

**Verwirklichen
Sie mit uns
Ihre Bier-Ideen**





Inhalt

Belgien – Das Land der Biere.....	2
Über Castle Malting®	3
Castle Malting® in Zahlen.....	5
Castle Malting® – Eine grüne Mälzerei	9
Fortlaufende Innovationen, neuartige Röstvorgänge.....	11
Die größte elektrische Malzrösterei	12
Basismalze	14
Gedarrte Spezialmalze.....	19
Karamellmalze	29
Röstmalze	41
Weizenmalze	49
Malz aus anderen Getreidesorten.....	59
Malz für Whisky und Destillation.....	65
Flocken und Zusätze.....	71
Lagerung und Lagerfähigkeit.....	82
Optimale Verpackungs- und Logistiklösungen	83
Hopfen	85
Gewürze.....	87
Zucker.....	89
Bierrezepte	91
Whisky-Rezepte.....	106
So bestellen Sie ganz einfach Ihr Lieblingsmalz	109



Belgien – Das Land der Biere

Der Ort, der für die meisten Bierliebhaber dem Himmel auf Erden am nächsten kommt, ist wahrscheinlich Belgien. Unverkennbar ist Belgien das Land des Bieres. Von goldenen Pilsnern und Brown Ales bis hin zu starken Trappistenbieren, die in Klöstern gebraut werden, wird belgisches Bier auf der ganzen Welt verehrt. Seine Geschichte reicht viele Jahrhunderte zurück bis zu den mittelalterlichen Mönchen. Und heute sagen die Bierliebhaber, dass die Biervielfalt in Belgien unvergleichlich ist, bei Weitem die reichhaltigste und komplexeste in der ganzen Welt.

Die belgischen Biere, die für ihre Raffinesse, Stärke, Säure und Bitterkeit bekannt sind, werden mit einer erstaunlichen Vielfalt an Brautechniken gebraut. Welches andere Land kann mehr als 1.500 Biermarken und mehr als 700 verschiedene Geschmacksprofile vorweisen? Nicht umsonst wurde die belgische Bierkultur von der UNESCO als Teil des Immateriellen Kulturerbes der

Menschheit anerkannt und damit offiziell als etwas bezeichnet, das für künftige Generationen bewahrt werden sollte.

Um den Qualitätsanforderungen dieser enormen Vielfalt an Bieren gerecht zu werden, hat Castle Malting® ein ganzes Spektrum an hochwertigen Basis- und Spezialmalzen entwickelt. Die einzigartigen Eigenschaften der belgischen Malze sind für das Brauen aller berühmten belgischen Bierstile unerlässlich, ebenso wie die damit verbundenen einzigartigen Brauprozesse.

Heute bieten belgische Malze ein Qualitäts- und Leistungsprofil, das sich deutlich von dem anderer Malzarten unterscheidet. Sie haben einzigartige Eigenschaften in Bezug auf Geschmack, Klarheit der Würze, Farbe, Ertrag und andere Parameter.





Über Castle Malting®



Castle Malting® wurde 1868 in unmittelbarer Nähe des prächtigen Schlosses von Belœil gegründet und ist die älteste Mälzerei Belgiens und eine der ältesten der Welt. Castle Malting® ist bekannt für seine Individualität und seinen kompromisslosen Qualitätsanspruch an das Malz.

Durch die Pflege der jahrhundertealten belgischen Mälzereitraditionen und die Einführung kühner, innovativer Strategien ist Castle Malting® zu einem wirklich einzigartigen Unternehmen geworden, das in der Lage ist, auf Kundenwünsche jeglicher Art einzugehen – von denen eines Hausbrauers bis hin zu maßgeschneiderten Anforderungen von Craft- und industriellen Brauereien.

Castle Malting® stellt mehr als 100 Malzsorten her. Wir führen das breiteste Sortiment der Welt, es umfasst Standard-Basis- und Spezialmalze, maßgeschneidert nach den individuellen Vorgaben des Kunden sowie ein komplettes Sortiment an Bio-Malzen für jede Art von Bier oder Whisky, die sich ein kreativer Brauer oder Brenner vorstellen kann.

Castle Malting® ist stolz darauf, bei den Global Brewing Supply Awards 2022 die Goldmedaille gewonnen zu haben. Diese Auszeichnung bestätigt unser unerschütterliches Engagement für kontinuierliche

Innovation, Nachhaltigkeit und Flexibilität in der Lieferkette.

Mehr als 3600 Brauereien in 147 Ländern haben sich für die erstklassigen Qualitätsmalze von Castle Malting® entschieden.

Durch die geografische Lage von Castle Malting® inmitten des besten Gerstenanbaugebiets der Welt (mit Frankreich, den Niederlanden, Schottland und Deutschland in direkter Nachbarschaft) können wir für jede Malzsorte die beste und am besten geeignete Braugerste auswählen.

Der moderne Geschäftsansatz von Castle Malting® ermöglicht es, hochwertiges Malz zu außerordentlich wettbewerbsfähigen Preisen zu liefern. Darüber hinaus minimieren sich die Transportkosten durch die Nähe zum Hafen von Antwerpen, dem weltweit führenden Hafen für den Malzexport.

Mit dem Team von Castle Malting®, das aus echten Fachleuten besteht, und dem einzigartigen Design unserer Anlagen können wir alle Arten von Anforderungen erfüllen, von Kleinst- und Craft-Brauereien bis hin zu industriellen Großbrauereien.

Goldmedaille bei den Global Brewing
Supply Awards 2022 gewonnen



Castle Malting® in Zahlen



155

Jahre Know-how und Tradition



118

Teammitglieder



147

Länder



100+

Über 100 Malzsorten



3

Produktionseinheiten



3600+

Belieferung von über 3600
Brauereien und Destillieren



Castle Malting® garantiert:

100%ige Rückverfolgbarkeit des Malzes – vom Gerstenfeld bis zum Malz, das an Ihre Brauerei geliefert wird, unter Anwendung und Einhaltung der Europäischen Verordnung UE 178-2002 des Europäischen Rates über die Rückverfolgbarkeit;

100%ige Verwendung der besten zweireihigen Sommergerstensorten für die Herstellung von Château-Basis- und Spezialgerstenmalzen;

Kompletter Verzicht auf genetisch veränderte Organismen in allen unseren Malzsorten, wie in der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates definiert. Somit sind alle unsere Malzsorten garantiert ohne Gentechnik;

Strenge Einhaltung der derzeit gültigen international anerkannten HACCP-Anforderungen (Hazard Analysis of Critical Control Points);

Traditioneller Herstellungsprozess von über 9 Tagen, eine solide Garantie für hohe Kornmodifikation und hochwertige Premium-Malze!

Qualitätsanalysen von Getreide, fertigem Malz und Bier, die in unserem hochmodernen Labor durchgeführt und von den größten Brauereilabors der EU bestätigt werden;

Die technischen Datenblätter für das an Sie gelieferte Malz können Sie direkt auf unserer Website www.castlemalting.com ausdrucken (in 19 Sprachen verfügbar!);

Kostenlose technische Unterstützung mit wertvoller Betreuung durch erfahrene Berater;

Schulungen und Seminare für Brauer in Belgien, in unserer Pilot-Mikrobrauerei und im Ausland.





Keimraum
Beloeil, Belgien



Unser hochmodernes Labor
Beloeil, Belgien

Castle Malting® – Eine grüne Mälzerei



Wir halten uns strikt an eine Politik, die darauf abzielt, einen gesunden Planeten für künftige Generationen zu bewahren, und bewerten regelmäßig unsere Umweltleistung. So arbeiten wir ständig an der Verbesserung unserer ökologischen Effizienz. Aus diesem Grund haben wir für die Herstellung unserer Malze ein Herstellungsverfahren eingeführt, das von Anfang bis Ende die Umwelt respektiert.

Was macht Castle Malting® zu einem umweltfreundlichen Unternehmen und zu einer umweltbewussten Mälzerei?

- Anlieferung von Gerste per Binnenschiff, um den Einsatz von Lastwagen und damit die Umweltbelastung zu verringern
- Blockheizkraftwerk zur Erzeugung von Elektrizität und Wärme für die Malztrocknung
- Wärmerückgewinnung beim Darren, Rösten und Karamellisieren von Malz
- 55.000 m² Sonnenkollektoren, die 6,7 MWh Photovoltaik-Energie liefern
- Drehzahlregler und leistungsstarke Motoren
- Eine Anlage zur Biomethanisierung von Abfällen (Projekt)
- Elektronische Bestellungen, Rechnungen, Analysedatenblätter usw.
- Verwertung von Malzproduktionsabfällen zur Herstellung von Naturdünger



Fortlaufende Innovation, neuartige Röstvorgänge

Castle Malting® stellt sein außergewöhnliches Sortiment an Karamell- und Röstmalzspezialitäten in zwei innovativen Röstanlagen in Belœil und Hombourg her.

Unsere Rösttrommeln in Belœil ermöglichen dank ihrer einzigartigen Konstruktion die Herstellung von karamellisierten und gerösteten Malzspezialitäten mit unübertroffenem Geschmack und Aroma mit folgenden Vorteilen:

- mehr Charakter und Geschmack
- höhere Karamellisierungsrate
- weniger Bitterkeit und weniger Adstringenz bei dunkleren Färbungen.

Die größte elektrische Malzrösterei

Unsere umweltfreundliche elektrische Röstanlage in Hombourg ermöglicht es uns, Röst- und Karamellmalzspezialitäten ohne jeglichen Kontakt zu offenem Feuer herzustellen:

- noch höhere Karamellisierungsrate für ein ausgeprägteres Aroma
- noch gleichmäßigeres Rösten und Karamellisieren
- keine Nitrosamine im Malz, da kein direktes Feuer vorhanden ist
- größere Produktionschargen, dank des kontinuierlichen Prozesses.

Jedes Jahr bringt Castle Malting® neue Spezialmalzsorten auf den Markt und erweitert sein Angebot an Bio-Malzsorten ständig.



Belœil, Belgien



Hombourg, Belgien



Basismalze



Château Pilsen® 2RS

3 - 3.5 EBC
1.7 - 1.9°L

Merkmale: Das am hellsten gefärbte belgische Malz. Hergestellt aus den feinsten zweireihigen Frühjahrsgerstensorten zum Mälzen. Gedarrt bei bis zu 80 - 85°C.

Eigenschaften: Dieses Malz hat die hellste Farbe, ist gut modifiziert und eignet sich hervorragend für den einstufigen Aufguss oder für das Dekoktionsmaischen. Unser Malz Château Pilsen 2RS hat einen kräftigen, süßen Malzgeschmack und enthält genügend enzymatische Kraft, um als Basismalz verwendet zu werden. Dieses Malz wird von Brauereiexperten als optimale Malzgrundlage für beste Ergebnisse bei Craft Beer empfohlen. Aufgrund des hohen Enzym- und Stärkegehalts sowie des geringen Proteingehalts und seiner dünnen Schale eignet es sich gut für eine hohe Extraktausbeute.

Verwendung: Alle Biersorten

Anteil: Bis zu 100 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

Die Qualitätsparameter können sich mit dem Erntejahr ändern. Die aktuellen Spezifikationen unserer Malze finden Sie auf unserer Website www.castlemalting.com.

PARAMETRO	UNITÄ	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	82,0	
Extrakt Differenz fein - grob	%	1,5	2,5
Würzefarbe	EBC (Lovibond)		3,5-1,9
Kochfarbe	EBC (Lovibond)	4,0	6,0 (2,8)
Gesamtprotein	%		11,5
Lösliches Protein	%	3,5	4,4
Kolbachzahl	%	35,0	45,0
Viskosität	cP		1,6
Beta-Glucane	mg/L		220
pH-Wert		5,6	6,0
Diastatische Kraft	WK	250	
Friabilitimeterwert	%	80,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
PDMS			5,0
Filtrationszeit			normal
Verzuckerungszeit	Min		15
Klarheit der Würze			klar
Sortierung - über 2,5 mm	%	90,0	
Sortierung - Ausschuss	%		2,0

Château Pilsen® 6RW

3 - 3.5 EBC
1.7 - 1.9°L

Merkmale: Das am hellsten gefärbte belgische Malz. Hergestellt aus den feinsten sechsreihigen Wintergerstensorten zum Mälzen. Gedarrt bei bis zu 80 - 85°C.

Eigenschaften: Dieses Malz hat die hellste Farbe, ist gut modifiziert und eignet sich hervorragend für die einstufige Infusion oder für das Dekoktionsmaischen. Im Vergleich zu Château Pilsen 2RS hat Château Pilsen 6RW eine höhere diastatische Kraft.

Verwendung: Alle Biersorten

Anteil: Bis zu 100 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	80,0	
Extrakt Differenz fein - grob	%	1,0	2,2
Würzefarbe	EBC (Lovibond)		3,5 (1,8)
Kochfarbe	EBC (Lovibond)		6,0 (2,7)
Gesamtprotein	%		11,5
Lösliches Protein	%	3,8	4,5
Kolbachzahl	%	36,0	45,0
too small, bigger font	%	35,0	43,0
Viskosität	cP		1,59
Beta-Glucane	mg/L		220
pH-Wert		5,6	6,0
Diastatische Kraft	WK	300	
Friabilitimeterwert	%	83,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
PDMS			5,0
NDMA	ppb		2,5
Filtrationszeit			normal
Verzuckerungszeit	Min		10
Klarheit der Würze			klar
Aussortierung - über 2,5 mm	%	90,0	
Aussortierung - Ausschuss	%		2,0

Château Vienna®

4 - 7 EBC
2.1 - 3.2°L

Merkmale: Belgisches Vienna-Basismalz. Leicht gedarrt bei bis zu 85-90°C mit kürzerer "Aushärtungszeit".

Eigenschaften: Verleiht einen reicheren Malzgeschmack als Pilsener Malz und fügt subtile Aromen von Karamell und Toffee hinzu. Château Vienna Malz wird bei etwas höheren Temperaturen gedarrt als Pilsener Malz. Dadurch verleiht es dem Bier eine tiefere goldene Farbe und erhöht gleichzeitig seinen Körper und seine Vollmundigkeit. Aufgrund der höheren Darrtemperatur ist die Enzymaktivität von Château Vienna Malz etwas geringer als die von Pilsener Malz. Dennoch hat dieses Malz eine ausreichende enzymatische Aktivität, um in Kombination mit Spezialmalzen verwendet zu werden.

Verwendung: Alle Bierstile, insbesondere Wiener Lagerbier. Zur Verbesserung der Farbe und des Aromas von hellen Bieren.

Anteil: Bis zu 100 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 



PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	80,0	
Extrakt Differenz fein - grob	%	1,5	2,5
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	4,0 (2,1)	7,0 (3,2)
Gesamtprotein	%		11,5
Lösliches Protein	%	3,5	4,3
Kolbachzahl	%	37,0	45,0
Viskosität	cP		1,6
pH-Wert		5,6	6,0
Diastatische Kraft	WK	250	
Friabilitätsmeterwert	%	80,0	
Filtrationszeit		normal	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Verzuckerungszeit	Min	15	

Château Pale Ale®

7 - 10 EBC
3.2 - 4.3°L

Merkmale: Belgisches helles Basismalz. Gedarrt bei bis zu 90-95°C.

Eigenschaften: Wird in der Regel als Grundmalz oder in Kombination mit Pilsener Malz 2RS verwendet, um einen reicheren Malzgeschmack und zusätzliche Farbe zu verleihen. Da dieses Malz eine kräftigere Farbe hat, kann es der Würze einen goldenen Farbton verleihen. Dieses Malz wird länger gedarrt und ist in der Regel besser modifiziert, wodurch es einen ausgeprägteren Geschmack als Pilsener 2RS erhält. Die enzymatische Aktivität von Château Pale Ale ist ausreichend, wenn es mit einem großen Anteil an nicht-enzymatischen Spezialmalzen verwendet wird.

Verwendung: Pale-Ale-Stile, die meisten traditionellen englischen Bierstile

Anteil: Bis zu 80 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 



PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	80,0	
Extrakt Differenz fein - grob	%	1,0	2,5
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	7,0-3,2	10,0-4,3
Gesamtprotein	%		11,5
Lösliches Protein	%	4,0	4,6
Kolbachzahl	%	38,0	45,0
Viskosität	cP		1,60
Diastatische Kraft	WK	250	
Friabilitätsmeterwert	%	80,0	
NDMA	ppb		2,5
Filtrationszeit		normal	

Getrocknete Spezialmalze



Château Munich Light®

13 - 18 EBC
8.4-11.1°L

Merkmale: Eine leichtere Version unserer belgischen Munich-Malzspezialität. Gedarrt bei bis zu 95-100°C.

Eigenschaften: Helles goldfarbenes Malz. Sorgt für einen leichten Farbanstieg zu einer schönen, goldenen Farbe. Verleiht vielen Bierstilen einen ausgeprägten Malzgeschmack, ohne die Schaumstabilität zu beeinträchtigen. Da es diastatischer ist als unser Munich-Malz, kann es auch in großen Mengen in Kombination mit Château Pilsen 2RS verwendet werden, um den Körper und die Malzfülle des Bieres zu verbessern.

Verwendung: Pale Ale, bernsteinfarbene, braune, starke und dunkle Biere, Bockbiere

Anteil: Bis zu 60 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	80,0	
Extraktdifferenz fein - grob	%		2,5
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	13 (5,4)	17 (6,9)
Gesamtprotein	%		11,5
Lösliches Protein	%	3,5	4,9
Kolbachzahl	%	37	49,0
Viskosität	cP		1,60
Diastatische Kraft	WK	150	
Friabilitimeterwert	%	80,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Filtrationszeit		Normal	
Verzuckerungszeit	Min	15	



Château Munich

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Merkmale: Belgische Munich-Malzspezialität. Gedarrt bei bis zu 100-105°C.

Eigenschaften: Reichhaltiges goldfarbenes Malz. Sorgt für eine mäßig dunklere Färbung in Richtung einer schönen, gold-orangen Farbe. Verleiht vielen Biersorten einen ausgeprägten getreidigen Malzgeschmack, ohne die Schaumstabilität und den Körper zu beeinträchtigen. Es wird auch in kleinen Mengen in Kombination mit Château Pilsen 2RS zur Herstellung heller Biere verwendet, wodurch der Malzgeschmack verbessert wird und das Bier eine kräftigere Farbe erhält. Verbessert den Geschmack von Charakterbieren.

Verwendung: Pale Ale, bernsteinfarbene, braune, starke und dunkle Biere, Bockbiere

Anteil: Bis zu 60% der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	80	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	21 (8,4)	28 (11,1)
Gesamtprotein	%		11,5



Château Melano Light

36 - 44 EBC
14.1 - 17.1°L

Merkmale: Eine leichtere Version des Château Melano Malzes. Spezieller Keimprozess. Auf besondere Weise bei bis zu 115-120°C gedarrt. Château Melano Light Malz wird langsam getrocknet, sodass sich im Rahmen des Darrprozesses die Melanoidine bilden können.

Eigenschaften: Sehr aromatisch, mit intensivem Malzgeschmack. Gibt dem Bier Fülle und Abrundung, verbessert die Geschmacksstabilität und fördert die rötliche Farbe Ihres Bieres. Verleiht dem Bier einen volleren Körper.

Verwendung: Bernsteinfarbene und dunkle Biere, Scottish Ales, Amber Ales, Red Ales und Irish Ales.

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	78,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	36 (14,1)	44 (17,1)
pH-Wert			6,0



Château Melano

75 - 85 EBC
28.7-32.4°L

Merkmale: Belgisches Melanoidin (Melano) Malz. Spezieller Keimprozess. Auf besondere Weise bei bis zu 130°C gedarrt. Château Melano wird langsam getrocknet, während die Temperatur erhöht wird, sodass sich die Melanoidine während des Darrprozesses bilden können.

Eigenschaften: Sehr aromatisch, mit intensivem Malzgeschmack. Gibt dem Bier Fülle und Abrundung, verbessert die Geschmacksstabilität und fördert die rote Farbe des Bieres. Verleiht dem Bier einen volleren Körper. Diese Spezialsorte wird auch als "Turbo-Munich" bezeichnet

Verwendung: Bernsteinfarbene und dunkle Biere, Biere schottischer Art und rotgefärbte Biere wie Scottish Ales, Amber Ales, Red Ales und Irish Ales.

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	78,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	75 (28,7)	85 (32,4)
pH-Wert			6,0



Château Abbey®

41 - 49 EBC
15.9-18.9°L

Merkmale: Belgisches Braunmalz. Speziell gekeimt und bei bis zu 110°C gedarrt.

Eigenschaften: Das Château Abbey® ist eine stärker getoastete Version von hellem Malz. Es hat einen starken Geschmack nach gebackenem Brot, Nüssen und Früchten. Château Abbey® hat einen bitteren Geschmack, der sich mit der Reifung mildert, und kann recht intensiv im Geschmack sein. Château Abbey® wird in der Regel als kleiner Anteil des Schrotens bei der Herstellung von Bieren verwendet, die eine wesentliche Farbkraft erfordern.

Verwendung: Pale Ale-Biere, Abtei-Biere, braune Porter und Spezialbiere in einem vielfältigen Angebot an britischen Bieren

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	78,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	41 (15,9)	49 (18,9)
pH-Wert			6,0



Château Arôme

95 - 105 EBC
36.2-39.9°L

Merkmale: Belgisches aromatisches Malz. Hohe Keimtemperatur, gedarrt bei bis zu 115°C, um mehr Aroma zu entwickeln.

Eigenschaften: Château Arôme sorgt bei bernsteinfarbenen und dunklen Lagerbieren für ein reichhaltiges Malzaroma und Malzgeschmack. Im Vergleich zu anderen traditionellen Farbmalzen verleiht Château Arôme eine sanftere Bitterkeit.

Verwendung: Spezielle sehr aromatische Biere

Anteil: Bis zu 20 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	78,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	95 (36,2)	105 (39,9)
pH-Wert			6,0



Château Crystal®

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Merkmale: Ausgeprägtes belgisches Aromamalz mit einzigartigem Aroma- und Geschmacksprofil. Ein besonderes, von Castle Malting® entwickeltes Herstellungsverfahren.

Eigenschaften: Dieses karamell-kupferfarbene Malz verleiht bernsteinfarbenen und dunklen Lagerbieren einen reichen Malzgeschmack und -aroma. Im Vergleich zu anderen traditionellen Farbmalzen sorgt Château Crystal® für eine sanftere Bitterkeit.

Verwendung: Aromatische und farbige Biere. Hervorragende Wahl für belgische Biere und deutsche Bockbiere.

Anteil: Bis zu 20 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		6,0
Extrakt(gehalt)	%	74,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	140 (53,1)	160 (60,6)
pH-Wert			6,0



Château Café Light®

220 - 280 EBC
83.1 - 105.6°L

Merkmale: Leichtes belgisches Kaffee-Malz. Gedarrt bei bis zu 200°C.

Eigenschaften: Château Café Light® verleiht Bieren einen trockenen und milden Kaffeegeschmack und -aroma. Verleiht jedem Braun- oder Bernsteinbier ein weiches Mundgefühl und mehr Komplexität. Bringt einen süßen Nachgeschmack mit sich. Verstärkt die Farbe des Bieres.

Verwendung: Dunkle und Bernsteinbiere

Anteil: Bis zu 10 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	77,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	220,0 (83,1)	280,0 (105,6)



Château Smoked Malt

Phenols
1.6 - 4 ppm

Merkmale: Eine enzymatisch aktive Spezialmalzsorte, die bei der Herstellung einer Vielzahl von Bierstilen verwendet wird.

Eigenschaften: Geräuchert über Buchenholz. Es entwickelt im Bier einen intensiven süßen, rauchigen Geschmack.

Verwendung: Rauchbiere, Alaskan Smoked Ales, Scottish Ales

Anteil: Bis zu 10 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		6,0
Extrakt(gehalt)	%	77,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	4 (2,1)	12 (5,0)
Gesamtprotein	%		11,5
Viskosität	cP		1,6
Diastatische Kraft	WK	250	
Friabilitimeterwert	%	80,0	
Ganzglasigkeit	%		2,0
Verzuckerungszeit	Min		15
Phenole	ppm	1,6	4



Karamellmalze



Château Cara Clair®

max 9 EBC
max 3.9°L

Merkmale: Das hellste belgische Karamellmalz, das nach einem speziellen Mälzungsverfahren hergestellt wird.

Eigenschaften: Château Cara Clair ist eine Art von belgischem Karamellmalz. Verstärkt den Körper und die Geschmeidigkeit des Bieres, fördert die Schaumbildung und -stabilität. Sorgt für weiche Biskuitnoten im Bieraroma.

Verwendung: Pilsner Lager, alkoholreduziertes Bier, Leichtbier, Bockbier

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich



PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		8,5
Extrakt(gehalt)	%	78,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)		9,0 (3,94)
Gesamtprotein	%		11,5
pH-Wert		6,0	



Château Cara Blond®

17 - 24 EBC
6.9 - 9.6°L

Merkmale: Ein helles belgisches Karamellmalz. Hohe Keimtemperatur. Geschmacksentwicklung bei bis zu 120°C, intensives Aroma.

Eigenschaften: Château Cara Blond® verleiht dem Bier ein mildes, süßes Karamellaroma und eine goldene Farbe. Ein charakteristisches Merkmal aller Karamellmalze ist ihre Glasigkeit. Dieses glasige Endosperm erzeugt die wünschenswerten nicht vergärbaren Komponenten, mit denen das echte Karamellmalz zum Mundgefühl beiträgt und die Bildung und Stabilität der Schaumkrone und die längere Bierstabilität fördert.

Verwendung: Helle Lagerbiere, leichte Biere mit wenig oder ohne Alkohol, Weißbiere

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich



Château Cara BELGIUM

30 - 35 EBC
11.8 - 13.7°L

Merkmale: Typisches belgisches Karamellmalz. Keimung bei hoher Temperatur und anschließende Röstung in einer Trommel.

Eigenschaften: Dieses Malz verleiht den Bieren einen goldenen Farbton und einen subtilen Karamellton. Es verstärkt die typischen Aromen der belgischen Craft-Biere.

Verwendung: Belgische Bierspezialitäten: „blonde“, „bruin“, Amber, Dubbel oder Triple.

Anteil: Bis zu 30 % des Maischeanteils

Auch in Bio-Qualität erhältlich



PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		8,0
Extrakt(gehalt)	%	76,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	30 (11,8)	35 (13,7)



Château Cara Ruby®

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2°L

Merkmale: Belgisches Karamellmalz. Hohe Keimtemperatur. Geschmacksentwicklung bei bis zu 140°C, intensives Aroma.

Eigenschaften: Château Cara Ruby® Malz verleiht dem Bier ein reichhaltiges karamellig-süßes Aroma und einen toffeeähnlichen Geschmack und gibt ihm eine bernsteinfarbene bis rötliche Farbe. Ein charakteristisches Merkmal aller Karamellmalze ist ihre Glasigkeit. Dieses glasige Endosperm erzeugt die wünschenswerten nicht vergärbaren Komponenten, mit denen das echte Karamellmalz zum Mundgefühl beiträgt und die Bildung und Stabilität der Schaumkrone und die längere Bierstabilität fördert.

Verwendung: Brown Ales, Brune des Flandres, Bock, Scottish Ales

Anteil: Bis zu 25 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		8,0
Extrakt(gehalt)	%	78,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)
pH-Wert		6,0	



Château Cara Honey

60 - 80 EBC
23.1 - 30.5°L

Merkmale: Belgisches bernsteinfarbenes Karamellmalz. Keimung bei hoher Temperatur und anschließende Röstung in einer Trommel.

Eigenschaften: Dieses Malz verleiht den Bieren einen rötlichen Farbton und Noten von Karamell, Toffee und Brot. Es intensiviert den Bierkörper. Dieses Malz fördert auch die Schaumbildung und -stabilität.

Verwendung: Ale und Lagerbiere: rote, bernsteinfarbene, braune, Bockbiere und dunkle Biere

Anteil: Bis zu 20 % des Maischeanteils.

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		6,5
Extrakt(gehalt)	%	75,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	60 (23,1)	80 (30,5)



Château Cara Arome

80 - 100 EBC
30.5 - 38.1 °L

Merkmale: Belgisches aromatisches Karamellmalz. Keimung bei hoher Temperatur und anschließende Röstung in einer Trommel.

Eigenschaften: Dieses Malz verleiht den Bieren eine dunkle bernsteinfarbene bis kupferfarbene Tönung. Es bringt intensive Karamell- und Malzaromen mit Noten von Biskuit. Es verstärkt den Körper des Bieres erheblich und fördert die Bildung und das Halten der Schaumkrone.

Verwendung: Jede Art von Lagerbier oder Ale-Sorten

Anteil: Bis zu 20 % des Maischeanteils.

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	Wassergehalt	Wassergehalt	Wassergehalt
Extrakt(gehalt)	%	75,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	80 (30,5)	100 (38,1)



Château Cara Gold®

110 - 130 EBC
41.8 - 49.3 °L

Merkmale: Ein dunkles belgisches Karamellmalz. Hohe Keimtemperatur. Geschmacksentwicklung bei bis zu 150°C, intensives Aroma.

Eigenschaften: Château Cara Gold® verleiht dem Bier ein starkes karamellsüßes Aroma, einen einzigartigen toffeeartigen und braunen Zuckergeschmack und eine kräftige Bernsteinfarbe. Ein charakteristisches Merkmal aller Karamellmalze ist ihre Glasigkeit. Dieses glasige Endosperm erzeugt die wünschenswerten nicht vergärbaren Komponenten, mit denen das echte Karamellmalz zum Mundgefühl beiträgt und die Bildung und Stabilität der Schaumkrone und die längere Bierstabilität fördert.

Verwendung: Dunkle und braune Biere

Anteil: Bis zu 20 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		8,0
Extrakt(gehalt)	%	78,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	110,0 (41,8)	130,0 (49,3)
pH-Wert		6,0	



Château Cara Crystal

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Merkmale: Dunkles belgisches Karamellmalz. Keimung bei hoher Temperatur und anschließende Röstung in einer Trommel.

Eigenschaften: Dieses Malz sorgt für eine dunkle bernsteinfarbene bis kupferfarbene Tönung. Es bringt intensive Aromen von Karamell, Malz und Biskuit mit sich. Es intensiviert den Körper des Bieres erheblich und fördert Bildung und Stabilität der Schaumkrone.

Verwendung: Brown Ale, dunkles Lager, Bernsteinbier, Bockbier

Anteil: Bis zu 15 % des Maischeanteils.

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		6,0
Extrakt(gehalt)	%	74,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	140 (53,0)	160 (60,6)



Château Special BELGIUM

260 - 320 EBC
98.1-120.6°L

Merkmale: Ein ganz besonderes belgisches dunkles Malz, das durch ein spezielles Doppelröstverfahren gewonnen wird.

Eigenschaften: Wird verwendet, um eine tiefrote bis dunkelbraun-schwarze Farbe und einen volleren Körper zu erzeugen. Einzigartiger Geschmack und Geruch. Verleiht viel Farbe und einen rosinenartigen Geschmack. Verleiht einen reichen Malzgeschmack und einen Hauch von Nuss- und Pflaumenaroma. Es kann Chocolat- und Schwarzmalt ersetzen, wenn keine Bitterkeit erwünscht ist.

Verwendung: Abbey Ales, Dubbel, Porter, Brown Ales, Doppelbock

Anteil: Bis zu 10 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		6,0
Extrakt(gehalt)	%	77,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	260,0 (98,1)	320,0 (120,6)



Château Cara Terra

170 - 220 EBC
64.3 - 83.1°L

Merkmale: Belgisches Karamellmalz mit intensivem Charakter. Keimung bei hoher Temperatur und anschließende Röstung in einer Trommel.

Eigenschaften: Dieses Malz verleiht dem Bier eine kupferbraune Färbung. Es bringt intensive Aromen von Karamell, Toffee und Brot, sowie Noten von Nüssen. Es trägt zu einem volleren Körper bei.

Verwendung: Böhmisches Lagerbiere, Porter, Stout, aber auch Bock, dunkles Lager

Anteil: Bis zu 15 % des Maischeanteils.

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		6,0
Extrakt(gehalt)	%	74,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	170 (64,3)	220 (83,1)



Château Cara Café

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Merkmale: Belgisches Karamellmalz mit Kaffeefnoten. Keimung bei hoher Temperatur und anschließende Röstung in einer Trommel.

Eigenschaften: Dieses Malz verleiht den Bieren eine braune Färbung. Es bringt intensive Aromen von dunklem Karamell, gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten mit sich. Es verstärkt den Körper des Bieres stark.

Verwendung: Bernsteinbiere, Stout, Bockbier, Oktoberbier, Lagerbier, dunkles Ale, Irish Red Ale, Barley Wine

Anteil: Bis zu 15 % des Maischeanteils.

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,0
Extrakt(gehalt)	%	70,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	350 (131,8)	450 (169,3)



Röstmalze



Château Biscuit®

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2°L

Merkmale: Ein einzigartiges, ganz besonderes belgisches Malz. Leicht gedarrt, dann leicht geröstet bei bis zu 160°C.

Eigenschaften: Château Biscuit® erzeugt einen sehr ausgeprägten „toastigen“ Finish im Bier. Verleiht ein warmes, brot- und keksähnliches Aroma und Geschmack. Verleiht dem Bier eine leichte bis mittelwarme braune Farbe. Dieses Malz wird zur Erzielung eines charakteristischen subtilen Röstgeschmacks und -aromas in Bieren und Lagerbieren verwendet. Es muss mit Malzen gemischt werden, die einen Überschuss an diastatischer Kraft aufweisen.

Verwendung: Alle Spezialbiere und auch englische Ales, Brown Ales und Porter

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	77,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)



Château Café

420 - 520 EBC
158.1 - 195.6°L

Merkmale: Belgisches Kaffee-Malz. Zuerst leicht gedarrt, dann bei bis zu 220°C geröstet.

Eigenschaften: Château Café verleiht Bieren einen ausgeprägten nussigen Kaffegeschmack und -geruch und bringt Stouts und Porter eine „Kaffeenote“. Verleiht jedem dunklen Ale ein weiches Mundgefühl und Komplexität. Verstärkt die Farbe des Bieres..

Verwendung: Stouts, Porter, schottisches Ale, dunkles belgisches Bier und in geringen Anteilen in braunen Bieren für einen Hauch von frisch geröstetem Kaffee

Anteil: Bis zu 10 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich



Château Chocolat Light

550 - 650 EBC
206.8 - 244.3°L

Merkmale: Die helle Version unseres berühmten Château Chocolat. Geröstet bei bis zu 220 °C.

Eigenschaften: Château Chocolat Light ist der perfekte Mittelweg zwischen Château Café und Château Chocolat. Das Malz erhöht die Färbung und bringt nussige und starke Kaffeenoten ins Bier, während es weniger bitter ist als Château Chocolat. Es sorgt für braune bis dunkle Farbtöne und ein herrlich weiches Mundgefühl.

Verwendung: Braun- und Schwarzbieren wie Brown Ales, Porter und Stout.

Anteil: Bis zu 7 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich



Château Chocolat

900 - 1100 EBC
338.1 - 413.1°L

Merkmale: Belgisches Schokoladen-Malz. Geröstet bei 230°C und dann schnell abgekühlt, sobald die gewünschte Färbung erreicht ist.

Eigenschaften: Château Chocolat ist ein stark geröstetes Malz mit einer tiefbraunen Farbe. Daher rührt auch sein Name. Es wird verwendet, um die Farbe des Bieres anzupassen und verleiht ihm einen nussigen, gerösteten Geschmack. Château Chocolat hat viele Eigenschaften von Château Black, schmeckt aber weniger bitter als Château Black und ist leichter, da es etwas kürzer geröstet wird und die Endtemperaturen nicht so hoch sind.

Verwendung: Braune, starke, dunkle und schwarze Biere wie Porter, Stouts und Brown Ales

Anteil: Bis zu 7 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 



Château Roasted Barley

1000 - 1400 EBC
375.6-525.6°L

Merkmale: Ungekeimte geröstete Gerste. Geröstet bei bis zu 230°C. Die Länge der Röstzeit bestimmt, wie dunkel das Korn wird.

Eigenschaften: Château Roasted Barley ist eine stark geröstete Gerste, die Ihrem Bier einen verbrannten, körnigen, kaffeeartigen Geschmack verleiht. Es weist viele Merkmale von Château Black auf, ist jedoch weitaus komplexer. Es enthält sogar etwas Stärke, die beim Maischen umgewandelt werden kann, was sich auf das spezifische Gewicht auswirkt. Château Roasted Barley trägt auch zur Süße des Bieres bei. Im Vergleich zu den Malzsorten Château Chocolat und Château Black erzeugt die geröstete Gerste die hellste Schaumkrone. Verleiht dem Bier eine tiefrote Mahagonifarbe und einen sehr starken Röstgeschmack. Sorgt für trockene Porter und Stouts.

Verwendung: Stouts, Porters, Nut Brown Ales und andere dunkle Biersorten

Anteil: 2-4% in Brown Ales oder 3-10% in Porter und Stouts

Auch in Bio-Qualität erhältlich 



Château Black

1150 - 1400 EBC
431.8-525.6°L

Merkmale: Château Black 1300 EBC. Die dunkelste gemälzte Gerste. Geröstet bei bis zu 235°C.

Eigenschaften: Verbessert das Aroma von charakterstarken Bieren, indem es einen strengeren Geschmack als andere Farbmälze erzeugt. Verleiht einen leicht verbrannten oder rauchigen Geschmack.

Verwendung: Stark gefärbte Biere, Stouts und Porter

Anteil: 3 - 6 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich



Château Black of Black

650 - 950 EBC
244.3-356.8°L

Merkmale: Ein einzigartiges Röstmalz. Torrefiziert bei bis zu 240°C.

Eigenschaften: Dieses ganz besondere Röstmalz bietet einen großen Vorteil: Château Black of Black verleiht dem Bier den typischen Geschmack und das Aroma des traditionellen Schwarzmälzes, ohne die Farbe des Bieres zu intensivieren. Es verleiht dem fertigen Bier ausgewogene und angenehme Röstnoten. Jetzt können Sie ein bernsteinfarbenes Bier mit einem ausgeprägteren Röstcharakter brauen, was erst möglich ist, seitdem Castle Malting® seine einzigartige Technologie zur Herstellung von Château Black of Black entwickelt und eingeführt hat.

Verwendung: Von bernsteinfarbenen bis sehr farbigen Bieren, Stouts und Porter

Anteil: Bis zu 5 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich



Weizenmalze



Château Wheat Blanc®

3.5 - 5.5 EBC
1.9 - 2.6°L

Merkmale: Belgisches Weizenmalz. Gedarrt bei bis zu 80 - 85°C.

Eigenschaften: Verstärkt den charakteristischen Geschmack von Weizenbieren. Château Wheat Blanc ist für die Herstellung von Weizenbieren unverzichtbar, wird aber auch für Biere auf Gerstenmalzbasis (3-5 %) verwendet, da sein Proteingehalt dem Bier ein volleres Mundgefühl und eine bessere Schaumstabilität verleiht.

Verwendung: Weizen- und Weißbiere, leichte Biere, Biere mit geringem oder keinem Alkoholgehalt

Anteil: Bis zu 35 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich



PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt(gehalt)	%	84,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)		5,5 (2,6)
Gesamtprotein	%		14,0
Lösliches Protein	%	4,5	5,5
Viskosität	cP		1,9
pH-Wert		5,8	6,1

Château Wheat Munich Light®

14 - 18 EBC
5.8 - 7.3°L

Merkmale: Ein ganz besonderes belgisches Weizenmalz vom Typ Munich. Eine leichtere Version unseres Château Wheat Munich. Gedarrt bei bis zu 95-100°C.

Eigenschaften: Nicht besonders dunkel in der Farbe, aber reicher im Geschmack als das normale Weizenmalz. Man bekommt ein vollmundigeres, spritzigeres Bier mit einem typischen Ale-Aroma.

Verwendung: Dunkle Weizenbierstile, Weizenbocks, Stouts oder in kleineren Anteilen für Körper und Schaumbildung zu anderen dunklen Bieren.

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,0
Extrakt(gehalt)	%	83,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	14 (5,8)	18 (7,3)
Gesamtprotein	%		14,0
Viskosität	cP		1,85

Château Wheat Munich®

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Merkmale: Ein ganz besonderes belgisches Weizenmalz vom Typ Munich. Gedarrt bei bis zu 100-105°C.

Eigenschaften: Nicht zu dunkel in der Farbe, aber reicher im Geschmack als unser Château Wheat Munich Light. Sie erhalten einen volleren Körper und ein spritzigeres Bier mit einem reichhaltigen Ale-Aroma.

Verwendung: Dunkle Weizenbierstile, Weizenbocks, Stouts oder in kleineren Anteilen für Körper und Schaumbildung zu anderen dunklen Bieren.

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,0
Extrakt(gehalt)	%	83,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	21 (8,4)	28 (11,1)
Gesamtprotein	%		14,0
Viskosität	cP		1,85

Château Wheat Arome

80 - 100 EBC
30.6 - 38.1°L

Merkmale: Belgisches Weizenaroma-Malz. Geröstet bei bis zu 150°C, damit sich viel Aroma entwickelt.

Eigenschaften: Château Wheat Arome verleiht dem Bier den reichen Charakter von gedarrtem Weizen. Dieses Malz fügt dem Bier subtile Noten von frischgebackenem Brot und Keksen hinzu. Das Bier bekommt einen goldenen Farbton und einen leichten bis mittleren Körper. Dieses Malz verleiht dem Bier mehr Aroma als Château Wheat Munich und vermeidet die leichten Kaffeenoten von Château Wheat Crystal.

Verwendung: Belgisches Witbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock.

Anteil: Bis zu 25 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		6,5
Extrakt(gehalt)	%	78	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	80 (30,6)	100 (38,1)
pH-Wert			6,0

Château Wheat Crystal

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Merkmale: Ein ganz besonderes belgisches geröstetes Weizenmalz. Gedarrt bei bis zu 150-170°C.

Eigenschaften: Verleiht dem Bier einen reichen Charakter von gekochtem Weizen, Cornflakes und ein leichtes Kaffeearoma. Verstärkt die Färbung und hebt die aromatischen Noten von gebackenem Brot und Keksen in Ihrem Bier hervor. Das Bier bekommt eine goldene bis leicht bernsteinfarbene Farbe und einen leichten bis mittleren Körper.

Verwendung: Belgisches Witbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock.

Anteil: Bis zu 20 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		6,5
Extrakt(gehalt)	%	78	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	140 (53,1)	160 (60,6)
pH-Wert			6,0

Château Wheat Café

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Merkmale: Belgisches Weizen-Kaffee-Malz. Geröstet bei bis zu 210 °C.

Eigenschaften: Château Wheat Café verleiht Bier den reichen Charakter von geröstetem Weizen. Durch dieses Malz erhält das Bier Kaffeenoten, aber verglichen mit seinem Gerstengegenstück Château Café mit geringerer Bittere. Das Bier bekommt eine braune bis dunkle Färbung und ist im Mund herrlich sanft.

Verwendung: Dunkle Biere, Bockbier, Altbier, Stout, Porter oder Brown Ales.

Anteil: Bis zu 20 % der Rezeptur

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt(gehalt)	%	77	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	350 (131,8)	450 (169,3)
pH-Wert			6,0

Château Wheat Chocolat

800 - 1100 EBC
300.6 - 413.1°L

Merkmale: Belgisches Weizen-Schokolade-Malz. Der gemälzte Weizen wird bei 230°C geröstet und dann schnell gekühlt, sobald die gewünschte Färbung erreicht ist.

Eigenschaften: Château Wheat Chocolat ist ein intensiv geröstetes Malz, wenn auch nicht so intensiv wie Chateau Wheat Black. Mithilfe dieses Malzes lässt sich im Bier eine tiefbraune Farbe mit Anklängen an schwarzen Kaffee und Zartbitterschokolade erzielen. Die Weizenversion von Chocolat hat im Vergleich zur Gerstenversion einen ausgeprägteren Charakter von dunkler Schokolade. Dieses Malz verleiht einer Vielzahl von dunklen Biersorten Farbe und Geschmack und wird verwendet, um bestimmte dunkle englische Biere wie Stouts, Porter oder Brown Ales abzurunden.

Verwendung: Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbier, Stouts, Porter und Bierspezialitäten

Anteil: Bis zu 20 % der Rezeptur.

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	77,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	800 (300,6)	1100 (413,1)

Château Wheat Black

1100 - 1400 EBC
413.1 - 525.6°L

Merkmale: Château Wheat Black verleiht dem Bier die gleiche tiefe Färbung wie unser traditionelles Gerstenmalz Chateau Black.

Eigenschaften: Château Wheat Black ist ein ganz besonderes geröstetes Weizenmalz, das Ihren Bieren komplexe Aromen verleiht, wobei die ausgeprägteste Note Kaffee mit intensivem Röstcharakter ist. Dank unserer einzigartigen Rösttechnologie bringt dieses Malz keine Adstringenz ins Bier. Bitte beachten Sie, dass Sie nicht den für geröstete Weizenmalze typischen Geschmack erhalten.

Verwendung: Dunkelweizen, Altbier, Black IPAs, Schwarzbier und Spezialbiere

Anteil: Bis zu 20 % der Rezeptur

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	77,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	1100 (413,1)	1400 (525,6)

Château Wheat Smoked

Phenols
10 - 15 ppm

Merkmale: Château Smoked Wheat Malt wird nach einem traditionellen Verfahren hergestellt, bei dem gemälzter Weizen über Buchenholz geräuchert wird, um intensive Rauchnoten zu entwickeln, wobei die Malzeigenschaften erhalten bleiben, insbesondere die helle Farbe und die enzymatische Aktivität.

Eigenschaften: Château Smoked Wheat Malt verleiht dem Bier ein starkes Räucheraroma und -geschmack, bringt den unverwechselbaren Weizengeschmack und das Mundgefühl mit sich und verbessert aufgrund seines hohen Proteingehalts die Bildung und Stabilität des Schaums.

Verwendung: Smoked Ales and Lagers, Scottish Ale, and the Polish Grätzer Beer

Anteil: Bis zu 20 % der Rezeptur

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt(gehalt)	%	80,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	4,0 (2,0)	12,0 (5,1)
Gesamtprotein	%	10,0	13,0
Viskosität	cP		1,9
Diastatische Kraft	WK		360
Friabilitimeterwert	%	70	
Ganzglasigkeit	%		2,0
Verzuckerungszeit	Minuten		15
Phenole	ppm	10	15*

Malz aus anderen Getreidesorten



Château Rye

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L

Merkmale: Ein vollständig modifiziertes, geschrotetes Malz mit hohem Beta-Glucan-Gehalt. Es eignet sich gut für eine Infusionsmaische mit nur einer Temperatur.

Eigenschaften: Verleiht dem Bier eine goldene Farbe. Dieses Malz sorgt für einen einzigartigen Roggengeschmack und eine interessante Komplexität, die vielen bekannten Bierstilen einen neuen Kick gibt.

Verwendung: Roggenbiere und Lagerbiere, Spezialbiere, saisonale Biere

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		6,0
Extrakt(gehalt)	%	83,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	3 (1,7)	8 (3,6)
Gesamtprotein	%		11,0
Friabilitätsmeterwert	%		80
Ganzglasigkeit	%		3
Verzuckerungszeit	Min		15

Château Oat

max 5 EBC
2.4°L

Merkmale: Château Oat wird aus Nackthaferkörnern hergestellt. Diese Malzsorte hat eine sehr geringe diastatische Kraft und moderate Extraktwerte.

Eigenschaften: Château Oat verleiht Ihrem Bier eine unverwechselbare Seidigkeit. Hervorragend geeignet, um Körper, Schaumkrone und Geschmack von dunklen Bieren zu verbessern. Als Aromazusatz verstärkt er den Biskuitgeschmack in Ihrem Bier und sorgt für eine einzigartige Textur und ein cremiges Mundgefühl. Verleiht jedem dunklen englischen Bierstil Textur und Geschmack.

Verwendung: Dunkle Biere, Porter, Stouts, robuste britische Ales, Winterbiere, NEIPA

Anteil: Bis zu 15 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		7,0
Extrakt(gehalt)	%	80,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)		5 (2,4)
Gesamtprotein	%		14,0
Verzuckerungszeit	Min		60

Château Spelt

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2 °L

Merkmale: Château Spelt ist eine helle, gut modifizierte Malzsorte. Es wird aus hartkörnigem Heirloom-Weizen (vor allem Triticum Spelta) hergestellt und hat im Vergleich zu anderen Weizenmalzen einen höheren Proteingehalt.

Eigenschaften: Es verleiht dem Bier einen süßen, nussigen Geschmack, ein würziges Aroma und einen erdigen Charakter. Hervorragend geeignet für belgische Saison- und Weizenbierstile.

Verwendung: Belgische Saison-, Weizen- und Spezialbiere

Anteil: Bis zu 15 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		6,0
Extrakt(gehalt)	%	79	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	3 (1,7)	7 (3,2)
Gesamtprotein	%		17,0

Château Buckwheat

4 - 15 EBC
2.1 - 6.2°L

Merkmale: Aus einem Pseudogetreide gemälzt, wird Château Buckwheat zur Herstellung von glutenfreiem Bier verwendet. Kann Spuren von anderen glutenhaltigen Malzkörnern enthalten.

Eigenschaften: Château Buckwheat wird für die Herstellung von glutenfreiem Bier verwendet. Es verleiht Ihrem Bier einen besonders nussigen und malzigen Geschmack. Es kann auch in Bierspezialitäten verwendet werden, wenn reiche und tiefe Noten das Ziel sind. Anmerkung: Buchweizenmalz hat keine diastatische Kraft.

Verwendung: Jede Art von glutenfreiem Bier

Anteil: Bis zu 40 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,0
Extrakt(gehalt)	%	66,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	4,0 (2,1)	15,0 (6,2)
Gesamtprotein	%		11,0

Château Emmer

2.5 - 5 EBC
1.5 - 2.4°L

Merkmale: Emmer ist eine alte, geschälte Weizensorte (*Triticum dicoccum*). Er gehört zu den ersten domestizierten Getreidesorten und wurde in der Antike häufig angebaut. In jüngster Zeit hat seine Beliebtheit aufgrund des erneuten Interesses an gesünderen Lebensmitteln und Getränken zugenommen, da Emmer im Vergleich zu modernen Weizenarten relativ glutenarm und mineralstoffreicher ist.

Eigenschaften: Geschältes Getreide. Es verleiht dem Bier einen leichten Körper, seinen erfrischenden Charakter und aromatische Honignoten. Sein hoher Proteingehalt sorgt für die typische Trübung eines Weizenbieres und erhöht die Schaumstabilität.

Verwendung: Emmerbier nach deutscher Art, antike Biersorten wie gallische oder ägyptische Biere oder als Alternative zu Weizen als Beigabe

Anteil: Bis zu 40 % der Rezeptur

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt(gehalt)	%	81,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	2,5 (1,5)	5,0 (2,4)
Gesamtprotein	%	10	20

Malz für Whisky und Destillation



Château Distilling®

2.5 - 4.5 EBC
1.5 - 2.2°L

Merkmale: Für die Herstellung von Château Distilling wird die Gerste auf 44-46% Feuchtigkeit eingeweicht, was etwas höher ist als die für Pilsener oder Lager-Malze üblichen Werte. Die Keimtemperaturen variieren zwischen 12°C und 16°C über einen Zeitraum von fünf Tagen. Die Darrzyklen beginnen bei 50° - 60°C und steigen auf 70° - 75°C.

Eigenschaften: Château Distilling wird für die Herstellung von hochwertigem Whisky verwendet und fördert eine hohe Gärfähigkeit, ein angemessenes Enzympotenzial und einen ausreichenden Gehalt an löslichem Stickstoff (Protein). Unser Château Distilling Malz wird schonend gedarrt, um Enzyme zu erhalten und die Gärfähigkeit zu maximieren.

Verwendung: Jede Art von Whisky

Anteil: Bis zu 100 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich



PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	80,0	
Extrakt (Differenzierung fein-grob)	%		2,0
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	2,5 (1,5)	4,5 (2,1)
Kochfarbe	EBC (Lovibond)		6,0 (2,8)
Gesamtprotein	%		11,5
Lösliches Protein	%	3,5	4,4
Kolbachzahl	%	35,0	45,0
Friabilitätsmeterwert	%	80,0	
Ganzglasigkeit	%		2
Voraussichtlicher Alkoholertrag	L/t	406,0	



Château Peated

Phenols
5 ppm

Merkmale: Behandelt durch Räuchern während des Darrens über einem Feuer aus schottischem Torf.

Eigenschaften: Verleiht ein ausgeprägtes rauchiges, würziges Aroma und einen Geschmack, der typisch für klassische deutsche Bierstile ist. Rauchbier, das mit Château Peated Malz gebraut wurde, hat einen Holzfeuer-geschmack, eine reiche Schaumkrone und ein prickelndes, bierähnliches Mundgefühl.

Verwendung: Schottisches Ale, Porter, Rauchbier, Spezialbiere

Anteil: Bis zu 10 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich



PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	81,0	
Extrakt (Differenzierung fein-grob)	%	1,0	2,5
Würzefarbe	EBC (Lovibond)		3,5 (1,9)
Gesamtprotein	%		11,7
Lösliches Protein	%	3,5	4,4
Kolbachzahl	%	35,0	45,0
Viskosität	cP		1,6
Beta-Glucane	mg/L		250
pH-Wert		5,6	6,0
Diastatische Kraft	WK	250	
Friabilitimeterwert	%	80,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
PDMS			5
Filtrationszeit			normal
Verzuckerungszeit	Min		15
Klarheit der Würze			Klar
Aussortierung - über 2,5 mm	%	90,0	
Aussortierung - Ausschuss	%		2
Phenole	ppm	5	10



Château Whisky Light®

Phenols
15 - 25 ppm

Merkmale: Unser Malz Château Whisky Light® wird während des Darrens mit dem besten schottischen Torf geräuchert. Whisky-Malze sind länger haltbar.

Eigenschaften: Verleiht einen zarten Charakter von Torf und Rauch. Eine ideale Zutat für ein ganz besonderes Whisky-Rezept. In höheren Anteilen verleiht sie dem Whisky einen reichhaltigen rauchig-torfigen Geschmack.

Verwendung: Jede Art von Whisky für den ausgeprägten rauchigen Geschmack eines echten schottischen Whiskys.

Anteil: Bis zu 100 % der Rezeptur.

Auch in Bio-Qualität erhältlich



PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt(gehalt)	%	80,0	
Extrakt (Differenzierung fein-grob)	%		2,0
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	2,5 (1,5)	4 (2,1)
Gesamtprotein	%		11,5
Lösliches Protein	%	3,5	4,4
Kolbachzahl	%	35,0	45,0
Friabilitimeterwert	%	80,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Verzuckerungszeit	Minuten		15
Homogenität	%	90,0	
Voraussichtlicher Alkoholertrag	L/t	400,0	
Phenole	ppm	15	25



Château Whisky®

Phenols
30 - 40 ppm

Merkmale: Unser Malz Château Whisky® wird während des Darrens mit dem besten schottischen Torf geräuchert. Whisky-Malze sind länger haltbar.

Eigenschaften: Verleiht einen zarten Charakter von Torf und Rauch. Eine ideale Zutat für ein ganz besonderes Whisky-Rezept. In höheren Anteilen verleiht sie dem Whisky einen reichhaltigen rauchig-torfigen Geschmack.

Verwendung: Jede Art von Whisky für den ausgeprägten rauchigen Geschmack eines echten schottischen Whiskys.

Anteil: Bis zu 100 % der Rezeptur.

Auch in Bio-Qualität erhältlich 



Château Rye

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L

Merkmale: Ein vollständig modifiziertes, entspelztes Malz mit hohem Beta-Glucan-Gehalt. Es eignet sich gut für eine Infusionsmaische mit nur einer Temperatur.

Eigenschaften: Verleiht dem Bier eine goldene Farbe. Dieses Malz sorgt für einen einzigartigen Roggengeschmack und eine interessante Komplexität, die vielen bekannten Bierstilen einen neuen Kick gibt.

Verwendung: Roggenbiere und Lagerbiere, Spezialbiere, saisonale Biere

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Löslicher Extrakt (0,2 mm)	%	81,0	
Unterschied zwischen Fein- und Grobextrakt	%		2,0
Würzefarbe	EBC (Lovibond)		4 (2,1)
Gesamtprotein	%		11,5
Lösliches Protein	%	3,5	4,4
Kolbachzahl	%	35	45
Friabilitimeterwert	%	80,0	
Verzuckerungszeit	Min	15	
Voraussichtlicher Alkoholertrag	L/t	400	
Phenole Château Whisky	ppm	35	40

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		6,0
Extrakt(gehalt)	%	83,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	3 (1,7)	8 (3,6)
Gesamtprotein	%		11,0
Friabilitimeterwert	%		80
Ganzglasigkeit	%		3
Verzuckerungszeit	Min		15

Flocken und Zusätze

Château Chit Barley Malt Flakes

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2°L

Merkmale: Eine leicht gedarrte Malzsorte, die aus eingeweichter Gerste hergestellt wird, die nur kurze Zeit gekeimt hat.

Eigenschaften: Chit Barley Malt Flakes bewahren viele der Eigenschaften von roher Gerste und werden zur Verbesserung der Schaumstabilität und zum Ausgleich von Malz mit hoher Löslichkeit verwendet. Sie verleihen dem Bier einen reichen, trockenen Geschmack und kommen hauptsächlich bei Stouts zum Einsatz. Dieses Malz verbessert die Schaumbildung und -stabilität.

Verwendung: Jede Art von Bier

Anteil: Bis zu 25 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		11,0
Extrakt(gehalt)	%	77	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	3 (1,7)	7 (3,2)
Gesamtprotein	%		11,5

Château Chit Wheat Malt Flakes

5 - 9 EBC
2.4 - 3.9°L

Merkmale: Abgeflachte Körner von Chit-Weizenmalz. Eine leicht gedarrte Malzsorte, die aus eingeweichem Weizen hergestellt wird, der nur kurze Zeit gekeimt hat.

Eigenschaften: Chit Wheat Malt Flakes behalten viele der Eigenschaften von Rohweizen bei und werden zur Verbesserung der Schaumstabilität und zum Ausgleich von Malz mit hoher Löslichkeit verwendet. Die Flocken können direkt in die Maische gegeben werden.

Verwendung: Jede Art von Bier

Anteil: Bis zu 25 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich



PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		10,0
Extrakt(gehalt)	%	77	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	5 (2,4)	9 (3,9)
Gesamtprotein	%		12,0

Château Oat Flakes

3 - 5 EBC
1.7 - 2.4°L

Merkmale: Château Oat Flakes Haferflocken ein vorgelatiniertes Brauzusatz, der aus ausgewählten Nackthaferkernen hergestellt wird. Diese werden einem Flockierverfahren unterzogen, bei dem der gesamte Kern gedämpft und durch erhitzte Walzen geführt wird, um die Stärkestruktur im Endosperm des Kerns zu öffnen. Sie enthalten einen geringen Anteil Lipide und einen hohen Anteil an Glucanen und Proteinen, was Sie bei der Zusammenstellung des Rezepts und der Planung des Brauprozesses berücksichtigen müssen.

Eigenschaften: Château Oat Flakes sorgen für ein cremiges und seidiges Mundgefühl und verbessern beim Bier durch ihren hohen Glucan- und Proteingehalt den Körper und die Schaumstabilität.

Verwendung: English Porter, Stout, New England IPA und belgische Wit-Biere.

Anteil: Bis zu 10 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich



PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		13,0
Extrakt(gehalt)	%	69,5*	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	4,0 (2,1)	
Gesamtprotein	%	13,5*	

Château Maize Flakes

3 - 4 EBC
1.7 - 2.1°L

Merkmale: Château Maize Flakes sind ein vorge-
latinierter Brauzusatz, der aus ausgewählten
Maiskernen hergestellt wird. Diese werden ei-
nem Flockierverfahren unterzogen, bei dem
der gesamte Kern gedämpft und durch erhitze
Walzen geführt wird, um die Stärkestruktur im
Endosperm des Kerns zu öffnen. Château Maize
Flakes enthalten einen geringen Anteil Lipide und
Proteine und einen hohen Anteil an Kohlehydrat-
proteinen, was Sie bei der Zusammenstellung
des Rezepts und der Planung des Brauprozesses
berücksichtigen müssen.

Eigenschaften: Sie tragen dazu bei, den Kör-
per und den Geschmack des Bieres aufzuhel-
len, und haben eine erfrischende Wirkung, die
zu einem sauberem und knackigen Mundgefühl
und einer schönen hellen Farbe beiträgt. Châ-
teau Maize Flakes haben eine etwas dunklere
Farbe und verleihen dem Bier verglichen mit
Château Rice Flakes ein etwas süßeres Finish.

Verwendung: Amerikanische Lagerbiere,
amerikanische leichte Lagerbiere und leichte
Biere.

Anteil: Bis zu 20 % der Rezeptur

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		13,5
Extrakt(gehalt)	%	81,6*	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	3,5 (1,9)	
Gesamtprotein	%	7,0*	

Château Rice Flakes

2 - 3 EBC
1.3 - 1.7°L

Merkmale: Château Rice Flakes sind ein vorge-
latinierter Brauzusatz, der aus ausgewählten
Nacktreiskernen hergestellt wird. Diese werden
einem Flockierverfahren unterzogen, bei dem
der gesamte Kern gedämpft und durch erhitze
Walzen geführt wird, um die Stärkestruktur im
Endosperm des Kerns zu öffnen. Sie enthalten
wenig Lipide und Proteine und einen hohen An-
teil an Kohlehydraten, was Sie bei der Zusam-
menstellung des Rezepts und der Planung des
Brauprozesses berücksichtigen müssen.

Eigenschaften: Château Rice Flakes hellen
Körper und Geschmack des Bieres auf, was
für ein erfrischendes Bier mit sauberem und
knackigem Mundgefühl und einer schönen
hellen Farbe sorgt. Sie haben eine hellere Farbe
und verleihen dem Bier im Vergleich zu Châ-
teau Maize Flakes einen herberen, trockenen
Finish.

Verwendung: Amerikanische Lagerbiere,
amerikanische leichte Lagerbiere und leichte
Biere.

Anteil: Bis zu 20 % der Rezeptur

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		13,0
Extrakt(gehalt)	%	72,8*	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	2.5 (1.5)*	
Gesamtprotein	%	7,5*	

Château Raw Barley

2 - 3 EBC
1.3 - 1.7°L

Merkmale: Château Raw Barley ist eine ausgewählte Gerste von hoher Qualität, die als Brauzusatz für das Bierrezept verwendet wird. Sie bringt einen guten Gehalt an Proteinen und Stärke sowie den typischen Getreidegeschmack in das Rezept ein. Aufgrund des breiten Temperaturbereichs für die Gelatinierung kann sie direkt in die Maische gegeben werden, ohne dass diese vorgekocht werden muss.

Eigenschaften: Hilft, den Körper und die malzige Süße des Bieres sowie seine Farbe aufzuhellen, während der charakteristische reichen Getreidegeschmack der Gerste erhalten bleibt. Damit wird ein sauberes, trockenes Finish erzielt und die Schaumbildung verbessert.

Verwendung: Dunkle Lagerbiere und Ales, traditionelle Dry Stouts

Anteil: Bis zu 15 % der Rezeptur

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		14
Extrakt(gehalt)	%	68*	
Extrakt Differenzierung fein-grob	%	32*	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	2.5 (1.5)*	
Gesamtprotein	%	10	11,5
Viskosität	cP	3.67*	
Beta-Glucane	mg/L	859	
Aussortierung - über 2,5 mm	%		90

Château Raw Oat

4 - 7 EBC
2.1 - 3.2°L

Merkmale: Dieses nicht gemälzte Getreide bietet bei geschickter Verwendung als Zusatz zahlreiche Vorteile für Ihr Bier.

Eigenschaften: Raw Oat verleiht dem Bier dank seines hohen Gehalts an Beta-Glucanen einen volleren Körper und ein cremig-seidiges Mundgefühl. Rohhafer sorgt für einen hohen Anteil an nicht vergärbarem Zucker in der Würze, was zu einer hohen Endgravität und damit zu süßeren, weicheren Aromen im Endprodukt führt. Rohhafer wird in der Regel separat eingemaischt, bevor er der Hauptmaische zugesetzt wird. Er kann jedoch auch direkt mit Château Pilsen 6RW kombiniert werden. Somit wird die Viskosität des Hafers kompensiert und mehr Proteine werden eingebracht, die zu einer besseren Schaumbildung beitragen.

Verwendung: Jede Biersorte, bei der die Kombination der oben genannten Eigenschaften gewünscht ist. Ein Beispiel sind hopfige Session-Biere.

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		14
Extrakt(gehalt)	%	80,0	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	4 (2,1)	7 (3,2)
Gesamtprotein	%		14

Château Acid

6 - 13 EBC
2.8 - 5.4°L

Merkmale: Das gesäuerte Gerstenmalz wurde einem zusätzlichen Säuerungsprozess unterzogen. Dieses Malz senkt den pH-Wert der Maische und wird beim Brauen mit bikarbonatreichem Wasser verwendet.

Eigenschaften: Château Acid verbessert die Leistung der hydrolytischen Enzyme und sorgt für eine bessere Maischeleistung. Es intensiviert den Gärungsprozess, indem es den pH-Wert anpasst. Saurmalz rundet den Geschmack Ihres Bieres ab und verleiht ihm Stabilität im Aroma.

Verwendung: Jedes Ale oder Lagerbier, Weizenbiere, Leichtbiere zur Optimierung des pH-Wertes

Anteil: Bis zu 5 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		10,0
Extrakt(gehalt)	%	74	
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	6 (2,8)	16 (6,6)
Gesamtprotein	%		11,5
Acidität		40	
pH-Wert			4,5

Château Diastatic

2.5 - 4.0 EBC
1.5 - 2.1°L

Merkmale: Ein enzymatisches Malz, hergestellt aus den besten europäischen Gerstensorten.

Eigenschaften: Bietet die notwendige diastatische Kraft beim Maischen, wenn enzymarmes Malz oder ungemälztes Getreide verwendet wird, und erhöht die Extraktionsleistung.

Verwendung: Jede Art von Bier

Anteil: Bis zu 30 % der Rezeptur

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

PARAMETER	EINHEIT	MIN	MAX
Wassergehalt	%		7,0
Extrakt(gehalt)	%	80,0	
Extrakt Differenzierung fein-grob	%	1,5	2,5
Würzefarbe	EBC (Lovibond)	2,5 (1,5)	4 (2,1)
Gesamtprotein	%		11,5
Lösliches Protein	%	3,5	4,5
Hartong 45°	%	35	45
Viskosität	cP		1,6
Diastatische Kraft	WK	380	
Friabilitimeterwert	%	78,0	
Ganzglasigkeit	%		3
Verzuckerungszeit	Min		15



Ghlin, Belgien

Lagerung und Lagerfähigkeit:



Von größter Bedeutung für Ihren Erfolg beim Brauen ist, dass Sie Ihr Malz frisch und sicher halten und seine einzigartigen Eigenschaften und Merkmale bewahren. Wir von Castle Malting® haben uns in besonderem Maße der Qualität verschrieben und kümmern uns vollumfänglich um die Leistung unserer Malze. Wir sind erst dann wirklich zufrieden, wenn unsere Malze ihr außergewöhnliches Potenzial entfalten, d.h. wenn sie zum Ausgangsprodukt eines perfekten Bieres werden.

Wir empfehlen, alle Vollkornprodukte innerhalb von 18 bis 24 Monaten nach dem Herstellungsdatum und alle gemahlene Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden, wenn die folgenden Empfehlungen beachtet werden.

WAS WIRKLICH ZÄHLT

Temperatur

Ein Temperaturbereich von 5 bis 22 °C ist unerlässlich, um die erwünschten Eigenschaften und Qualitäten Ihrer Malze zu erhalten und zu bewahren. Eine höhere Temperatur begünstigt die Entwicklung verschiedener unerwünschter Insekten, Mikroorganismen und Pilze, die schließlich die Malzqualität beeinträchtigen.

Luftfeuchtigkeit

Malz ist hygroskopisch. Je trockener die Lagerbedingungen sind, desto besser für das Malz. Unerwünschte Mikroorganismen und Pilze entwickeln sich unter feuchten Bedingungen schneller. Wenn Sie Ihr Malz jedoch an einem sehr kühlen und trockenen Ort aufbewahren und es dann einer feuchtwarmen Umgebung aussetzen, führt dies zu Kondensation und somit zur Verschlechterung der Malzqualität.

Frische und saubere Luft, Belüftung

Ein absolutes Muss! Ihr Malz nimmt Farbspuren, Dämpfe, Rauch, Rückstände chemischer Substanzen, Gerüche aus der Lebensmittelproduktion oder anderer landwirtschaftlicher Erzeugnisse auf. Das ist verheerend für Ihr Bier! Wenn die Malzsäcke nicht direkt auf dem Boden liegen oder mit den Wänden in Berührung kommen, trägt dies zu einer besseren Belüftung Ihrer Lagerräume bei. Je besser die Belüftung, desto sauberer und trockener ist die Luft.

Liebe und Fürsorge

Diese beiden Komponenten sind in der Tat sehr wichtig. Lieben Sie Ihr Malz und kümmern Sie sich gut darum. Überwachen Sie ständig, regelmäßig und kontinuierlich die Temperatur, die Luftfeuchtigkeit und den Gesamtzustand des Malzes. Erstellen Sie Ihre eigenen detaillierten Handhabungs- und Lagerungsprotokolle und wenden Sie diese an. Sorgen Sie für angemessene Lagerbedingungen und setzen Sie diese stets um. Ihr Malz wird stets dankbar sein und revanchiert sich, indem es sich gut um Ihr Bier kümmert.

Optimale Verpackungs- und Logistiklösungen

Die Château-Malze werden mit einer Geschwindigkeit von 600 Säcken pro Stunde verpackt und in unserem 5.000 m² großen Vertriebszentrum in Ghlin gelagert. Der Versandbereich ermöglicht täglich, bis zu 40 Bestellungen innerhalb von 24 Stunden zu bearbeiten. Die Anlage bietet einen einfachen Zugang zu den Lastwagen und eine Parkkapazität von 20 Fahrzeugen, was für einen maximalen Workflow sorgt. Sie liegt nur 1 km von der Autobahn entfernt und in unmittelbarer Nähe zu den wichtigsten europäischen Verkehrsadern.

Château-Malze und alle anderen Zutaten können auf Anfrage auf ExW-, FCA-, FOB-, CPT-, CFR-, CIF-, DAP-Basis oder anderen Incoterms geliefert werden.

Die Gesamtmenge pro Palette, LKW oder Container kann je nach Malzsorte und Container variieren.

„Gemischte“ Lieferungen (mehrere Malzsorten pro Palette) und andere Verpackungslösungen sind auf Anfrage möglich.

Hopfen, Gewürze, Kappen, Kandiszucker oder andere Zuckerprodukte können mit Ihrer Malzbestellung gemeinsam geliefert werden, d.h. es fallen keine zusätzlichen Frachtkosten an!

Bei geschrotetem Malz beträgt die Malzmenge pro Palette maximal 750 - 800 kg.

Malz-Verpackungslösungen für Schiffs- und interkontinentale Lieferungen	Menge pro 20-Fuß-Container	Menge pro 40-Fuß-Container
Sperrgut in Liner-Bags im Container	Bis zu 17.000 kg	Bis zu 26.500 kg
In losen 25-kg-Säcken im Container	Bis zu 17.000 kg	Bis zu 26.500 kg
In losen 50-kg-Säcken im Container	Bis zu 17.000 kg	Bis zu 26.500 kg
In 25-kg-Säcken auf Paletten 110 x110 cm (bis zu je 1.300 kg) im LKW	Bis zu 13.000 kg	Bis zu 26.000 kg
II In Big Bags von 400 - 1.300 kg auf Paletten 110 x110 cm im Container	Bis zu 13.000 kg	Bis zu 26.000 kg

Malz-Verpackungslösungen für europaweite Lieferungen	Ungefähre Menge pro Lkw
Schüttgut in Lastwagen/Tankwagen	Bis zu 25.000 kg
In 25-kg-Säcken auf austauschbaren Europaletten 80x120 cm (je 825 kg) im LKW	Bis zu 24.000 kg
In 25-kg-Säcken auf Paletten 110 x110 cm (bis zu je 1.300 kg) im LKW	Bis zu 24.000 kg
In Big Bags von 400 -1.300 kg auf Paletten 110 x110 cm im LKW	Bis zu 24.000 kg



Hopfen

Don't worry be hoppy

Castle Malting® bietet etwa 200 Hopfensorten aus aller Welt in Dolden und Pellets an. Bestellen Sie Ihren Hopfen zusammen mit dem Malz zu Sonderpreisen und ohne zusätzliche Transportkosten!

Frankreich Triskel Elixir Mistral Barbe Rouge Brewers Gold Aramis Cascade Strisselspalt	Belgien Phoenix Centennial Cascade Polen Lubelski Marynka Magnat Junga Sybilla Izabella	Österreich Spalter Select Tradition Aurora Perle Spanien Millenium Willamette Deutschland Cascade Nugget Mandarina Bavaria Hallertau Mittelfrüh Perle Huel Melon Hallertau Blanc Herkules Hersbrucker Northern Brewer Polaris Tett nang Tradition Spalter Select	Tschechische Republik Saaz Sladek Premiant Kazbek USA Chinook Amarillo Willamette Columbus Citra Mosaic Cascade Centennial Crystal Ekuanot El Dorado Lemondrop Simcoe	Kanada Triple Perle Südafrika African Queen Neuseeland Nelson Sauvín Pacific Jade Kohatu Wai-ti Wakatu Motueka Dr. Rudi Rakau Riwaka Waimea Australien Galaxy Topaz Enigma Ella
--	---	---	---	--

Auch in Bio-Qualität erhältlich 



Unser vollständiges Sortiment an konventionellem und Bio-Hopfen finden Sie auf unserer Website.

Gewürze

Würzen Sie Ihr Bier

“Belgier sind die größten Nutzer von Kräutern und Gewürzen im Bier. Selbst ein relativ konventionelles belgisches Gebräu enthält manchmal Gewürze.”

Michael Jackson, The Beer Hunter

Entdecken Sie mit Castle Malting® ein breites Spektrum an Gewürzen, um Ihrem Bier zusätzlich einen wärmenden Charakter zu verleihen oder einen kleinen Kick, um den Geschmack aufzuwerten. Mit Gewürzen eröffnen Sie für Ihre Bierideen eine unendliche Vielfalt an Aromen und einen unvergesslichen Geschmack. Mit unseren Gewürzen finden Sie den Weg zu einer wirklich einzigartigen Bierspezialität.

Koriander (Samen/Pulver)	Sternanis (ganz/zerkleinert/Pulver)	Wacholderbeeren
Schalen der Bitterorange (¼/gehackt/Pulver/ganz)	Anis Pimpinella (Samen/Pulver)	Hibiskusblüten
Orangenschalen (zerkleinert/Streifen/ als Pulver)	Ingwerwurzeln (gehackt/Pulver)	Jasminblüte
Süßholzwurzel (zerkleinert/Pulver)	Kamillenblüten (zerkleinert/Streifen/ als Pulver)	Irish Moos
Süßholzwurzel-Extrakt (Pastillen/Sticks/Blöcke)	Kardamon (grün/Frucht)	Echter Alant
Zitroneneisenkrautblatt (zerkleinert/ganz)	Zimt (Pulver)	Paradieskörner
schwarzer Pfeffer (ganz)	Gewürznelken	Engelwurz
	Kreuzkümmelsamen	Süßer Waldmeister
	Heideblüte	Vanilleschoten
		Zitronenschale

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

Unser vollständiges Sortiment an konventionellem und Bio-Hopfen finden Sie auf unserer Website.



Zucker

Der süße Geschmack Ihres Erfolgs!

Damit Ihre Biere besonders sanft und geschmeidig wirken und sie kraftvoller werden und neue Aromen bekommen, bietet Castle Malting® Ihnen eine weitere Spezialität der belgischen Biere - belgischer Kandiszucker und andere natürliche Zuckerprodukte

Belgischer Kandiszucker wird häufig beim Brauen verwendet, insbesondere in stärkeren belgischen Bieren wie Dubbel und Tripel, um den Alkoholgehalt zu erhöhen, ohne dass das Bier einen schwereren Körper bekommt. Belgischer Kandiszucker trägt dazu bei, den hohen Alkoholgehalt von Bieren aufrechtzuerhalten, ohne sie übermäßig malzig oder süß zu machen.

Die vollständige Palette unserer ökologischen und konventionellen Zuckerarten finden Sie auf unserer Website.

Weißer Kandiszucker (in Stücken)
Dunkler Kandiszucker (in Stücken)
Heller brauner Zucker
Dunkler brauner Zucker
Extradunkler brauner Zucker
Candimic 73 % hell
Candimic 73 % dunkel
Candimic 78 % dunkel
Burnt Syrup BS 5000
Caramel P32 (E150c)
Belgogluc HM 70/75%

Maltodextrine 170
Fructomix F85-75% (Fruktosesirup)
Kristalline Fruktose
Liquid Trisuc 73%
Invertsuc 70 (Invert Sugar 70%)
Bio-Rohrzucker granuliert
Bio-Rübenzucker Weiß
Laktose
Melasse-Kanister
Raffinierter Rohrzucker
Traubenzucker-Monohydrat S

Auch in Bio-Qualität erhältlich 

Unser vollständiges Sortiment an konventionellem und Bio-Hopfen finden Sie auf unserer Website.





TERO Cerveza Artesanal
Montevideo, Uruguay

Rezepte für Biere



Belgisches Weizenbier

Beschreibung

Belgisches Weizenbier gilt traditionell als Sommergetränk. Es wird normalerweise als Aperitif mit einer Orangen- oder Zitronenscheibe getrunken.

Zur Verkostung

Glasform: Pint-Bierkelch

Temperatur: 4 - 8 °C

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ		
Château Pilsen 2RS	75%	14,1 kg
Château Wheat Blanc	25%	4,7 kg
HOPFEN		
Magnum (12.0% aa)	21,8 IBU	70 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1,4 IBU	70 g
Citra (12.0% aa)	4,8 IBU	70 g
HEFE		
SafAle WB-06		70 g
GEWÜRZE		
Schalen der Bitterorange		100 g
Kreuzkümmel		40 g
Koriander		30 g



ABV

5,5%

Farbe

8 EBC

Bittere

28 IBU

Brauertipp

Für eine bessere Filtration fügen Sie 1-2% Reisspelzen hinzu.

Um ein gutes Bananenaroma zu erhalten, leicht untergären (0,5 g/l), wenig oder keine Belüftung, kein Kopfdruck und bei hohen Temperaturen gären (22-26 °C).

Schritt 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH: 5,3 **Mischungsverhältnis:** 3,0 L/kg

Einmaischen bei 63 °C. 40 Min. bei 63 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/Min. auf 68 °C ansteigen. 15 min bei 68°C rasten.

Mit 1 °C/Min. auf 72 °C ansteigen. 10 min bei 72°C rasten und den Jodtest durchführen.

Mit 1 °C/Min. auf 78 °C ansteigen. 2 min bei 78°C ruhen und ausmaischen.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

Schritt 2: Kochen

90 Min. kochen.

Hopfungabe 1: Nach 30 Min. Magnum zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 80 Min. Citra hinzufügen.

Hopfungabe 3: Nach 85 Min. Styrian Golding zugeben.

Gewürzzugabe: Nach 85 Min. Gewürze hinzugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	Losgröße	OG	Wirkungsgrad
9,0%	100 L	12,5°P	85%

Für weitere Informationen und Service wenden Sie sich bitte an: info@castlemalting.com

Schritt 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 20 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 20 °C 2 Tage lang gären lassen, dann auf 24 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehleraromen entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen, dann die Hefe ernten. Temperatur auf 2 °C senken und 7 Tage rasten.

Vergärungsgrad	FG
82%	2,30°P

Schritt 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei 0 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **5,9 g/L CO₂** karbonisieren. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen.

**Viel Spaß! Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu..*

Dieses Rezept stellt Ihnen Castle Malting® zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Belgisches Bernsteinbier

Beschreibung

Die Kombination aus Château Abbey und Château Cara Ruby verleiht diesem Bier seine wunderschöne Bernsteinfarbe und die herrlichen Malznoten. Ein erfrischendes, süffiges Bier.

Zur Verkostung

Glasform: Amerikanisches Pint-Glas

Temperatur: 4 - 8°C

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ		
Château Pilsen 2RS	60%	13,5 kg
Château Munich Light®	30%	6,7 kg
Château Abbey®	6%	1,3 kg
Château Cara Ruby®	4%	0,9 kg
HOPFEN		
Saaz (3.5% aa)		180 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)		140 g
HEFE		
SafAle S-33		80 g



ABV 6,5% **Farbe** 22 EBC **Bittere** 20 IBU

Brauertipp

Stellen Sie mit einer hohen Hefemenge an, etwa 0,75 bis 0,8 g pro Liter, um für eine sauberere Gärung zu sorgen.

Schritt 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH: 5,3 Mischungsverhältnis: 2,8 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

Bei 63 °C 50 min rasten lassen.

Anstieg auf 72°C bei 1 °C/Min.

20 Min. bei 72 °C rasten lassen und den Jodtest durchführen.

Anstieg auf 78°C bei 1 °C/Min.

2 Min. bei 78 °C rasten lassen und ausmaischen.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

Schritt 2: Kochen

60 Min. kochen.

Hopfungabe 1: Nach 10 Min. 90 g Saaz und 70 g Hallertau Mittelfruh hinzufügen.

Hopfungabe 2: Nach 55 Min. 90 g Saaz und 70 g Hallertau Mittelfruh hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	Losgröße	OG	Wirkungsgrad
6,0%	100 L	14,5°P	85%

Schritt 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 16 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 16 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 20 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehl aromen entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen, dann die Hefe ernten. Temperatur auf 2 °C senken und 7 Tage rasten.

Vergärungsgrad	FG
81%	2,80°P

Schritt 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu 5,1 g/L CO₂ karbonisieren. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß!

**Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.*

Dieses Rezept stellt Ihnen Castle Malting® zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Für weitere Informationen und Service wenden Sie sich bitte an: info@castlemalting.com

Blond Rye Beer

Beschreibung

Blassgelbe bis goldene Farbe, mit einer gut strukturierten weißen Schaumkrone. Die Bitterkeit ist eher mäßig, damit die oft würzigen und säuerlichen Roggencharakteristika zur Geltung kommen.

Zur Verkostung

Glasform: Tulpenbiereglas

Temperatur: 4 - 8 °C

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ		
Château Pilsen 2RS	70%	18,8 kg
Château Wheat Blanc	10%	2,7 kg
Château Rye	20%	5,4 kg
HOPS		
Perle (8.0% aa)	12,5 IBU	50 g
Cascade (6.0% aa)	8,8 IBU	50 g
Amarillo (9.5% aa)	2,5 IBU	50 g
Saaz (3.5% aa)	1,3 IBU	50 g
YEAST		
SafAle BE-256		80 g



ABV 8,5% **Farbe** 11 EBC **Bittere** 25 IBU

Brauertipp

Roggen bringt einen einzigartigen würzigen und knackigen Geschmack in das Bier, Sie können mit dem prozentualen Anteil in der Getreideprobe spielen. Fügen Sie aber nicht mehr als 30 % hinzu.

Schritt 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH: 5,3 Mischungsverhältnis: 2,5 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

Bei 63 °C 50 min rasten lassen.

Anstieg auf 72°C bei 1 °C/Min.

20 Min. bei 72 °C rasten lassen und den Jodtest durchführen.

Anstieg auf 78°C bei 1 °C/Min.

2 Min. bei 78 °C rasten lassen und ausmaischen.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

Schritt 2: Kochen

75 Min. kochen.

Hopfungabe 1: Nach 15 Min. Perle und Cascade hinzugeben.

Hopfungabe 2: Nach 60 Min. Saaz hinzufügen.

Hopfungabe 3: Nach 70 Min. Amarillo hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	Losgröße	OG	Wirkungsgrad
7,5%	100 L	17,5°P	85%

Schritt 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 22 °C abkühlen und die Hefe ansetzen. Bei 22 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 25 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlgerüche entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen, dann die Hefe ernten. Temperatur auf 2 °C senken und 10 Tage rasten.

Vergärungsgrad	FG
86%	2,45°P

Schritt 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu 5,5 g/L CO₂ karbonisieren. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß!

**Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.*

Dieses Rezept stellt Ihnen Castle Malting® zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Für weitere Informationen und Service wenden Sie sich bitte an: info@castlemalting.com

Dunkles belgisches Klosterbier

Beschreibung

Ein charaktervolles Bier mit reichhaltigen Malzaromen und einer ausgewogenen Bittere. Hinterlässt im Abgang subtile Noten von verbranntem Holz.

Zur Verkostung

Glasform: Tulpenbiertglas
Temperatur: 4 - 8 °C



ABV 8,5% **Farbe** 75 EBC **Bittere** 28 IBU

Brauertipp

Geben Sie bis zu 5 % Château Chocolat hinzu, wenn Sie mehr Röst- oder schokoladige Noten wollen.

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ		
Château Pilsen 2RS	34%	10,1 kg
Château Pale Ale®	34%	10,1 kg
Château Cara Blond®	15%	4,4 kg
Château Crystal®	15%	4,4 kg
Château Chocolat	2%	0,6 kg
HOPFEN		
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25,2 IBU	160 g
Tettnang (5.0% aa)	2,8 IBU	100 g
HEFE		
SafAle BE-256	80 g	

Schritt 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:
pH: 5,3 Mischungsverhältnis: 2,5 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

Bei 63 °C 60 min rasten lassen.

Anstieg auf 72°C bei 1 °C/Min.

20 Min. bei 72 °C rasten lassen und den Jodtest durchführen.

Anstieg auf 78°C bei 1 °C/Min.

2 Min. bei 78 °C rasten lassen und ausmaischen.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

Schritt 2: Kochen

90 Min. kochen.

Hopfengabe 1: Nach 30 Min. Hallertauer Tradition zugeben.

Hopfengabe 2: Nach 80 Min. Tettnang hinzufügen. Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	Losgröße	OG	Wirkungsgrad
9,0%	100 L	17,5°P	80%

Schritt 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 16 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 16 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 21 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehl aromen entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen, dann die Hefe ernten. Temperatur auf 2 °C senken und 7 Tage rasten.

Vergärungsgrad	FG
85%	2,60°P

Schritt 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu 5,3 g/L CO₂ karbonisieren. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß!

**Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.*

Dieses Rezept stellt Ihnen Castle Malting® zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Für weitere Informationen und Service wenden Sie sich bitte an: info@castlemalting.com

Belgisches rotes Reinmalzbier

Beschreibung

Bier mit einem süßen und leicht gehopften teeähnlichen Geschmack. Gut abgerundete und ausgewogene Aromen und ein angenehmer Malzcharakter mit einem leicht trockenen Abgang.

Zur Verkostung

Glasform: Kelchglas mit Stiel

Temperatur: 4 - 8 °C

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ		
Château Pilsen 2RS	60%	13,5 kg
Château Melano	25%	5,5 kg
Château Munich	10%	2,2 kg
Château Cara Gold®	5%	1,2 kg
HOPFEN		
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	20 IBU	170 g
Saaz (3.5% aa)	2,5 IBU	120 g
Mandarina Bavaria (9.5% aa)	2,5 IBU	50 g
HEFE		
SafAle BE-256		80 g



ABV 6,5% **Farbe** 42 EBC **Bittere** 25 IBU

Brauertipp

Sie können 1-2% Chateau Black hinzufügen, um einen schönen Hauch von Röstcharakter zu erhalten.

Schritt 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH: 5,3 Mischungsverhältnis: 2,5 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

Bei 63 °C 50 min rasten lassen.

Anstieg auf 72°C bei 1 °C/Min.

20 Min. bei 72 °C rasten lassen und den Jodtest durchführen.

Anstieg auf 78°C bei 1 °C/Min.

2 Min. bei 78 °C rasten lassen und ausmaischen.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

Schritt 2: Kochen

60 Min. kochen.

Hopfengabe 1: Nach 10 Min. Hallertauer Mittelfruh zugeben.

Hopfengabe 2: Nach 50 Min. Saaz hinzufügen.

Hopfengabe 3: Nach 50 Min. Mandarin Bavaria hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	Losgröße	OG	Wirkungsgrad
6,0%	100 L	14,5°P	85%

Für weitere Informationen und Service wenden Sie sich bitte an: info@castlemalting.com

Schritt 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 18 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 18 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 22 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlgerüche entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen, dann die Hefe ernten. Temperatur auf 2 °C senken und 7 Tage rasten.

Vergärungsgrad	FG
82%	2,65°P

Schritt 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu 5,1 g/L CO₂ karbonisieren. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß!

*Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.

Dieses Rezept stellt Ihnen Castle Malting® zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Belgisches Saisonbier

Beschreibung

Ein charaktervolles Bier mit reichhaltigen Malzaromen und einer ausgewogenen Bittere. Hinterlässt im Abgang subtile Noten von verbranntem Holz.

Zur Verkostung

Glasform: Tulpenbiertglas

Temperatur: 6 - 8 °C

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ		
Château Pilsen 2RS	80%	16,6kg
Château Clair®	10%	2,1 kg
Château Wheat Blanc®	10%	2,1 kg
HOPFEN		
Magnum (12,0 % aa)	21 IBU	60g
Aramis (7,0 % aa)	3 IBU	70 g
Mosaic (12,0 % aa)	4,5 IBU	60g
Perle (8,0 % aa)	1,5 IBU	30 g
HEFE		
SafAle BE-134		70 g



ABV 6,5% **Farbe** 9 EBC **Bittere** 30 IBU

Brauertipp

Mit dem Bierstil Belgium Saison lässt sich das Potenzial der Hefe hervorragend erforschen. Spielen Sie mal mit den verschiedenen Varianten, um unterschiedliche Aromen dieses Hefestamms zu entdecken.

Schritt 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH: 5,3 Mischungsverhältnis: 2,8 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

Bei 63 °C 45 min rasten lassen.

Anstieg auf 72°C bei 1 °C/Min.

20 Min. bei 72 °C rasten lassen und den Jodtest durchführen.

Anstieg auf 78°C bei 1 °C/Min.

2 Min. bei 78 °C rasten lassen und ausmaischen.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

Schritt 2: Kochen

75 Min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Nach 15 min. Magnum zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 70 Min. werden Aramis, Mosaic und Perle hinzugefügt.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	Losgröße	OG	Wirkungsgrad
7,5%	100 L	13,5°P	85%

Schritt 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 22 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 22 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 24 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlgerüche entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C senken und 1 Tag rasten lassen. Die Hefe ernten. Die Temperatur auf 2 °C absenken und 10 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	FG
85%	2,60°P

Schritt 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu 5,5 g/L CO₂ karbonisieren. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß!

*Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.

Dieses Rezept stellt Ihnen Castle Malting® zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Für weitere Informationen und Service wenden Sie sich bitte an: info@castlemalting.com



TERO Cerveza Artesanal
Montevideo, Uruguay



Whisky Rezepte

Malt Whisky



Beschreibung

Whisky mit bernsteinfarbener Farbe und leicht rauchigen Noten. Der Geschmack ist reich und komplex, abgerundet mit malzigen und leicht torfigen Noten. Der Abgang ist lang und lässt an Eiche und Rauch denken.

Zutaten pro HL (1 Hektoliter = 100 Liter)

MALZ	
Château Whisky®	14 – 18 kg
Château Distilling® Malt	21 – 27 kg
HEFE	
SafSpirit M-1	70 g

Schritt 1: Maischen

-In 75 Liter Wasser bei 65° C maischen
-80 Minuten bei 62° C rasten
-72 Minuten bei 50° C rasten

Schritt 2: Filtration

Trennen der Würze vom Treber bei 78°C

Schritt 3: Kochen (optional)

Dauer: 10 Minuten

Schritt 4: Kühlen

23 – 24°C

Schritt 5: Fermentation

28 – 30°C

Schritt 6: Destillation

Dieses Rezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt und Yield Ratio anzupassen.

Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte:
info@castlemalting.com

Rye Malt Whisky



Beschreibung

Mit runden, reichhaltigen Noten von Tabak, ausgekohlt Eiche und Butterscotch mit einem würzigen Roggen-Kick und pfeffriger Hitze wird der Rye Malt Whisky durch die Milde von Ahorn und Süßkirsche abgerundet. So bietet er ein kraftvolles und ausgewogenes, aber dennoch komplexes Geschmacksprofil.

Der Geschmack gründet fest in der Würze des Roggens mit etwas Apfel und Honig. Rye Whisky schenkt sowohl eine Würzigkeit als auch fruchtige Aromen nach Pflaume und Marmelade.

Rye Whisky sollte 10 Jahre in Eichenfässern reifen. Diese Eichenreife mildert den Roggen-Kick durch Vanillenoten. Weil Mais gänzlich fehlt, bleibt dieser Drink immer noch unverwechselbar und schmackhaft.

Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte:
info@castlemalting.com

Zutaten pro HL (1 Hektoliter = 100 Liter)

MALZ	
Château Whisky®	25 kg
Château Rye®	6 kg
HEFE	
SafSpirit M-1	70 g

Schritt 1: Maischen

-In 75 Liter Wasser bei 65° C maischen
-75 Minuten bei 63° C rasten
-25 Minuten bei 72°C rasten

Schritt 2: Filtration

Trennen der Würze vom Treber bei 78°C

Schritt 3: Kochen (optional)

Dauer: 10 Minuten

Schritt 4: Kühlen

22°C

Schritt 5: Fermentation

Schritt 6: Destillation

Dieses Rezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.





Rue de Mons 94,
7970 Beloeil, Belgien
Tel: +32 87 662095

E-Mail info@castlemalting.com
Website: www.castlemalting.com