você pode aprender tudo sobre malteação e fabricação de cerveja, bem como fazer pedidos incluindo tudo o que você precisa para a sua cervejaria ou destilaria.

Escolha e encomende os melhores ingredientes e outros produtos através da seção BrewShop.

Visualize todos os documentos relacionados aos seus pedidos (análises de malte, faturas e certificados assim como as listas completas dos despachos efetuados) na seção “Serviços”.

Novo! Através da nova seção “BrewWorld” você terá acesso às últimas notícias da indústria, preços de mercado de cevada e malte, informações sobre os eventos da indústria, calculadores, glossário cervejeiro, história da cerveja, dicas cervejeiras e diversas receitas especiais, etc. Você também terá todo o suporte técnico e serviços abrangentes prestados por pessoas experientes do ramo – de treinamento cervejeiro e assistência na criação de novas receitas de cerveja a soluções logísticas. Com o acesso a todas estas informações, seu conhecimento cervejeiro será imbatível!

Nós garantimos a você o melhor serviço para a indústria cervejeira disponível no mercado. Aproveite!





Quando a qualidade faz a diferença.

Análises realizadas por nosso laboratório

ANÁLISE	MÉTODO	ANÁLISE	MÉTODO
MALTE			
Umidade	EBC 4,2	Extrato moagem fina: base úmida; base seca	EBC 4.5.1
Extrato moagem grossa: base úmida; base seca	EBC 4.5.2	Diferença moagem fina - grossa	EBC 4.5.2
Cor (visual)	EBC 4.7.2	Cor KZ	Bios 1972 – n°3 p.129
Umidade do malte de cor acentuada	EBC 5.4	Extrato de maltes de cor acentuada	EBC 5.5
Cor do malte de cor acentuada	EBC 5.6	Calibração: Peneiras 2,8 mm; 2,5 mm; 2,2 mm	
Proteína total	EBC 4.3.1 (KJELDAHL)	Conteúdo de proteínas solúveis	EBC 4.9.1
Índice Kolbach	EBC 4.9.1	pH do mosto	EBC 8.17
Viscosidade	EBC 4.8	Betaglucanos	EBC 8.13.2
Friabilidade	EBC 4.15	Grãos integrais	EBC 4.15
Nitrogênio amino livre	EBC 4.10 (fluxo contínuo)	Poder diastásico: base úmida; base seca	EBC 4.12 (fluxo contínuo)
Odor	EBC 4.5.1	Taxa de sacarização	EBC 4.5.1
Filtração	EBC 4.5.1	Índice Hartong 45°C	De Clerck, 2ed., Vol II
Teste Carlsberg (Teste Gushing)	Mebak R 4.21.2 / 2006	Micotoxinas; Aflatoxinas; DON; ...	Espectometria
Limite de atenuação	EBC 8.6	Homogeneidade e modificação (Método do Calcoflúor)	EBC 4.14
Turbidez	Turbidímetro EBC	α-amilase	EBC 4.13 (fluxo contínuo)

ANÁLISE	MÉTODO	ANÁLISE	MÉTODO
CEVADA			
Conteúdo total de proteínas	EBC 3,3,1 / IR	Umidade	EBC 4,2
Micotoxinas; Aflatoxinas; DON; ...	Espectometria	Calibração: 2,8 mm; 2,5 mm; 2,2 mm Peneiras; poeira	
Germinação	Método Aubry	Sensibilidade à água	Método Aubry
Previsão de produtividade		Peso de 1000 grãos	EBC 1,4,1
Micro preparo de malte		Odor	
		Aspecto visual	

ANÁLISE	MÉTODO	ANÁLISE	MÉTODO
ÁGUA			
Parâmetros físico-químicos			
Alumínio total	ISO 11885	Livre de cloro	ISO 7393
Nitrogênio amoniacal	Método enzimático	Conteúdo total de ferro	ISO 11885
Nitritos dissolvidos	EN ISO 10304-2	pH	ISO 10523
Odor		DCO	Método interno (espectrometria)
Sabor		Matérias suspensas	Método interno



Cerveja de Trigo Belga

Receita de Cerveja



INGREDIENTES

MALTE

Château Pilsen 2RS	80%	18 – 20 kg/hl
Château Wheat Blanc	20%	5 kg/hl

LÚPULOS

Magnum	80 g/hl
Styrian Golding	80 g/hl

LEVEDURA

Safbrew WB-06	50 - 80 g/hl
Safbrew WB-06 (segunda fermentação)	2,5 - 5 g/hl

Outros ingredientes

Casca de laranja	20 g/hl
------------------	---------

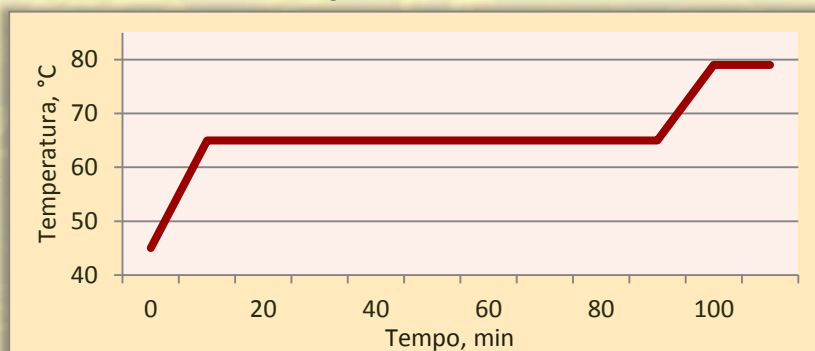
Gravidade original: 11 – 12° Plato

Álcool: 4,5 - 5%

Cor: 10 - 12 EBC

Amargor: 25 - 30 IBU

Temperatura da mostura



Descrição

A cerveja de trigo ou Weiss belga é tradicionalmente considerada uma bebida de verão. Geralmente é consumida como aperitivo com uma fatia de laranja ou limão.



1º Passo: Mosturação

Misturar em 80 litros de água (45°C)
Descansar a 65°C durante 80 minutos
Descansar a 79°C durante 2 minutos

2º Passo: Filtração

Separar o mosto dos resíduos de grãos por 30 litros de água (75°C)

3º Passo: Fervura

Duração: 2 horas
Volume do mosto declina em 8 - 10%
Após 15 minutos, adicionar Magnum
Após 100 minutos, adicionar Styrian Golding, casca de laranja e açúcar se necessário
Remover o trub

4º Passo: Esfriamento do mosto

5º Passo: Fermentação a 20°C (7 dias)

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com



Cerveja Abadia Loira

Receita de Cerveja

INGREDIENTES

MALTE

Château Pilsen 2RS	100%	35-37 kg/hl
--------------------	------	-------------

LÚPULOS

Saaz	100 g/hl
------	----------

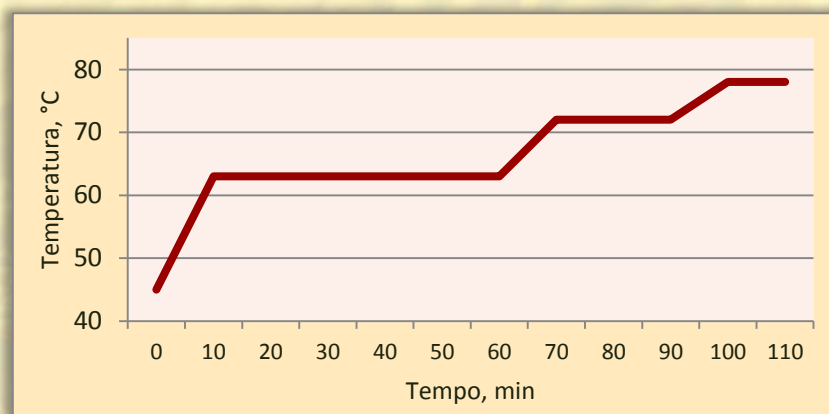
Hallertauer Aroma	50 g/hl
-------------------	---------

LEVEDURA

Safbrew T-58	50 - 80 g/hl
--------------	--------------

Safbrew T-58 (segunda fermentação)	2,5 - 5 g/hl
------------------------------------	--------------

Temperatura da mostura



Gravidade original: 15 – 16°Plato

Álcool: 8 - 9%

Cor: 10 - 12 EBC

Amargor: 25 - 30 IBU

Descrição

Clara, fresca e seca. Com um amargor de baixo a moderado além do aroma do lúpulo com um toque adocicado do malte bem sutil. O frutado dos ésteres serão percebidos mas não irão sobrepor-se ao aroma e sabor. Pode se ter um corpo mais leve no caso de uma carbonatação mais acentuada.



1º Passo: Mosturação

Misturar em 75 litros de água (45°C)

Descansar a 63°C durante 50 minutos

Descansar a 72°C durante 20 minutos

Descansar a 79°C durante 2 minutos

2º Passo: Filtração

Separar o mosto dos resíduos de grãos por 30 litros de água (78°C)

3º Passo: Fervura

Duração: 2 horas

Volume do mosto declina em 8 - 10%

Após 15 minutos, adicionar Saaz

Após 105 minutos, adicionar Hallertauer Aroma e açúcar se necessário

Remover o trub

4º Passo: Esfriamento do mosto

5º Passo: Fermentação a 24°C (7 dias)

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com



Cerveja Abadia Âmber

Receita de Cerveja



INGREDIENTES

MALTE

Château Pilsen 2RS	60%	15 kg/hl
Château Munich Light®	30%	7,5 kg/hl
Château Abbey®	10%	2,5 kg/hl



LÚPULOS

Saaz	75 g/hl
Hallertauer Aroma	25 g/hl



LEVEDURA

Safale S - 04	50 - 80 g/hl
Safale S - 04 (segunda fermentação)	2,5 - 5 g/hl

Gravidade original: 14 – 16°Plato

Álcool: 6 - 7%

Cor: 10 - 15 EBC

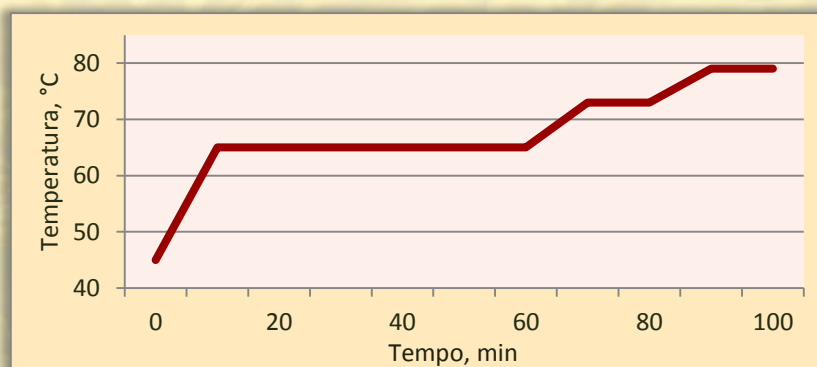
Amargor: 18 - 22 IBU

Descrição

Em razão da combinação dos maltes Château Munich Light® e Château Abbey® esta cerveja especial é caracterizada por um calor rico típico dos vinhos e um frescor singular típico das cervejas.



Temperatura da mostura



1º Passo: Mosturação

Misturar em 70 litros de água (45°C)
Descansar a 65°C durante 50 minutos
Descansar a 73°C durante 10 minutos
Descansar a 79°C durante 2 minutos

2º Passo: Filtração

Separar o mosto dos resíduos de grãos por 30 litros de água (75°C)

3º Passo: Fervura

Duração: 2 horas; Volume do mosto declina em 8 - 10%
Após 15 minutos, adicione Saaz
Após 100 minutos, adicionar Hallertauer Aroma e açúcar se necessário
Remover o trub

4º Passo: Esfriamento do mosto

5º Passo: Fermentação a 20°C (7 dias)

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com



Cerveja Vermelha

Receita de Cerveja



INGREDIENTES

MALTE

Château Pale Ale	63%	15 kg/hl
Château Pilsen 2RS	17%	4 kg/hl
Château Melano Light	17%	4 kg/hl
Château Melano	3%	1 kg/hl

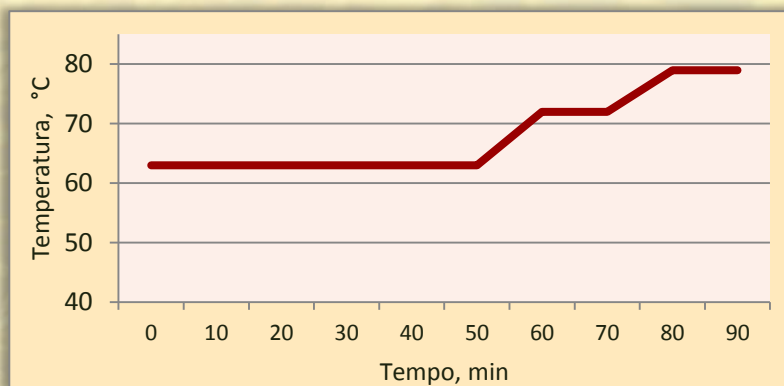
LÚPULOS

Brewers Gold	20 g/hl
Challenger	20 g/hl
Golding	20 g/hl
Saaz	30 g/hl

LEVEDURA

Safale US-05	70 g/hl
--------------	---------

Temperatura da mostura



Gravidade original: 19 - 20° Plato

Álcool: 8,5 - 9%

Cor: 15 - 20 EBC

Amargor: 22 - 27 IBU

Descrição

Levemente adocicada, com um suave sabor lupulado tipo chá. Sabores bem arredondados e balanceados com uma agradável característica de malte tostado. Um corpo mais seco no final é comum.



1º Passo: Mosturação

Misturar em 70 litros de água (63°C) durante 50 minutos
Descansar a 72°C durante 10 minutos
Descansar a 79°C durante 2 minutos

2º Passo: Filtração

Separar dos resíduos de grãos por 35 litros de água (75°C)

3º Passo: Fervura

Duração: 1 hora e 30 minutos
Depois de 15 minutos do início da fervura, adicione metade dos lúpulos
Adicione o restante dos lúpulos 10 minutos antes do término da fervura
Remover o trub

4º Passo: Esfriamento do mosto

5º Passo: Fermentação a 20°C

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com



Cerveja Abadia Castanha

Receita de Cerveja



INGREDIENTES

MALTE

Château Pilsen 2RS	32%	9 kg/hl
Château Pale Ale	32%	9 kg/hl
Château Munich	20%	5,5 kg/hl
Château Crystal®	14%	4 kg/hl
Château Chocolat	2%	0,5 kg/hl

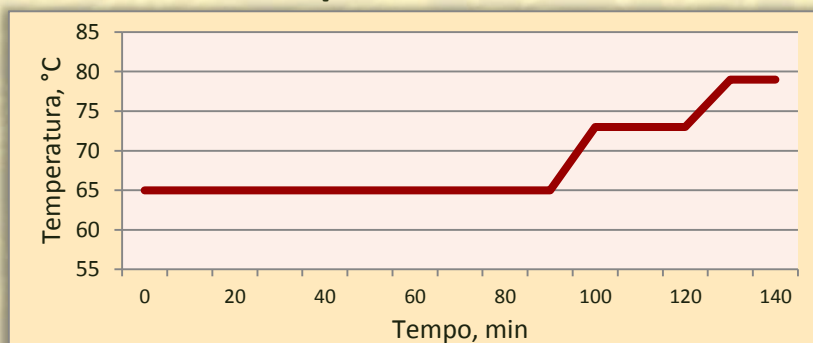
LÚPULOS

Hallertauer	50 g/hl
Tettnanger	25 g/hl

LEVEDURA

Safbrew T-58	50-80 g/hl
Safbrew T-58 (segunda fermentação)	2,5 - 5 g/hl

Temperatura da mostura



Gravidade original: 13 - 14° Plato

Álcool: 5,5 - 6 %

Cor: 45 - 50 EBC

Amargor: 15 - 20 IBU

Descrição

Uma cerveja de caráter com sabor de malte doce rico e um sabor bem equilibrado. Deixa um gosto residual de madeira queimada.



1º Passo: Mosturação

Misturar em 70 litros de água e descansar a 65°C durante 90 minutos

Elevar a temperatura a 73°C, descansar por mais 20 minutos

Descansar a 79°C durante 2 minutos

2º Passo: Filtração

Separar dos resíduos de grãos por 30 litros de água (75°C)

3º Passo: Fervura

Duração: 2,5 horas; Volume do mosto declina em 8 - 10%

Após 15 minutos, adicionar Hallertauer

Após 115 minutos, adicionar Tettnanger e açúcar se necessário

Remover o trub

4º Passo: Esfriamento do mosto

5º Passo: Fermentação a 22°C (7 dias)

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com



Cerveja Belga de Natal

Receita de Cerveja



INGREDIENTES

MALTE

Château Pilsen 2RS	50%	20 kg/hl
Château Munich	25%	10 kg/hl
Château Crystal®	12,5%	5 kg/hl
Château Café Light®	12,5%	5 kg/hl

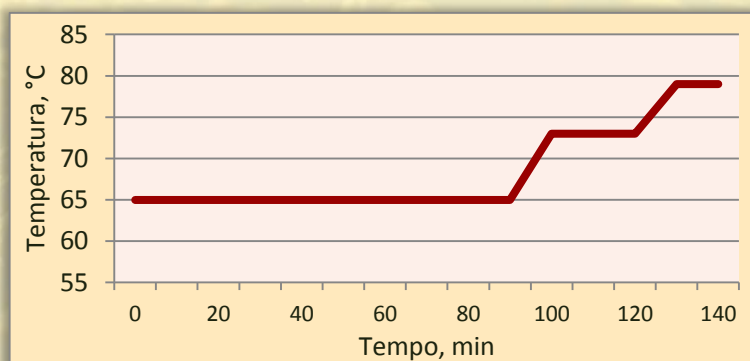
LÚPULOS

Admiral	75 g/hl
Brewers Gold	75 g/hl

LEVEDURA

Safbrew T-58	50 - 80 g/hl
Safbrew T-58 (segunda fermentação)	2,5 - 5 g/hl

Temperatura da mostura



Gravidade original: 19 - 20° Plato

Álcool: 8,5 - 9 %

Cor: 55 - 65 EBC

Amargor: 25 - 30 IBU

Descrição

Cerveja belga de natal possui um colarinho cremoso, denso, sabor ligeiramente condimentado e aroma agradável.



1º Passo: Mosturação

Misturar em 75 litros de água (65°C)
Descansar a 65°C durante 90 minutos
Descansar a 73°C durante 20 minutos
Descansar a 79°C durante 2 minutos

2º Passo: Filtração

Separar mosto dos resíduos de grãos por 35 litros de água (78°C)

3º Passo: Fervura

Duração: 2,5 horas
Após 15 minutos, adicionar Admiral
Após 105 minutos, adicionar Brewers Gold e açúcar se necessário
Remover o trub

4º Passo: Esfriamento do mosto

5º Passo: Fermentação a 20-25°C (7 dias)

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com



Cerveja de Março

Receita de Cerveja



INGREDIENTES

MALTE

Château Pilsen 2RS	50%	12 kg/hl
Château Cara Ruby®	42%	10 kg/hl
Château Biscuit®	8%	2 kg/hl



LÚPULOS

Saaz	25 g/hl
Magnum	50 g/hl



LEVEDURA

Saflager S-189	50 - 80 g/hl
Safbrew F-2 (segunda fermentação)	4 g/hl

Gravidade original: ~ 14° Plato

Álcool: 5,5 - 6 %

Cor: 35 - 40 EBC

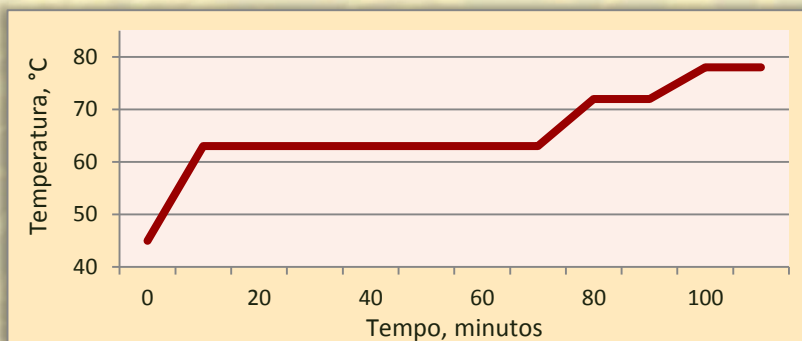
Amargor: 15 - 20 IBU

Descrição

Cerveja de Março (Primavera). Tradicionalmente a primeira cerveja do ano feita com malte e lúpulo frescos. Uma cerveja doce, com sabor frutado (banana e frutas maduras) e aromas florais presentes. Notas sutis de torrado e malte caramelizado. A cerveja tem uma amargura elegante e bem equilibrada.



Temperatura da mostura



1º Passo: Mosturação

Misturar em 80 litros de água (45°C)
Descansar a 63°C durante 60 minutos
Descansar a 72°C durante 15 minutos
Descansar a 78°C durante 2 minutos

2º Passo: Filtração

Separar dos resíduos de grãos por 40 litros de água (75°C)

3º Passo: Fervura

Duração: 2 horas e 10 minutos
Após 15 minutos, adicionar Saaz
Após 105 minutos, adicionar Magnum e açúcar se necessário
Remover o trub

4º Passo: Esfriamento do mosto (24 °C)

5º Passo: Fermentação a 20-25°C (7 dias)

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com



Cerveja Loira Forte

Receita de Cerveja

INGREDIENTES

MALTE

Château Pilsen 2RS	95%	30 – 32 kg/hl
Château Pale Ale	5%	1.5 kg/hl

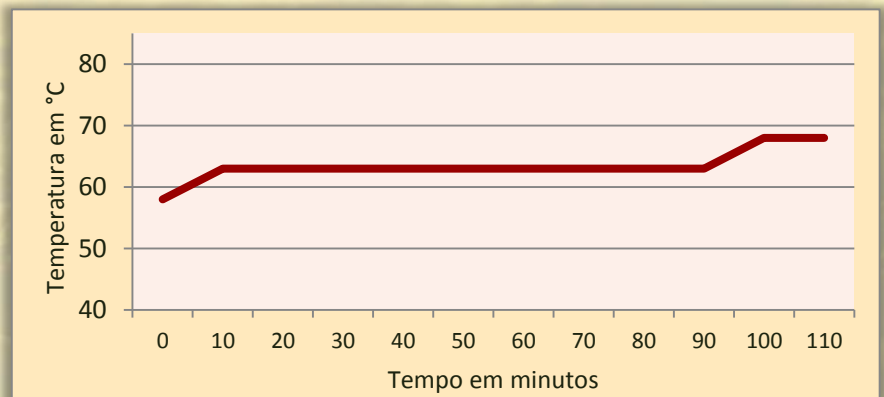
LÚPULOS

Saaz	100 g/hl
Hallertauer Aroma	50 g/hl

LEVEDURA

Safbrew T-58	70 g/hl
--------------	---------

Temperatura da mostura



Gravidade Original: 16 - 17° Plato

Álcool: 9%

Cor: 8 - 12 EBC

Amargor: 25 – 30 EBU

Descrição

Uma cerveja de força moderada, para ter seu caráter agradável, primoroso aroma e um sabor sublime para ser apreciado vagarosamente.



Passo 1: Mosturação

Misturar o malte moído em 75 litros de água (58°C)
Descansar em 63°C por 80 minutos
Descansar em 68°C por 15 minutos

Passo 2: Filtração

Separe o mosto do bagaço com água a 76°C

Passo 3: Fervura

Duração: 1 hora
Depois de 15 minutos adicione o Saaz;
Depois de 55 minutos adicione o Hallertauer Aroma
Remova o trub

Passo 4: Resfriamento

Passo 5: Fermentação a 25-28 °C

Passo 6: Maturação : 2 dias a 12°C, depois 2 semanas a 0 - 1°C

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com



IPA estilo Belga

Receita de Cerveja



INGREDIENTES

MALTE

Château Pilsen 2RS	61%	15 kg/hl
Château Munich Light®	30%	7.5 kg/hl
Château Abbey®	9%	2 kg/hl



LÚPULOS

Fuggles	250 g/hl
East Kent Goldings	200 g/hl
Willamette	200 g/hl



LEVEDURA

Safale S - 04	50 - 80 g/hl
Safale S - 04 (segunda fermentação)	2.5 - 5 g/hl

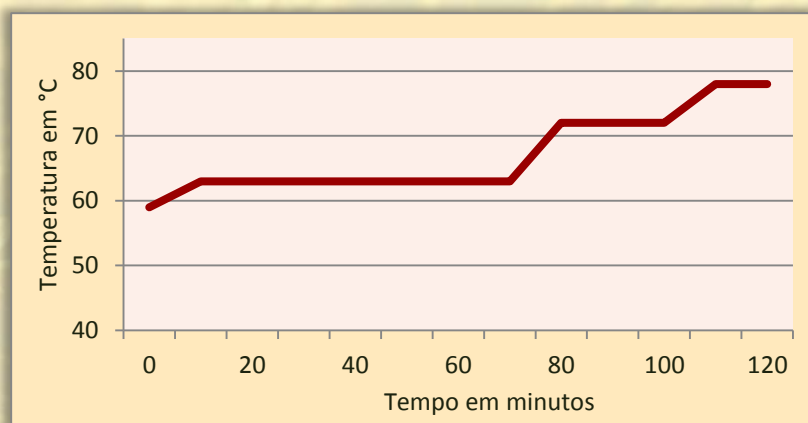
Gravidade Original: 14 – 16°Plato

Álcool: 6 - 7%

Cor: 10 - 15 EBC

Amargor: 38 EBU

Temperatura da mostura



Descrição

A resposta perfeita para os entusiastas que desejam um caráter lupulado da IPA combinado com uma complexa, frutada e apimentada característica das Belgian Strong Pale Ales.



Passo 1: Mosturação

Misturar o malte moído em 70 litros de água 59°C e gradualmente suba a temperatura até 63°C
Descansar a 63°C por 60 minutos
Descansar a 72°C por 15 minutos
Descansar a 78°C por 2 minutos

Passo 2: Filtração

Separe o mosto do bagaço com água a 75°C

Passo 3: Fervura

Duração: 90 minutos; o volume de mosto diminui em 8 - 10%
Contando do início da fervura, depois de 5 minutos adicione Fuggles, depois de 80 minutos adicione East Kent Goldings, depois de 85 minutos adicione Willamette.

Passo 4: Fermentação

Fermentação a 23°C

Passo 5: Maturação: Mínimo 3 semanas a 4°C

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com



Barley Wine

Receita de Cerveja



INGREDIENTES

MALTE

Château Pilsen 2RS	70%	22,75 kg/hl
Château Melano	10%	3,25 kg/hl
Château Cara Ruby®	5%	1,6 kg/hl
Château Abbey®	15%	4,9 kg/hl

LÚPULOS

Nugget	125 g/hl
Tettnang	125 g/hl

LEVEDURA

Safbrew S-33	80 g/hl
--------------	---------

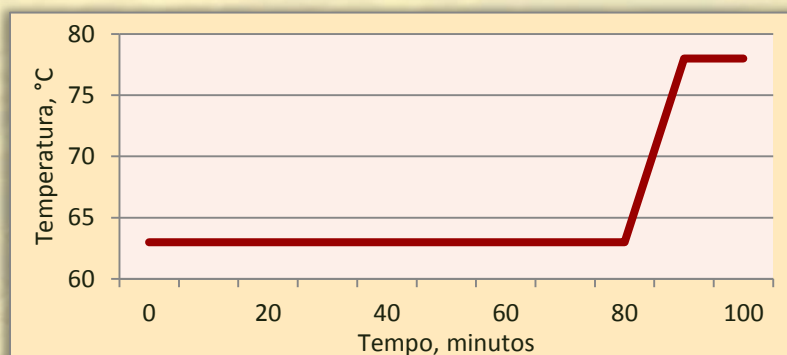
Gravidade original: 1080 - 1120° Plato

Álcool: 8 - 12 %

Cor: 24 - 48 EBC

Amargor: 35 - 70 IBU

Temperatura da mostura



Descrição

Um estilo de cerveja da ale forte. É servido num formato de copo especial para accentuar seu aroma. A *Barley Wine* vai muito bem com sobremesas.



1º Passo: Mosturação

Misturar em 75 litros de água (63°C)
Descansar durante 80 minutos
Descansar a 78°C durante 2 minutos

2º Passo: Filtração

Separar mosto dos resíduos de grãos por água (78 °C)

3º Passo: Fervura

Duração: 1hora 40 minutos
Após 15 minutos, adicionar o lúpulo amargo
Após 95 minutos, adicionar o lúpulo aromático
No fim da fervura o mosto deve ter uma gravidade original 24 °Pl. A gravidade pode ser corrigida com açúcar.

4º Passo: Whirlpool

Fazer o whirlpool durante 5 minutos, depois descansar durante 25 minutos.

5º Passo: Esfriamento do mosto (23°C)

6º Passo: Fermentação

Adicionar os fermentos secos no mosto a 23°C



Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com



Da Bélgica com amor!

A Castle Malting® terá o prazer de ajudá-lo a criar novas receitas de cerveja.

Você é sempre bem-vindo em nossa microcervejaria, onde poderá saborear a verdadeira cerveja belga fabricada a partir de nossos maltes, bem como testar nossos maltes em suas receitas de cerveja.



94 Rue de Mons, 7970 Beloeil, Bélgica. Tel. +32 87 66 20 95, Fax +32 87 35 22 34

E-mail: info@castlemalting.com, www.castlemalting.com



MALTES ESPECIAIS DO PAÍS FAMOSO POR SUAS CERVEJAS



Cervejas trapistas



Cervejas abadias



Saison

Dubbel



Lambic



Kriek



Cervejas de Natal



Amber Ales

Cervejas Champagne



Brown Ales



Faro



Tripel



Maltes belgas