



**BELGISCHE  
MOUTEN DIE  
UW BIEREN  
ZO SPECIAAL  
MAKEN**



**Castle  
Malting®**







# *Mout van het land befaamd om zijn bier*

## INHOUD

■ Belgisch Bier – Cultureel Erfgoed van UNESCO.....	3
■ Inleiding .....	4
■ Castle Malting® – innovatie en traditie.....	5
■ Een omwenteling in de technologie van het roosteren.....	6
■ Productie van ecologisch mout .....	7
■ De mouten van Castle Malting® op een rijtje.....	8-13
■ Exclusief gamma mouten.....	14
■ Biomouten.....	15
■ Technische fiches.....	16-25
■ Elektrische Roostertechnologie.....	26
■ Optimale oplossingen voor bewaring en transport.....	27
■ Distributiecentrum in Ghlin, Bergen.....	28
■ Gisten.....	29
■ Hop.....	30
■ Kruiden.....	31
■ Belgische kandijsuikers .....	32
■ Dienstverlening aan brouwers.....	33
■ Applicatie voor iPad en iPhone.....	34
■ De analyses die we in ons lab verrichten.....	35
■ Bierrecepten.....	36-42



## Belgisch Bier – Cultureel Erfgoed van UNESCO



Van goudblond Pils en donkere Ales tot de sterke Trappisten gebrouwen in kloosters, er wordt over de hele wereld van Belgisch bier genoten. De geschiedenis van deze drank gaat terug naar de tijd van de middeleeuwse monniken en vandaag de dag zeggen de kenners dat de bierverscheidenheid ongeëvenaard is in de wereld.

Op 30 November 2016 werd de Belgische Bier Cultuur erkend door de Unesco als zijnde een deel van het Immaterieel Cultureel Menselijk Erfgoed, officieel aangewezen als een product dat behouden moet blijven voor de volgende generaties.

De geschiedenis en het brede aanbod van de beschikbare brouwsels zorgen ervoor dat de Belgische bierindustrie uitsteekt boven de andere brouwtradities in de wereld.

Wat zo speciaal is aan de Belgische biercultuur is de combinatie van variatie, innovatie en traditie. Er zijn meer dan 3000 verschillende bieren in België, gebrouwen in meer dan 200 brouwerijen die om zich heen een unieke biercultuur hebben geschapen.

Belgisch bier is famous over de hele wereld vanwege haar brede smaakpalet, van extreem zuur tot bitter, gebrouwen in vele steden, dorpen en gehuchten in het land met een totaal inwonertal van 11 miljoen.

Het is de ongeëvenaarde verscheidenheid van de kunst van het brouwen in combinatie met de intensiteit van de biercultuur, als onderdeel van ons dagelijks leven en op de festivals in ons land, wat deze biercultuur een onderdeel maakt van de identiteit en het culturele erfgoed van het hele land; aldus de verklaring van de Belgische minister van cultuur.

Meer en meer landen ontwikkelen hun bierindustrie met meer variatie en refereren daarbij altijd aan de Belgische bierstijlen. We zijn er trots op dat de Belgische Bieren dienen als ijkpunt en dat ze een bron van inspiratie zijn voor de bierindustrie en de biergerelateerde activiteiten in de rest van de wereld.

Om te voldoen aan de kwaliteitseisen van deze enorme bierverscheidenheid, heeft de Belgische mouterij Castle Malting een heel spectrum van hoogstaande basis - en speciaalmouten ontwikkeld. De unieke eigenschappen van de Belgische mout zijn essentieel voor alle bekende bierstijlen, net als de unieke brouwprocessen.

Alle hierna voorgestelde recepten zijn gebaseerd op sommige fameuze Belgische Bieren en dienen idealiter met de topkwaliteit mouten van Castle Malting te worden gebrouwen.

Deze recepten zijn bedoeld als beginpunt voor uw inspiratie en u we nodigen u uit om er uw eigen touch aan toe te voegen, om uw bier nog specialer te maken.

















*Tientallen Belgische speciaalmouten. Kies de uwe.*

Castle Malting® blijft trouw aan haar principes en staat steeds ter uwer beschikking met een ruim gamma van traditionele en speciale mouten van hoge kwaliteit.

Steeds meer brouwers over de gehele wereld, appreciëren de kwaliteit van de diensten die Castle Malting® haar klanten ter beschikking stelt.



-  Wij verzekeren voor al onze mouten een traceerbaarheid van 100% vanaf het gerstveld door het moutproces heen, tot aan de levering conform CE Nr 178/2002 betreffende de traceerbaarheid van eetwaren.
-  Onze mouten zijn gefabriceerd conform de strenge wetgeving aangaande gebruik van genetisch gemanipuleerd graan, dat het gebruik van genetisch gemodificeerde gerst verbiedt, volgens de Europese richtlijnen van de Europese Gemeenschap, 2001/18/CE.
-  Daarenboven is onze productie conform de van kracht zijnde HACCP norm (Hazard Analyses of Critical Control Points) en ons kwaliteitssysteem is gebaseerd op de ISO-22000 norm.
-  Het vermoutingsproces duurt traditioneel 9 dagen en wij passen dit op al onze mouten toe. Dit is een stevige waarborg dat de granen correct worden vermout.
-  De kwaliteit van de verwerkte gerst en mout wordt onderzocht in een modern laboratorium. De resultaten van de analyses zijn conform aan die van de grote brouwlaboratoria van de Europese Gemeenschap.
-  Op onze internet site, [www.castlemalting.com/du](http://www.castlemalting.com/du) kunt u al onze analyseverslagen van de aangeleverde mout vinden en uitprinten, zelfs tot 2 jaar na levering.
-  De leveringen van onze mout gebeuren in zakken van 25kg, 50kg, Big Bags van 400 tot 1300kg. Palletten met plastic folieovertrek tot 1300kg (zakken van 25kg). Al deze verpakkingen gelden ook voor 20' en 40' containers voor export.
-  De mout kan besteld worden in hele granen of geschroot.
-  Castle Malting® is verheugd u gratis technische support aan te bieden in de vorm van advies door ervaren specialisten, of zelfs door gebruik te maken van ons laboratorium en onze microbrouwerij.
-  Wij blijven te uwer beschikking voor het maken van speciale mouten volgens uw wensen, als ook voor het vermouten van uw eigen gerst.

Castle Malting®: Echte professionals, bekwaam tot het voldoen aan de wensen van zowel micro-, middel- als grote brouwerijen.



[www.castlemalting.com/du](http://www.castlemalting.com/du)



*Castle Malting® , de onbetwistbare marktleider*

*voor speciaalmouten!*



Castle Malting® is gelegen in Belœil, België, in de nabijheid van een prachtig kasteel.

België, de thuisbasis van Castle Malting®, is waarschijnlijk het meest dichtbij zijnde paradijs op aarde voor de liefhebbers van goed bier.

België is zonder twijfel het land van het bier; welk ander land kan zich roemen op meer dan 2400 merken?

Zoals sommige landen geroemd worden voor hun goede wijnen, zo kent men België van z'n bieren.

Om te kunnen voldoen aan de eisen voor het maken van de diverse soorten bier, hebben de Belgische mouters door de eeuwen heen verschillende soorten mout ontwikkeld.

België is het Mekka voor mout op wereldniveau met zijn typische mouten welke naar meer dan 160 landen geëxporteerd worden. De unieke eigenschappen van deze moutsoorten zijn gelinkt aan de uitstekende eigenschappen van veel befaamde Belgische bieren, net zoals sommige unieke brouwmethodes dat zijn.

Belgische mout kenmerkt zich door een doorontwikkelde hoge kwaliteit. Wat smaak, helderheid van het wort, kleurvastheid, rendement en allerlei andere factoren betreft, onderscheidt de Belgische mout zich van de andere mouten als geen ander. Dankzij deze eigenschappen is het mogelijk geweest de vele verschillende Belgische bierstijlen te ontwikkelen.

Castle Malting®, opgericht in 1868, is de oudste mouterij van ons land, gekend voor zijn ongeëvenaarde kwaliteitsbesef en klantgerichtheid. Onze lijfspreuk is: "een mout voor iedere brouwer".

Meer dan **3000 brouwers in 147 landen** verkiezen de mout van Castle Malting®.

De geografische ligging van Castle Malting®, midden in 's werelds beste regio voor de teelt van gerst, grenzend aan Frankrijk, Nederland, Engeland en Duitsland, stelt ons in staat een keuze te maken uit precies die brouwersgerst, welke het best geschikt is voor een bepaalde moutsoort, net zoals onze voorvaders dat deden. Castle Malting® heeft naast een klassiek gamma een uitzonderlijke reeks speciaalmouten voor pils tot witbier en abdijbieren.

Bijkomend sterk punt is de nabijheid van de Antwerpse haven, als voornaamste exporthaven voor mout, waardoor transportkosten geminimaliseerd worden. Castle Malting®'s moderne en vlotte manier van zaakvoeren maakt dat we een heel competitieve speler zijn op de markt.

Wij staan graag ter beschikking voor elke bijkomende informatie die u zoekt.

**ONTDEK HET GAMMA BASISMOUTEN EN SPECIAALMOUTEN AANGEBODEN DOOR CASTLE MALTING®!**

[www.castlemalting.com/du](http://www.castlemalting.com/du)







## *Het roosteren van mout opnieuw verfijnd*

Met deze innovatieve roosterinstallaties kan **Castle Malting®** een breed gamma van speciaalmouten produceren met buitengewone smaak - en aroma eigenschappen.

Meer nog, **Castle Malting®** biedt momenteel nieuwe speciaalmouten aan, evenals een groot gamma Biomouten.

Dankzij het unieke concept van onze roosterinstallaties, bevatten onze gekaramelliseerde en andere speciaal mouten :

- ◆ nog meer aroma
- ◆ een rijkere karamellisatie
- ◆ minder wrangheid bij de donkere mouten.







## *Ecologische mouten voor uw ecologische bieren !*

Castle Malting® eerbiedigt strikt de richtlijnen voor het behoud van onze planeet en de toekomstige generaties. Wij doen regelmatig evaluaties aangaande onze ecologische voetafdruk. Daarom hebben wij een totaal productieproces in gebruik genomen, waarbij wij van begin tot eind vermouten met respect voor het milieu.

Wat maakt ons een **ecologische mouterij** ?

- ❖ Ontvangst van de mout per boot voor een vermindering van het verkeer en dus ook van de milieuvervuiling.
- ❖ Een unit voor warmtekrachtkoppeling (herwinnen van warmte-energie) en productie van elektriciteit voor het eesten van mout.
- ❖ Warmte recuperatie tijdens en voor het eesten van mout.
- ❖ Warmte recuperatie tijdens en voor het roosteren van mout.
- ❖ Installatie van 10 000 m<sup>2</sup> zonnepanelen op het dak van de mouterij.
- ❖ Installatie van snelheidsregelaars in combinatie met hoogrendements motoren.
- ❖ Installatie van biogaswinning uit afval is in ontwikkeling (project).
- ❖ On line verwerken van bestellingen, facturen en analysebulletins.
- ❖ Recuperatie van bruikbaar afval van de moutproductie voor diervoeders.

*Bij Castle Malting® is het dagelijks dag van de Aarde !*





# DE MOUTEN VAN CASTLE MALTING®

MOUTSOORT	BESCHRIJVING	GEBRUIK	%
<b>Château Pilsen® 2RS</b> 6RH 2,5 – 3,5 EBC 1,5 – 1,9°L 	<p><u>Kenmerken:</u> De lichtst gekleurde Belgische mout, afgeëest tot 80 – 85°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Dit mout is uiterst licht van kleur, zeer goed gemodificeerd en makkelijk in te maischen. Onze <b>Château Pilsen</b> mout heeft een uitgesproken zachte moutsmaak, een basismout met een groot diastatisch vermogen.</p> <p>Technische fiche: Pag. 14</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Alle biertypes	Tot 100% van het beslag
<b>Château Pilsen® 6RW</b> 2.5 – 3.5 EBC 1.5 – 1.9°L 	<p><u>Kenmerken:</u> De lichtst gekleurde Belgische mout, afgeëest tot 80 – 85°C</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Dit mout is uiterst licht van kleur, zeer goed gemodificeerd en makkelijk in te maischen. Onze Château Pilsen mout heeft een uitgesproken zachte moutsmaak, een basismout met groot diastatisch vermogen.</p> <p>Technische fiche: Pag. 15</p>	Alle biertypes	Tot 100% van het beslag
<b>Château Vienna®</b> 4 – 7 EBC 2,1 – 3,2°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische Wiener mout, licht afgeëest tot 85 – 90°C, met veel kortere eesttijd dan andere mouten.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Geeft een intensere smaakbeleving van mout en granen dan de andere basismouten, heeft ook wat aroma's van karamel mouten. Op hogere temperatuur afgeëest dan Pils mout. Hierdoor krijgt de mout een rijkere en intense goudkleur en tegelijkertijd meer body en volheid. Dankzij de hogere eesttemperatuur van de <b>Château Vienna</b> is de diastatische activiteit wat lager dan bij pils mout, niettemin voldoende om deze mout in grote hoeveelheden te gebruiken.</p> <p>Technische fiche: Pag. 15</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Als basismout, voor alle biertypes; Wiener lager. Kleur en aroma versterkend bij lichte bieren	Tot 100% van het beslag
<b>Château Pale Ale®</b> 7 – 10 EBC 3,2 – 3,9°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Licht gekleurde Belgische mout. Afgeëest bij 90 – 95°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> De mout <b>Château Pale Ale</b> wordt algemeen als basismout gebruikt samen met tweerijgige pils mout (2RP) teneinde een intensere moutsmaak alsook een complementaire kleur te verkrijgen. Door de diepere kleur krijgt de mout een goudtint. Om bittere en amberkleurige bieren te brouwen, vraagt deze mout een krachtige gist. Het eesten gebeurt over een langere periode, Hierdoor is de mout beter gemodificeerd en is de smaak meer uitgesproken dan bij Pils mout. De enzymen van de <b>Château Pale Ale</b> ondersteunen gebruik van speciaal mouten welke geen diastatisch vermogen hebben.</p> <p>Technische fiche: Pag. 15</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Biertypes Pale Ale, bitters, het merendeel van de Engelse traditionele bieren	Tot 80% van het beslag
<b>Château Munich Light®</b> 15 EBC <b>Château Munich</b> 25 EBC 6,2°L & 9,9°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische speciaal mout type München. Afgeëest tot 100 – 105°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Een rijke, goudkleurige mout. Lichtjes met een mooie oranje gouden kleur bijgekleurd. Geeft aan sommige bieren een uitgesproken aroma van granen en mout, zonder afbreuk te doen aan schuim en body. In kleine hoeveelheden samen met Château Pilsen 2RP gebruikt, geeft deze mout een fijnere smaak en rijke kleur bij heldere bieren. Versterkt de smaak van bieren met karakter.</p> <p>Technische fiche: Pag. 15-16</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Biertypes Pale Ale, amberbieren, bruine bieren, sterk en donker, Bock bieren	Tot 60% van het beslag
<b>Château Melano Light</b> 40 EBC & <b>Château Melano</b> 80 EBC 15,6°L & 30,6°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische Melanoïde mout. Bijzonder kiemproces. Wordt op een speciale manier geroosterd tot 130°C. Tijdens het langzaam eesten drijft men de temperatuur op, hierdoor vormen zich melanoïdes.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Zeer aromatisch met een intensieve moutsmaak. Geeft volmondigheid, stabiliseert de smaak en verrijkt het bier met een afgeronde mooie rode kleur. Verhoogt de body van het bier. Deze mout wordt vaak ook "Turbo Munich" genoemd.</p> <p>Technische fiche: Pag. 17</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Amberkleurige en donkere bieren, Scotch ales, amber ales, rode bieren	Tot 20% van het beslag





# DE MOUTEN VAN CASTLE MALTING®

MOUTSOORT	BESCHRIJVING	GEBRUIK	%
<b>Château Abbey®</b> 45 EBC 17,4°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische bruine mout. Bijzondere kieming en eesten tot 110°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Geeft een sterke gebakken brood smaak met toetsen van noten en fruit. Deze mout geeft een eerder bittere smaak die zachter wordt naarmate het bier rijper wordt. De mout <b>Château Abbey®</b> wordt in heel kleine hoeveelheden (0,5%) gebruikt bij biertypen welke een intens donkere kleur vergen.</p> <p>Technische fiche: Pag. 17</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Pale ales, bruine Porters en speciaal-bieren; verscheidene Engelse bieren	Tot 25% van het beslag
<b>Château Biscuit®</b> 50 EBC 19,3°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Unieke, zeer speciale Belgische mout. Licht afgeëest, vervolgens voorzichtig geroosterd tot 160°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> De <b>Château Biscuit®</b> mout geeft een gegrilde achtergrondsmak, duidelijk herkenbaar. Bezit het aroma en smaak van brood en zachte biscuits. Deze mout geeft het wort een licht tot middelbruine kleur. De <b>Château Biscuit®</b> mout wordt gebruikt om de nadruk te leggen op de grill smaak en aroma welke biertypes als Ales en Lagers en geven zuivere eigenschappen van de mout Château Black en Château Chocolat. Bevat geen enzymen, dient vermengd te worden in een beslag met mout met voldoende diastatisch vermogen.</p> <p>Technische fiche: Pag. 18</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Alle speciaal-bieren, Engelse ales, bruine ales en Porters	Tot 25% van het beslag
<b>Château Cara Clair®</b> 7-9 EBC 3,2 – 3,6°L 	<p><u>Kenmerken:</u> De bleekste Belgische karamelmout verkregen door een speciaal moutingsproces..</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> De <b>Château Cara Clair®</b> is een belgisch Caramel mout type. Het zorgt voor een intensievere body en verbeterde zachtheid bevordert schuimvorming en – stabiliteit. Brengt zachte koekjstonen in het bier</p> <p>Technische fiche: Pag. 16</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Pils bier, Laag-alcoholisch bier, light bier, Bock bier. Tot 5% van de samenstelling	Tot 30% van het beslag
<b>Château Cara Blond®</b> 20 EBC 8,1°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische mout <b>Château Cara Blond®</b>. Licht geroosterd op lage temperatuur om de bitterheid te verhogen.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> De <b>Château Cara Blond®</b> geeft een zacht aroma en een uitgesproken karamelsmaak. Het geeft een gouden kleur aan het bier. Een bijzondere eigenschap van karamelmouten is de aanwezigheid van volle granen die niet vergistbare componenten toevoegen aan het wort, nodig om volmondigheid en schuimstabiliteit te verkrijgen in het bier.</p> <p>Technische fiche: Pag. 16</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Speciale en aromatische bieren	Tot 30% van het beslag
<b>Château Cara Belga</b> 30 - 35 EBC 11.8 - 13.7°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Typische Belgische karamelmout. Gekiemd bij hoge temperatuur, gevolgd door een trommelroostering.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Deze mout geeft bier een gouden tint en subtiele karameltonen. Het versterkt de typische smaken van Belgische ambachtelijke bieren.</p> <p>Technische fiche: Pag. 19</p>	Geschikt voor Belgische speciaal-bieren; Blond, Bruin, Amber, Dubbel, of Triple	Tot 30% van de maisch
<b>Château Cara Ruby®</b> 50 EBC 19,3°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische mout <b>Château Cara Ruby®</b>. Hoge kiemtemperatuur. Geroosterd tot 140°C om een flink aroma te ontwikkelen.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> De <b>Château Cara Ruby®</b> geeft een groots aroma in combinatie met een unieke karamelsmaak. Het geeft een rijke amberkleur aan het bier. Een bijzondere eigenschap van karamelmouten is de aanwezigheid van volle granen die niet vergistbare componenten toevoegen aan het wort, nodig om volmondigheid en schuimstabiliteit te verkrijgen in het bier.</p> <p>Technische fiche: Pag. 16</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Bruine ales, Vlaams bruin, Bock, Scotch ales	Tot 25% van het beslag





# DE MOUTEN VAN CASTLE MALTING®

MOUTSOORT	BESCHRIJVING	GEBRUIK	%
<b>Château Cara Ambra</b> 60 - 80 EBC 23.1 - 30.5°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische karamel ambermout. Belgian amber caramel malt. Gekiemd bij hoge temperatuur, gevolgd door een trommelroostering.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Deze mout geeft een roodachtige tint aan bieren en hints van karamel, toffee en brood. Het versterkt de "body" van het bier. Deze mout bevordert ook de vorming en het behoud van de schuimkraag.</p> <p>Technische fiche: Pag. 19</p>	Geschikt voor gebruik in alle pils- en bierstijlen, Rood, Amber of Bruin, maar ook voor Bokbieren en Dunkelbieren	Tot 20% van de maisch
<b>Château Cara Aroma</b> 80 - 100 EBC 30.5 - 38.1°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische aromatische karamelmout. Gekiemd bij hoge temperatuur, gevolgd door een trommelroostering.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Deze mout geeft bieren een donker amberkleurige tot koperachtige tint. Het brengt intense karamel- en moutige smaken met tonen van biscuit. Het versterkt de "body" van het bier aanzienlijk en bevordert de vorming en behoud van het schuimkraag.</p> <p>Technische fiche: Pag. 20</p>	Geschikt voor gebruik in alle pils- en bierstijlen	Tot 15% van de maisch
<b>Château Cara Gold®</b> 120 EBC 45,6°L 	<p><u>Kenmerken:</u> De donkerste Belgische karamelmout. Hoge kiemtemperatuur. Geroosterd tot 150°C om een flink aroma te ontwikkelen.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Deze mout geeft een intensief aroma, in combinatie met een unieke karamelsmaak. Het geeft een rijke amberkleur aan het bier. Een bijzondere eigenschap van karamelmouten is de aanwezigheid van volle granen die niet vergistbare componenten toevoegen aan het wort, nodig om volmondigheid en schuimstabiliteit te bekomen in het bier.</p> <p>Technische fiche: Pag. 16</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Aromatische en gekleurde bieren, Abdijbieren	Tot 20% van het beslag
<b>Château Cara Crystal</b> 140 - 160 EBC 53.0 - 60.6°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Donkere Belgische karamelmout. Gekiemd bij hoge temperatuur, gevolgd door een trommelroostering.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Deze mout geeft een donkere amber aan een diepe kopertint. Het brengt intense aroma's van karamel, mout en biscuit. Het versterkt de "body" van het bier aanzienlijk en bevordert de vorming en behoud van de schuimkraag.</p> <p>Technische fiche: Pag. 20</p>	Geschikt voor Brown Ales, Donkere Lagers, Amber bieren, Bokbieren en andere stijlen	Tot 15% van de maisch
<b>Château Cara Terra</b> 170 - 220 EBC 64.3 - 83.1°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische karamelmout met een intens karakter. Gekiemd bij hoge temperatuur, gevolgd door een trommelroostering.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Deze mout geeft het bier een koperbruine tint. Het brengt intense smaken van karamel, toffee en brood, maar ook van noten. Het draagt bij aan een vollere "body".</p> <p>Technische fiche: Pag. 20</p>	Geschikt voor bierstijlen zoals Bohemianpils, Porter, Stout, maar ook Bok, Dark Lagers en anderen	Tot 15% van de maisch
<b>Château Cara Café</b> 350 - 450 EBC 131.8 - 169.3°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische karamelmout met een hint van koffie. Gekiemd bij hoge temperatuur, gevolgd door een trommelroostering.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Deze mout geeft bieren een bruine tint. Het brengt intense smaken van donkere karamel, geroosterde noten en gedroogd fruit. Het versterkt de "body" van het bier aanzienlijk.</p> <p>Technische fiche: Pag. 20</p>	Geschikt voor bierstijlen zoals Amberbieren, Stout, Bokbier, Oktoberbier, Pils, Dark Ale, Irish Red Ale, Barley Wine en andere	Tot 15% van de maisch
<b>Château Arôme</b> 100 EBC 38,1°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische Aromatische mout. Hoge kiemtemperatuur, geroosterd tot 115°C om een rijk aroma te ontwikkelen.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Geeft een levendige smaak en aroma aan uw amberkleurige ales en donkere lagers. Tegenover andere, meer traditionele kleurmouten heeft de <b>Château Arôme</b> mout een hoger diastatisch vermogen en geeft het een minder intense bitterheid.</p> <p>Technische fiche: Pag. 17</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Zeer aromatische speciaalbieren	Tot 20% van het beslag





# DE MOUTEN VAN CASTLE MALTING®

MOUTSOORT	BESCHRIJVING	GEBRUIK	%
<b>Château Crystal®</b> 150 EBC 56,8°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische aromamout, gekaramelliseerd in meerdere etappes teneinde een unieke smaak en aroma te behouden.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Deze karamelkoperkleurige mout geeft een rijke smaak en aroma aan amberkleurige en donkere lagerbieren. Tegenover andere, meer traditionele kleurmouten heeft de <b>Château Arôme</b> mout een hoger diastatisch vermogen en geeft het een minder intense bitterheid.</p> <p>Technische fiche: Pag. 18</p> <p><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Aromatische en gekleurde bieren. Voor alle bieren die een sterk moutige smaak vergen. Belgische ales, Duitse Bocks	Tot 20% van het beslag
<b>Château Café Light®</b> 250 EBC 94,3 °L 	<p><u>Kenmerken:</u> Lichte Belgische koffiemout. Geëest tot 200°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Château Café Light® mout geeft een droge en milde koffiesmaak en -aroma aan het bier. Het voegt een zacht mondgevoel toe en een complexiteit aan elk bruin of amberbier. Geeft een zoete afdronk. Versterkt de kleur van het bier.</p> <p>Technische fiche: Pag. 18</p> <p><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Amber en donkere bieren	Tot 10% van het beslag
<b>Château Special Belgium®</b> 300 EBC 113,1°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Zeer speciale Belgische karamelmout, dubbel gebrand.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Om een bruinzwarte, diepdonkere kleur en volmondigheid te verkrijgen. Uniek aroma en smaakpatroon, geeft veel kleur en een rozijensmaak aan het bier. Brengt een sterke karamelsmaak aan, als ook toetsen van noten en pruim. De mout <b>Château Special Belgium®</b> kan de mout Chocolat en Black vervangen indien de bitterheid ervan minder doorweegt.</p> <p>Technische fiche: Pag. 18</p> <p><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Abdijbieren, dubbels, Porters, Brown ales, Doppelbocks	Tot 10% van het beslag
<b>Château Café</b> 500 EBC 188,1°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische koffiemout. Eerst licht geëest en daarna geroosterd tot 220°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Château Café mout voegt een notige en een onderscheidende koffiesmaak en -aroma aan het bier toe en geeft een koffievleug aan Stouts en Porters. Het geeft een soepel mondgevoel en een complexiteit aan elke donkere Ale. Versterkt de kleur van het bier.</p> <p>Technische fiche: Pag. 18</p> <p><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Stouts, Porters, Scottish Ale, donker bier Belgische stijl en lichtjes in donkere Ales voor een vleugje van vers geroosterde koffie	Tot 10% van het beslag
<b>Château Chocolat</b> 1000 EBC 375,6°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische mout <b>Château Chocolat</b>. Geroosterd tot 230°C, vervolgens zeer snel gekoeld opdat de gewenste kleur bekomen wordt.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> De mout <b>Château Chocolat</b> is geroosterd op hoge temperatuur om de diepbruine kleur te krijgen, vandaar de naam. Wordt vooral gebruikt om de donkere kleur te krijgen en een smaak van geroosterde noten aan het bier te geven. Deze mout heeft veel eigenschappen gemeen met de Black malt, maar ze is minder bitter en meer helder, omdat ze gebrand is gedurende een kortere periode en op iets lagere eindtemperaturen.</p> <p>Technische fiche: Pag. 19</p> <p><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Zwaardere donkere bieren, zwarte bieren, zoals Porters, Stouts en Brown Ales	Tot 7% van het beslag
<b>Château Black</b> 1300 EBC 488,1°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Mout <b>Château Black</b> 1300 EBC. De donkerste moutsoort. Geroosterd tot 235°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Versterkt het aroma van karakterbieren, geeft een sterkere astringerende smaak dan de andere kleurmouten. Geeft ook een lichte rooksmaak of gebrande smaak.</p> <p>Technische fiche: Pag. 19</p> <p><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Zeer donkere bieren, Stouts en Porters	Tot 3-6% van het beslag





# DE MOUTEN VAN CASTLE MALTING®

MOUISOORT	BESCHRIJVING	GEBRUIK	%
<p><b>Château Black of Black</b></p> <p>800 EBC 300.56°L</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> unieke speciaal mout . Gebrand tot 240°C</p> <p><u>Bijzonderheden :</u> deze speciale roostmout heeft een groot voordeel; <b>Château Black of Black</b> geeft de typische aroma's van zwarte mout zonder de kleur van het bier te beïnvloeden. Deze mout zorgt voor een aangename en evenwichtige geroosterde smaak. Nu kan u een donker amberbier brouwen met meer uitgesproken roost tonen. Dit was voorheen niet mogelijk maar dankzij de <b>Château Black of Black</b>, een unieke techniek ontwikkeld door Castle Malting® , heeft u nu nieuwe mogelijkheden.</p> <p>Technische fiche: Pag. 19</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Amberbieren en donkere bieren, stouts en porter	Tot 5 % van de mengeling
<p><b>Château Wheat Blanc®</b></p> <p>3,5 – 5,5 EBC 1,9 – 2,6°L</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> Mout van tarwe. Geëest tot 80 – 85°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Ontwikkelt het specifieke aroma van tarwemout dat essentieel is bij de productie van tarwebieren. Echter wordt deze ook gebruikt in gewone gerstemout bieren (3 – 5%). De hoeveelheid eiwitten geeft een volheid aan het bier en versterkt de schuimstabiliteit.</p> <p>Technische fiche: Pag. 20</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	Tarwebieren, witbieren, lichte bieren met laag alcoholgehalte en alcoholvrije bieren	Tot 35% van het beslag
<p><b>Château Wheat Munich Light® 16 EBC &amp; Château Wheat Munich® 25</b></p> <p>6.6°L &amp; 9.9°L</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> Zeer speciale mout van Belgische tarwe, type Munich. Geëest tot 100 - 105°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Niet te donker, maar rijker aan smaak dan de mout <b>Château Froment Blanc</b>. Om een lichter en sprankelend bier te verkrijgen met een typisch ale aroma.</p> <p>Technische fiche: Pag. 20</p>	Donkere tarwebieren, weizenbocks, stouts, of kleine percentages om schuimstabiliteit en body bij andere ales te versterken	Tot 30% van het beslag
<p><b>Château Wheat Crystal</b></p> <p>150 EBC 56.8°L</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> Zeer speciale Belgische geroosterde tarwemout</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Château Wheat Crystal (Kristal tarwe) voegt een rijke smaak van gekookte tarwe toe, corn flakes en een licht koffiaroma. Het helpt om het bier donkerder te kleuren. Onze nieuwe mout voegt toetsen toe van gebakken brood en koekjes aan uw bier. Het bier zal een goude tot lichte amber kleur hebben en een lichte tot medium body krijgen.</p> <p>Technische fiche: Pag. 20</p>	Belgisch Witbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock	Tot 20% van het beslag
<p><b>Château Wheat Chocolat</b></p> <p>800-1100 EBC 300.6-413.1 °L</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> Belgische Tarwe Chocolademout. De gemoute tarwe wordt geroosterd op 230°C en dan vervolgens snel afgekoeld tot de gewenste kleur is bereikt.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Château Wheat Chocolat is een hoog geroosterde mout, geroosterd met een net iets lagere temperatuur dan de Black Malt. Met behulp van deze mout bereikt u een diepbruine kleur in uw bier met een zweem van zwarte koffie en chocolade.</p> <p>De tarweversie van de chocolademout heeft een iets meer uitgesproken donkere chocoladekarakter dan de gerstvariant.</p> <p>Technische fiche: Pag. 20</p>	Sommige bieren Engelse stijl te verzachten zoals, Stouts, Porters of brown Ales	Tot 20% van het beslag
<p><b>Château Wheat Black</b></p> <p>1100-1400 EBC 413.1-525.6°L</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> Château Wheat Black draagt bij aan hetzelfde diepe kleurkarakter van het bier als de traditionele gerstmout Chateau Black Malt.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Château Wheat Black is een speciaal geroosterde tarwemout dat complexe smaken aan uw bier toevoegt, waarvan de meest opmerkelijke de koffiesmaak is met een intens roast-karakter. Dankzij onze unieke rooster technologie geeft deze mout geen ongewenste wrangheid in uw bier. De smaak is verder onvergelijkbaar ten opzichte van de ongeroosterde tarwemout.</p> <p>Technische fiche: Pag. 20</p>	Donkerweizen, Altbier, donkere IPA's, Schwarzbiers en specialty Ales	Tot 20% van het beslag





# DE MOUTEN VAN CASTLE MALTING®

<p><b>Château Roasted Barley</b></p> <p>1200 EBC 450,6°L</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> Gerst die tot 230°C geroosterd is. De duurtijd van het roosterproces bepaalt de donkere kleur van het graan.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> <b>Château Roasted Barley</b> is een flink geroosterde gerst die aan uw bieren een rooksmak toevoegt met een koffiearoma. <b>Château Roasted Barley</b> heeft karakteristieken die overeenstemmen met deze van Château Black, maar is echter complexer. Ze bevat zetmeel dat tijdens het storten nog omgezet kan worden, met als gevolg dat het een invloed heeft op de densiteit van het stamwort. <b>Château Roasted Barley</b> geeft ook zachtheid aan het bier. In vergelijking met de mout Château Chocolat en Château Black, geeft het een heldere schone schuimkraag. Het verleent het bier een mooie rode mahoniekleur en een sterk gebrand aroma. Geeft de Stouts en Porters een drogere afdronk.</p> <p>Technische fiche: pag. 19</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	<p>Stouts, Porters, Bruine Ales en andere donkere bieren</p>	<p>2 – 4 % in de bruine Ales of 3 – 10 % in Poters en Stout</p>
<p><b>Château Diastatic</b></p> <p>2,5 – 4,0 EBC 1,5 – 2,1°L</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> Mout zeer rijk aan enzymen. Product van de betere Europese gerst.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Verhoogt het rendement van de maisch en geeft de enzymatische kracht aan uw beslag, nodig wanneer men ongemoute granen gebruikt.</p> <p>Technische fiche: Pag. 23</p>	<p>Alle biertypes</p>	<p>Tot 30% van het beslag</p>
<p><b>Château Acid (Zuurmout)</b></p> <p>6 – 12 EBC 2.8 – 5.1°L</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> Gerstemout aangezuurd met melkzuurbacteriën. Dit verlaagt de PH van de mout waardoor hij kan gebruikt worden bij het brouwen met water rijk aan bicarbonaat</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> <b>Château Zuurmout</b> is een perfecte oplossing voor het brouwen met water met een laag alkalinegehalte. Verbeterd de prestaties van de hydrolitische enzymen en verzekert een betere inmaisching. Helpt ook voor een betere vergisting door aanpassing van het ph niveau. Zuurmout zorgt voor een evenwichtiger smaak en versterkt de stabiliteit van het aroma.</p> <p>Technische fiche: Pag. 23</p>	<p>Alle biertypes</p>	<p>Tot 5% van de samenstelling</p>
<p><b>Château Distilling</b></p> <p>2.5 - 3.7 EBC 1.5 – 1.9 °L</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> Voor de productie van de <b>Château Distilling</b> mout wordt de gerst geweekt om een vochtigheidsgraad van 44-46 % te bereiken. Licht hoger dan wordt vereist voor pilsen- of lagermout De kiemtemperatuur verschilt tussen 12°C – 16°C gedurende 5 dagen en de moutcyclus begint bij 50°C – 60°C en wordt verhoogd tot 70°C – 75°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> <b>Château Distilling</b> is speciaal geproduceerd voor de distillatie industrie. Gebruikt voor de productie van whisky van hoge kwaliteit. <b>Château Distilling</b> verkiest een hoge vergistingsgraad, een adequaat niveau van het enzymatisch vermogen en oplosbare stikstof (proteïnes). Onze <b>Château Distilling</b> is licht gemouten om zo de enzymen optimaal te bewaren en de vergistingsgraad te verhogen.</p> <p>Technische fiche: Pag. 21</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	<p>Elk soort Whisky</p>	<p>Tot 100% van de mengeling</p>
<p><b>Château Peated</b></p> <p>Fenol 5 ppm</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> Gerookt op Schotse turf gedurende het eesten.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Geeft een rooksmak en aroma aan de mout, typisch voor sommige Duitse bierstijlen. Het “Rauchbier” wordt hiermee gebrouwen en heeft de smaaktoets van verbrand hout, maar dan in de goede betekenis! Zulk een bier heeft overvloedig schuim en lijkt op sprankelende ales.</p> <p>Technische fiche: Pag. 21</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	<p>Gerookte, Schotse, speciaalbieren</p>	<p>Tot 10% van het beslag</p>
<p><b>Château Whisky Light®</b></p> <p>15-25 ppm &amp; <b>Château Whisky</b></p> <p>30-50 ppm</p> 	<p><u>Kenmerken:</u> Onze <b>Château Whisky</b> mout, met liefde gecreëerd voor uw whisky, is gerookt tijdens het drogen van de mout met de beste Schotse turf. De whisky mouten kan men langer bewaren.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Geeft een sensitiviteit van turf en rook. Het is de ideale grondstof voor het maken van een unieke whisky. In grotere hoeveelheden geeft het uw whisky een rijke gerookte turfsmaak.</p> <p>Technische fiche: Pag. 21</p> <p style="text-align: right;"><b>EVENEENS BIO!</b> </p>	<p>Alle types whisky, voor een afgeronde smaak van gerookt, als de echte Scotch whisky's</p>	<p>Tot 100% van het beslag</p>

## OPSLAG EN UITERSTE HOUDBAARHEID:

De mout dient gestockeerd te worden in een propere, frisse en droge ruimte (<22°C; <35%RH). Voor het beste resultaat raden we u aan het geschrote mout binnen de 3 maanden en de niet geschrote granen binnen de 18-24 maand na productie te verbruiken.





# Exclusief gamma mouten

MOUTSOORT	BESCHRIJVING	GEBRUIK
<b>Château Buckwheat (Boekweit)</b> 4 – 15 EBC 2.1 – 6.2°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Gemouten van een pseudo-graan kan <b>Château Boekweit</b> gebruikt worden om een glutenvrij bier te brouwen.</p> <p><b>Château Boekweit</b> mout kan sporen bevatten van andere gemoute granen met gluten.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> <b>Château Boekweit</b> wordt gebruikt in de productie van glutenvrij bier. Voegt een specifieke noten en moutige smaak toe aan uw bier. Het kan ook in speciaalbieren gebruikt worden om een rijker, diepere toon te geven. N.b. Boekweit heeft geen diastatisch vermogen</p> <p>Technische fiche: Pag. 22</p>	Tot 40 % van de samenstelling
<b>Château Oat (Haver)</b> 2.3 EBC 1.4°L 	<p><u>Kenmerken:</u> <b>Château Haver</b> is geproduceerd op basis van geplette havergranen. Dit type mout heeft een zwak diastatisch vermogen en gemiddelde extractie waarden.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> <b>Château Haver</b> geeft een herkenbare zachtheid aan het bier. Perfect om de body van het bier te verhogen als ook de tonen en smaak van bruine bieren. Word vooral gebruikt als smaaktoevoeging, brengt tonen van koekjes in het bier en een unieke romige smaak. Zeer geschikt voor iedere stijl van bruin Engels bier.</p> <p>Technische fiche: Pag. 22</p>	Tot 15% van de samenstelling
<b>Château Spelt (Spelt)</b> 3 – 7 EBC 1.7 – 3.2°L 	<p><u>Kenmerken:</u> <b>Château Spelt</b> is een bleke moutsoort, Goed gemodificeerd. Geproduceerd op basis van harde graansoort met harde granen (Heirloom), Deze heeft een hoger niveau aan proteïnes dan andere gerstenmouten.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Geeft een aangename notensmaak en een kruidig aroma als ook een Landelijk karakter aan uw bieren. Perfect voor Belgische Saison- en tarwebieren.</p> <p>Technische fiche: Pag. 22</p>	Tot 15% van de samenstelling
<b>Château Smoked (Rookmout)</b> Phenolen 1,6-4 ppm 	<p><u>Kenmerken:</u> Speciaal mout met een sterke enzymenactiviteit gebruikt in een grote variëteit van bieren.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Gerookt op beukenhout waardoor hij een intens rookaroma ontwikkelt. Heeft ook een intense rookmaak en geeft zachte tonen aan het bier.</p> <p>Technische fiche: Pag. 22</p>	Tot 15% van de samenstelling
<b>Château Rye (Rogge)</b> 4 – 10 EBC 2.1 – 4.3°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Volledig gemodificeerde moutsoort en gepeld met een hoger niveau aan <math>\beta</math>-glucane. Werkt best bij een maisch door infusie bij een enkele temperatuur.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Geeft een mooie gouden kleur aan uw bier. Deze mout geeft een unieke toets aan uw bier door de aparte roggesmaak en zorgt voor een interessant complexe smaak, ideaal om een nieuwe toets te geven aan een verschillende klassieke biestijlen .</p> <p>Technische fiche: Pag. 22</p>	Tot 30% van de samenstelling
<b>Château Chit Wheat malt flakes Tarwevlokken</b> 3 – 7 EBC 1.7 – 3.2°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Geplette granen van gemoute tarwe – licht geroosterde mout, geproduceerd op basis van geweekte tarwe die gedurende een korte periode heeft gekiemd.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> De gemoute tarwevlokken behouden het grootste deel van de eigenschappen van ruwe tarwe en worden gebruikt om de schuimstabiliteit te verhogen en het evenwicht te verbeteren van mout met hoge oplosbaarheid. De vlokken kunnen direct worden toegevoegd aan de mout.</p> <p>Technische fiche: Pag. 23</p>	Tot 25% van de samenstelling
<b>Château Chit Barley malt flakes Gerstvlokken</b> 3 – 7 EBC 1.7 – 3.2°L 	<p><u>Kenmerken:</u> Licht geroosterde moutsoort geproduceerd op basis van geweekte gerst die gedurende een korte periode heeft gekiemd.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> De gerstvlokken behouden de meeste eigenschappen van ruwe gerst en worden gebruikt voor het verbeteren van de schuimstabiliteit en het evenwicht te verbeteren van mout met hoge oplosbaarheid. Voegt een rijke smaak van droge granen toe en wordt hoofdzakelijke gebruikt in stout. Deze mout versterkt de schuimvorming en -stabiliteit.</p> <p>Technische fiche: Pag. 23</p>	Tot 40% van de samenstelling







*Voor een zuivere natuur!*

**Castle Malting®** biedt u  
een groot gamma van biomouten aan.



	Château Pilsen Nature®
	Château Vienna® Nature
	Château Pale Ale® Nature
	Château Munich Light® Nature
	Château Munich Nature
	Château Melano Light Nature
	Château Melano Nature
	Château Abbey Nature®
	Château Crystal® Nature
	Château Cara Clair® Nature
	Château Cara Blond® Nature
	Château Cara Ruby Nature®
	Château Cara Gold Nature®
	Château Arome Nature
	Château Café Light Nature
	Château Café Nature
	Château Biscuit® Nature
	Château Special Belgium® Nature
	Château Chocolat Nature®
	Château Black Nature®

	Château Black of Black Nature
	Château Roasted Barley Nature®
	Château Peated Nature
	Château Whisky Light® Nature
	Château Whisky® Nature
	Château Wheat Blanc® Nature
	Château Wheat Cara Blond Nature
	Château Wheat Cara Ruby Nature

*Exclusief gamma mouten*

	Château Buckwheat Nature® (Boekweit)
	Château Oat Nature® (Haver)
	Château Spelt Nature® (Spelt)
	Château Smoked Nature® (Rookmalt)
	Château Acid Nature® (Zuurmalt)
	Château Rye Nature® (Rogge)
	Château Chit Wheat Nature Malt Flakes® (Tarwevlokken)
	Château Chit Barley Nature Malt Flakes® (Gerstvlokken)

*Gecertificeerd biologisch product*



Andere speciaal mouten staan ook ter uwer beschikking, simpelweg vragen wat je zoekt!







*Wij mouten de granen met passie,  
opdat uw brouwsel een succes wordt*



## Technische Fiche\*

CHÂTEAU PILSEN® 2RS		Eveneens BIO!	
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	82,0	
Vershil fijn - grof	%	1,5	2,5
Moutkleur	EBC (°L)		3,5 (1,9)
Kookkleur	EBC (°L)	4,0 (2,1)	6,0 (2,8)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		11,2
Oplosbaar eiwit	%	3,5	4,4
Kolbach waarde	%	35,0	45,0
Hartong 45°	%	34,0	43,0
Viscositeit	cp		1,6
Bêta-glucanases	mg/L		250
pH		5,6	6,0
Diastatisch vermogen	WK	250	
Brosheid	%	81,0	
Volle granen	%		2,5
PDMS			5,0
NDMA	ppb		2,5
Filtratie		normaal	
Versuikeringstijd	min		15
Aspect van het wort		helder	
Kaliber: - groter dan 2,5 mm - te klein	%	90,0	
	%		2,0



\* Up-to-date specificaties van onze conventionele en biologische producten zijn te vinden op onze website: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

\*\* Château Pilsen twee-rijige voorjaarsmout wordt geproduceerd van de beste voorjaars-brouwerstvariaties. Deze mout wordt aanbevolen door brouwexperts als de beste keuze voor basismout voor de beste resultaten in Craftbier. De lagere enzymen inhoud, lagere eiwit, grotere zetmeelinhoud en dunnere kafjes maakt het beter geschikt voor een hoger rendement.







*Uw brouwdromen worden werkelijkheid!*



CHÂTEAU VIENNA® <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	80,0	
Verschil fijn - grof	%	1,5	2,5
Moutkleur	EBC (°L)	4,0 (2,1)	7,0 (3,2)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		11,5
Kolbach waarde	%	37,0	45,0
Viscositeit	cp		1,65
Brosheid	%	80,0	
Volle granen	%		2,5
Versuikeringstijd	min	normaal	



CHÂTEAU PALE ALE® <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	81,0	
Verschil fijn - grof	%	1,0	2,5
Moutkleur	EBC (°L)	7,0 (3,2)	10,0 (4,3)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		11,5
Oplosbaar eiwit	%	4,0	4,6
Kolbach waarde	%	38,0	45,0
Viscositeit	cp		1,60
Diastatisch vermogen	WK	250	
Brosheid	%	80,0	
NDMA	ppb		2,5



CHÂTEAU MUNICH LIGHT® <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	80,0	
Verschil fijn - grof	%		2,5
Moutkleur	EBC (°L)	13,0 (5,4)	17,0 (6,9)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		11,5
Oplosbaar eiwit	%		4,9
Kolbach waarde	%		49,0
Hartong 45°	%	38,0	46,0
Viscositeit	cp		1,65
Diastatisch vermogen	WK	150	
Brosheid	%	80,0	
Volle granen	%		2,5
NDMA	ppb		3,0







De hoogste kwaliteitsstandaarden sedert 1868



## Technische Fiche



CHÂTEAU MUNICH			
Eveneens BIO!			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	80,0	
Verschil fijn - grof	%	1,5	2,5
Moutkleur	EBC (°L)	21,0 (8,4)	28,0 (11,1)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		11,5
Aspect van het wort		helder	



CHÂTEAU MELANO LIGHT			
Eveneens BIO!			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	79,0	
pH		5,4	5,8
Moutkleur	EBC (°L)	36,0 (14,1)	44,0 (17,1)



CHÂTEAU MELANO			
Eveneens BIO!			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	78,0	
pH		5,4	5,8
Moutkleur	EBC (°L)	75,0 (28,7)	85,0 (32,4)



CHÂTEAU ABBEY®			
Eveneens BIO!			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	78,0	
Moutkleur	EBC (°L)	41,0 (15,9)	49,0 (18,9)
pH			5,8
Versuikeringstijd	min	normaal	



CHÂTEAU BISCUIT®			
Eveneens BIO!			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,7
Droogextract	%	77,0	
Moutkleur	EBC (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)







*De mouten van Castle Malting®,  
het geheim van uw bieren!*



## Technische Fiche

CHÂTEAU CARA CLAIR® <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		8,5
Droogextract	%	78,0	
Moutkleur	EBC (°L)		9,0 (3,94)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		11,5
Versuikeringstijd	min	normaal	



CHÂTEAU CARA BLOND® <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		8,5
Droogextract	%	78,0	
Moutkleur	EBC (°L)	17,0 (6,9)	24,0 (9,6)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		11,5
Versuikeringstijd	min	normaal	



CHÂTEAU CARA BELGA MALT			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		8.0
Droogextract	%	76.0	
Moutkleur	EBC (°L)	30 (11.8)	35 (13.7)



CHÂTEAU CARA RUBY® <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		8,0
Droogextract	%	78,0	
Moutkleur	EBC (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)
Versuikeringstijd	min	normaal	



CHÂTEAU CARA AMBRA MALT			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.5
Droogextract	%	75.0	
Moutkleur	EBC (°L)	60 (23.1)	80 (30.5)







*De mouten achter de beste bieren ter wereld*



## Technische Fiche



CHÂTEAU CARA AROMA			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.5
Droogextract	%	75.0	
Moutkleur	EBC (°L)	60 (23.1)	80 (30.5)



CHÂTEAU CARA GOLD® <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		8,0
Droogextract	%	78,0	
Moutkleur	EBC (°L)	110,0 (41,8)	130,0 (49,3)
Versuikeringstijd	min	normaal	



CHÂTEAU CARA CRYSTAL			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.0
Droogextract	%	74.0	
Moutkleur	EBC (°L)	140 (53.0)	160 (60.6)



CHÂTEAU CARA TERRA			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.0
Droogextract	%	74.0	
Moutkleur	EBC (°L)	170 (64.3)	220 (83.1)



CHÂTEAU CARA CAFÉ			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.0
Droogextract	%	70.0	
Moutkleur	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)



CHÂTEAU ARÔME			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	78,0	
Moutkleur	EBC (°L)	95,0 (36,2)	105,0 (39.6)
pH			5,8
Versuikeringstijd		normaal	







*Speciale mouten die uw bier zo bijzonder maken*



## Technische Fiche

CHÂTEAU CRYSTAL® <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	78,0	
pH			5,8
Moutkleur	EBC (°L)	142,0 (53,8)	158,0 (59,8)



CHÂTEAU CAFÉ LIGHT® <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	77,0	
Moutkleur	EBC (°L)	220,0 (83,1)	280,0 (105,6)



CHÂTEAU CAFÉ <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	75,5	
Moutkleur	EBC (°L)	420,0 (158,1)	520,0 (195,6)



CHÂTEAU SPECIAL Belgium® <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		8,0
Droogextract	%	77,0	
Moutkleur	EBC (°L)	260,0 (98,1)	320,0 (120,6)



CHÂTEAU CHOCOLAT <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	75,0	
Moutkleur	EBC (°L)	900,0 (338,1)	1100,0 (413,1)



CHÂTEAU BLACK <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	73,5	
Moutkleur	EBC (°L)	1150.0 (431.8)	1400 (525.6)



CHÂTEAU BLACK OF BLACK <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Droogextract	%	72.0	
Moutkleur	EBC (°L)	650 (244.3)	950 (356.8)







Voor brouwers die nieuwe mogelijkheden zoeken

## Technische Fiche



CHÂTEAU ROASTED BARLEY <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Droogextract	%	65,0	
Moutkleur	EBC (°L)	1000 (375,6)	1400 (525,6)



CHÂTEAU WHEAT BLANC® <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.5
Droogextract	%	84.0	
Moutkleur	EBC (°L)		5.5 (2.6)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		14.0
Oplosbaar eiwit	%	4.5	5.5
Viscositeit	cp		1.9
pH		5.8	6.1



CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT®			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.0
Droogextract	%	84.0	
Moutkleur	EBC (°L)	14.0 (5.8)	16.0 (6.6)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		14.0
Kolbach waarde	%	38.0	
Viscositeit	cp		1.85



CHÂTEAU WHEAT MUNICH® 25			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.0
Droogextract	%	83.0	
Moutkleur	EBC (°L)	21.0 (8.4)	28.0 (11.1)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		14.0
Kolbach waarde	%	38.0	
Viscositeit	cp		1.85



CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.5
Droogextract	%	78	
Moutkleur	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		13.5
pH			6.0



CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Droogextract	%	77.0	
Moutkleur	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)



CHÂTEAU WHEAT BLACK			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Droogextract	%	77.0	
Moutkleur	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (525.6)







*Kies het beste!*



CHÂTEAU PEATED		Eveneens BIO!	
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5,0
Droogextract	%	81,0	
Vershil fijn - grof	%	1,0	2,5
Moutkleur	EBC (°L)		3,5 (1,9)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%		11,5
Oplosbaar eiwit	%	3,5	4,4
Kolbach waarde	%	40,0	45,0
Hartong 45	%	36,0	
Viscositeit	cp		1,6
pH		5,5	6,0
Diastatisch vermogen	WK	250	
Brosheid	%	80,0	
Volle granen	%		2,5
Kaliber – groter dan 2,5 mm	%	90,0	
Versuikeringstijd			15
Aspect van het wort		helder	
Filtratie		normaal	
Phenolen	ppm	2	9



CHÂTEAU DISTILLING®		Eveneens BIO!	
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Oplosbaar extract (0,7 mm)	%	76,0	
Fijn - grof extract verschil	%		2.0
Wort kleur	EBC (°L)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Totaal stikstof, droog	%	1,40	1,65
Oplosbaar stikstof, droog	%	0,5	0,6
Oplosbaar stikstof ratio	%	35,0	40,0
Voorspelde opbrengst(PSY)	l/t	406	
Brosheid	%	85,0	
Homogeniteit	%	98,0	
DP	°IOB	63,0	
Vergistbaar extract	%	87,0	
NDMA	ppb		2,0



CHÂTEAU WHISKY LIGHT® & CHÂTEAU WHISKY®		Eveneens BIO!	
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,5
Oplosbaar extract (0,2 mm)	%	80,0	
Oplosbaar extract (0,7 mm)	%	76,0	
Fijn - grof extract verschil	%		2,0
Wort kleur	EBC (°L)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Totaal stikstof, droog	%	1,40	1,65
Oplosbaar stikstof, droog	%	0,5	0,6
Oplosbaar stikstof ratio	%	35,0	40,0
Voorspelde opbrengst(PSY)	l/t	406	
Brosheid	%	85,0	
Homogeniteit	%	98,0	
DP	°IOB	63,0	
Vergistbaar extract	%	87,0	
NDMA	ppb		2,0
<b>Phenolen Château Whisky Light®</b>	<b>ppm</b>	<b>15</b>	<b>25</b>
<b>Phenolen Château Whisky</b>	<b>ppm</b>	<b>30</b>	<b>50</b>





Voor brouwers die naar nieuwe  
mogelijkheden zoeken

## Technische Fiche



### CHÂTEAU BUCKWHEAT (BOEKWEIT) *Eveneens BIO!*

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		8,0
Droogextract	%	65,3	
Wort kleur	EBC (°L)	4,0 (2,1)	15,0 (6,2)
Totaal stikstof, droog	%		11,0



### CHÂTEAU OAT (HAVER) *Eveneens BIO!*

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		7,0
Droogextract	%	59,5	
Wort kleur	EBC (°L)	2,3 (1,4)	
Totaal stikstof, droog	%		11,0



### CHÂTEAU SPELT (SPELT) *Eveneens BIO!*

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6,0
Droogextract	%	79	
Wort kleur	EBC (°L)	3 (1,7)	7 (3,2)
Totaal stikstof, droog	%		17,0



### CHÂTEAU SMOKED (ROOKMOUT) *Eveneens BIO!*

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5,0
Droogextract	%	77,0	
Phenolen	ppm	1,6	4,0
Totaal stikstof, droog	%		11,5



### CHÂTEAU RYE (ROGGE) *Eveneens BIO!*

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6,0
Droogextract	%	81	
Wort kleur	EBC (°L)	4 (2,1)	10 (4,3)
Totaal stikstof, droog	%		10,5







*Kies het beste!*



## Technische Fiche

CHÂTEAU DIASTATIC			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		7,0
Droogextract	%	80,0	
Moutkleur	EBC (°L)	2,5 (1,4)	4,0 (2,0)
Totaal eiwitten (gedroogde mout)	%	10,5	11,5
Oplosbaar eiwit	%	38,0	45,0
Hartong 45°	%	36,0	44,0
Versuikeringstijd	min		15
Viscositeit	cp		1,6
Brosheid	%	78,0	
Volle granen	%		3
Diastatisch vermogen	WK	300	



CHÂTEAU ACID (ZUURMOUT) <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4,0
Droogextract	%	74	
Wort kleur	EBC (°L)	6 – 12 (2,8 – 5,1)	
Totaal stikstof, droog	%		10,0
Zuurheid		40	



CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES (TARWEVLOKKEN) <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		11,0
Droogextract	EBC (°L)	3 (1,7)	7(3,2)
Wort kleur	%		12,0



CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES (GERSTVLOKKEN) <i>Eveneens BIO!</i>			
PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		11,0
Droogextract	EBC (°L)	3 (1,7) – 7 (3,2)	
Wort kleur	%		12,0





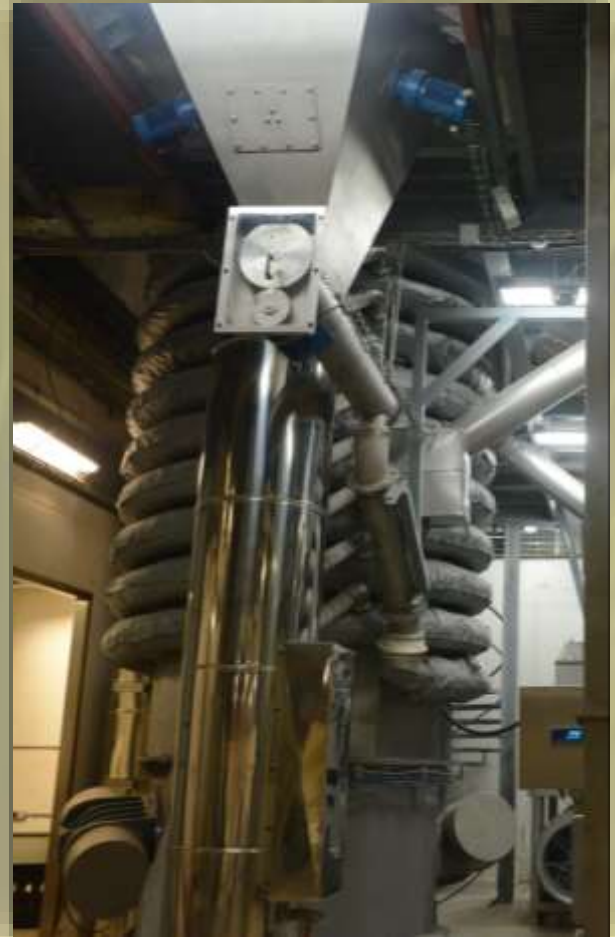
*Toegewijd aan een constante groei!*

## Nieuwe natuurvriendelijke fabriek in Hombourg

We zijn verheugd om u onze nieuwe natuurvriendelijke fabriek in Hombourg met een totale oppervlakte van 11.000 M2 te kunnen presenteren.

De voordelen van deze nieuwe locatie zijn de volgende:

- 11.000m2 werkveld;
  - 10.000m2 zonnepanelen;
  - 1 MW elektrische energie gegenereerd door onze zonnepanelen;
  - De grote parkeerplaats voor 12 vrachtwagens garandeert een efficiëntere logistiek;
  - Het magazijn beschikt over 8 laaddocs;
  - De fabriek is vlakbij de snelweg en de Europese hoofdsnelwegen gesitueerd;
  - 's Werelds grootste elektrische roosterinstallatie stelt ons in staat om met groene energie nog betere speciaalmouten te maken, zonder direct contact met vuur.
- Met onze nieuwe roosterinstallatie garanderen we:
- Een hogere karamellisatiegraad voor meer smaak en aroma;
  - Een betere homogene roostering;
  - Geen aanmaak van nitrosamines door de afwezigheid van direct vuur;
  - En de voordelen van een continu-process.







## Optimale oplossingen voor bewaring en transport

**Castle Malting® garandeert u de beste oplossingen voor transport en levering over de hele wereld.**

De mout kan verstuurd worden onder ExW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP voorwaarden of andere op aanvraag.

Beladingsmogelijkheden voor intercontinentaal wegtransport	Geschatte hoeveelheid per vrachtwagen
Bulk in vrachtwagen-tanktransport	Tot 27 000 kg
In zakken van 25 kg op europalleten 80x120 cm (825-1000 kg) vracht-wagentransport	Tot 24 000 kg
In zakken van 25 kg op palletten 110x110 cm (tot 1 500 kg) vracht-wagentransport	Tot 24 000 kg
In zakken van 25 kg op export-palletten 110x110 cm (tot 1 500 kg) vracht-wagentransport	Tot 20 000 kg
In Big Bags 400 – 1500 kg op palletten (110x110) vrachtwagentransport	Tot 25 000 kg

Beladingsmogelijkheden voor intercontinentaal zeetransport	Hoeveelheid per container van 20 voet	Hoeveelheid per container van 40 voet
Bulk in Liner-bags in container	Tot 17 000 kg	Tot 26 500 kg
In zakken van 25kg in container	Tot 17 000 kg	Tot 26 500 kg
In zakken van 50kg in container	Tot 17 000 kg	Tot 26 500 kg
In zakken van 25kg op exportpalletten 110x110 cm (1 500 kg) in container	Tot 13 000 kg	Tot 26 000 kg
In Big Bags 400 – 1300 kg op palletten (110x110 cm) in container	Tot 13 000 kg	Tot 26 000 kg

De hoeveelheid mout per vrachtwagen kan variëren afhankelijk van de bestelde moutsoorten.

De levering van gemengde palletten (meerdere moutsoorten per pallet) is mogelijk op aanvraag. Gist, hop, kruiden en kandijsuikers kunnen samen worden geleverd met uw bestellingen van mout d.w.z. zonder extra transportkosten !

Er wordt geen portkosten aangerekend voor de levering van Gist als die geleverd wordt op palletten met mout!





*Wij groeien zodat u succesvol kunt zijn*

## De beste mout ooit met de snelste levertijd!

Optimale verpakking - en logistieke oplossingen worden gegarandeerd door **Castle Malting®** voor alle leveringen. Een 5 000 m<sup>2</sup> groot distributiecentrum stelt ons in staat om een nog betere dienstverlening aan al onze klanten te kunnen bieden.



Een nieuwe verpakkinglijn geeft ons de gelegenheid om 600 zakken mout per uur af te vullen en op pallets te zetten. Daarenboven laten onze 10 meter hoge stellingen het toe, om een systematische voorbereiding en opslag uit te voeren van 1500 pallets van de meest gevraagde mout types.

Bij ontvangst van een order hoeven enkel de gemengde pallets - pallets met verschillende moutsoorten - worden samengesteld. Dit verkort de tijd die nodig is om een order klaar te maken tot een minimum.

De expeditie-zone stelt ons in staat om tot 40 orders tegelijk voor te bereiden voor pick-up binnen 24 uur.

Zodoende kan **Castle Malting®** steeds mout op pallets van 50 kg tot 1500 kg versturen en altijd blijven vasthouden aan het principe van 100% traceerbaarheid van de producten.

Onze faciliteit biedt een gemakkelijke toegang voor trucks en de parking kan ongeveer 20 voertuigen kwijt. Dit geeft ons een maximale snelheid bij alle operaties.

We zijn slechts 1 km verwijderd van de snelweg E -42, onderdeel van Europa's uitgebreide wegennet.

Door verschillende investeringen blijft Castle Malting® trouw aan het doel dat het zichzelf heeft gesteld bij zijn opstart; onverminderd werken om de wensen van zijn klanten te beantwoorden en trouw te blijven aan ons motto: "Mout voor iedere brouwer, zo spoedig mogelijk!"







*Alles wat uw bier nodig heeft*

Castle Malting® biedt u de beste gedroogde biergisten ter wereld



	Temperatuur van rehydratatie water [°C]	Vergistings temperatuur [°C]	Aanbevolen dosis [g/hl]
Safale	24-30	15-24	50-80 g/hl (2,5-5,0 g/hl voor hergisting op fles)
Saflager	20-26	12-15 <11	80-120 g/hl 200-300 g/hl

\* Nieuwe namen voor Fermentis Spirit Gist Stammen

Oude commerciële naam	Nieuwe commerciële naam
Ethanol Red	SafSpirit HG-1
Safwhisky M-1 and Safspirit Malt	SafSpirit M-1
Safdistil C-70	SafSpirit C-70
Red Star Whiskey and Safspirit American Whiskey	SafSpirit USW-6
Safspirit Fruit	SafSpirit FD-3
Safspirit Grain	SafSpirit GR-2

*Gist kan worden besteld samen met mout zonder extra transportkosten!*





## Verskillende diensten voor brouwers

Castle Malting® heeft een partnership met de meest gereputeerde hoptelers ter wereld en daardoor kunnen wij u **meer dan 200 variëteiten hop** in bellen en pellets aanbieden.

**Speciale prijzen en geen extra verzendingskosten wanneer de hop samen geleverd wordt met onze mout!**



Hop in bellen

Hop in pellets T90

### De hoprassen aangeboden door Castle Malting®:

GROOT-BRITANNIË	VERENIGDE STATEN	DUITSLAND		
Admiral	Ahtanum	Ariana	Bouclier	Crystal (USA) <b>NEW</b>
Archer	Amarillo	Brewers Gold	Brewers Gold	El Dorado (USA) <b>NEW</b>
Beata	Apollo	Fuggle	Fuggle	First Gold (UK)
Boadicea	Azacca	Mistral	Mistral	Fuggles (UK, BE)
Bramling Cross	Belma	Strisselspalt	Strisselspalt	Goldings (BE)
Challenger	Bravo	Triskel	Triskel	Hall. Mittelfruh (DE)
East Kent Goldings	Bravo		<b>REPUBLIEK TSJECHIË</b>	Hall. Tradition (DE)
Endeavour	Bullion	Hersbrucker (Hallertau)	Agnus	Hersbrucker (DE)
First Gold	Calypso	Huell Melon	Amethyst	Horizon (USA) <b>NEW</b>
Flyer	Cascade	Magnum	Atlas	Jarrylo Organic (USA)
Fuggles	Cashmere <b>NEW</b>	Mandarina Bavaria	Harmonie	Liberty (USA) <b>NEW</b>
Godiva <b>NEW</b>	Centennial	Mittlefruh (Hallertau)	Kazbek	Magnum (PL, FR)
Goldings	Chinook	Northern Brewer	Premiant	Marynka (PL)
Jester	Citra	Opal	Saaz	Motueka (NZ)
Minstrel	Cluster	Perle	Sladek	Nelson Sauvvin (NZ)
Northdown	Columbus (Tomahawk)	Polaris	Vital	Nugget (USA)
Phoenix	Comet	Saaz		Opal (DE)
Pilgrim	Crystal	Saphir	<b>POLEN</b>	Pacific Gem (NZ)
Pilot	Delta	Spalt Select	Junga	Palisade (USA)
Pioneer	Ekuanot (Equinox)	Taurus	Lubelski	Perle (DE)
Progress	El Dorado	Tettngang	Marynka	Phoenix (UK)
Sovereign	Galena	Tradition	Sybilla	Pilgrim (BE)
Sussex	Glacier		Pulawski <b>NEW</b>	Premiant (CZ)
Target	Lemondrop <b>NEW</b>	<b>NIEUW-ZEELAND</b>		Pulawsky (PL)
WGV	Liberty	Cascade	<b>AUSTRALIË</b>	Rakau (NZ)
	Millenium	Dr. Rudi (Super Alpha)	Ella (formerly Stella)	Saaz (CZ)
	Mosaic	Green Bullet	Galaxy	Saphir (DE)
<b>SLOVENIË</b>	Mount Hood	Motueka	Pride of Ringwood	Simcoe (USA)
Atlas	Newport	Nelson Sauvvin	Summer	Sladek (CZ)
Aurora (Super Styrian)	Nugget	Pacific Gem	Topaz	Smaragd (DE)
Bobek	Palisade	Pacific Jade	Vic Secret <b>NEW</b>	Sovereign (UK)
Celeia	Pekko	Pacifica		Spalter Select (DE)
Extra Styrian Dana	Santiam	Rakau	<b>BELGIUM</b>	Sterling (USA)
Magnum	Simcoe	Riwaka	Magnum	Strisselspalt (FR)
Savinjski Golding	Sonnet	Southern Cross		Taiheke (NZ)
Styrian Dragon	Sorachi Ace	Sticklebract	<b>BIOLOGISCHE HOP</b>	Target (UK)
Styrian Eureka	Sterling	Super Alfa	Aramis (FR)	Tradition (DE)
Styrian Cardinal	Summit	Wai-iti	Athanum (USA)	Triskel (FR)
Styrian Fox	Vanguard	Waimea	Brewers Gold (DE)	Triple Perle (USA) <b>NEW</b>
Styrian Kolibri	Warrior	Wakatu (Hallertau Aroma)	Bravo (USA)	Wakatu (NZ)
Styrian Wolf	Willamette		Cascade (NZ, BE, UK, US)	WGV (UK)
		<b>FRANKRIJK</b>	Challenger (BE)	
		Aramis	Chinook (USA)	
		Barbe Rouge	Citra (USA)	

Up-to-date specifications of our conventional and organic hops are available on our website:

[www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)







## Voor een creatief brouwsel!

*"De Belgen zijn de grootste gebruikers van kruiden en specerijen in bier.  
Zelfs een conventioneel Belgisch brouwsel kan ze bevatten."*

Michael Jackson, Bierkenner

Ontdek samen met **Castle Malting®** een groot aanbod van kruiden, om een warme supplementaire toets aan uw bier te geven, die werkelijk de smaak van uw bier accentueert. Kruiden bieden een oneindig gamma aan onvergetelijke smaken en aroma's. Dankzij onze kruiden kan je de juiste weg vinden om uw bier een bijzondere toets te geven met een unieke smaak.

Koriander	<input checked="" type="checkbox"/>	Steranijs (met zaaddoos)	<input checked="" type="checkbox"/>
Koriander poeder	<input checked="" type="checkbox"/>	Gebroken steranijs	<input checked="" type="checkbox"/>
Bittere sinasschil in brokjes	<input checked="" type="checkbox"/>	Steranijs poeder	<input checked="" type="checkbox"/>
Bittere sinasschil in kleine brokjes (1/4)	<input checked="" type="checkbox"/>	Anijs, fruitig	<input checked="" type="checkbox"/>
Bittere sinasschil poeder	<input checked="" type="checkbox"/>	Anijs fruit poeder	<input checked="" type="checkbox"/>
Zachte sinasschil in brokjes	<input checked="" type="checkbox"/>	Echte kamille bloem	<input checked="" type="checkbox"/>
Zachte sinasschil linten	<input checked="" type="checkbox"/>	Kaneelpoeder	<input checked="" type="checkbox"/>
Zachte sinasschil poeder	<input checked="" type="checkbox"/>	Komijnzaad, fruitig	<input checked="" type="checkbox"/>
Zoethoutwortel geschild, gezuiverd in stukjes	<input checked="" type="checkbox"/>	Jeneverbes gedroogd (Juniperus)	<input checked="" type="checkbox"/>
Zoethoutwortel geschild, gezuiverd in poeder	<input checked="" type="checkbox"/>	Groene Kardamompitten	<input checked="" type="checkbox"/>
Zoethoutwortelsap in pastilles (Carafa)	<input checked="" type="checkbox"/>	Kruidnagel	<input checked="" type="checkbox"/>
Zoethoutwortelsap in staven (Carafa)	<input checked="" type="checkbox"/>	Hibiscus, gehakt	<input checked="" type="checkbox"/>
Zoethoutwortelsap extract stroop	<input checked="" type="checkbox"/>	Lichi, rood	<input checked="" type="checkbox"/>
Paradijszaad (Aframomum melegueta)	<input checked="" type="checkbox"/>	Iers Mos (Carrageen)	<input checked="" type="checkbox"/>
Gemberwortel stukjes	<input checked="" type="checkbox"/>	Heidestruik, askleurig, bloemen	<input checked="" type="checkbox"/>
Gemberwortel poeder	<input checked="" type="checkbox"/>	Griekse Alant (Inula Helenium) wortel	<input checked="" type="checkbox"/>
Peper zwart (korrel)	<input checked="" type="checkbox"/>	Geurige Verveine, gehele bladeren gedroogd	<input checked="" type="checkbox"/>
Jasmijnbloemen	<input checked="" type="checkbox"/>	Vanille Bourbon (lint)	<input checked="" type="checkbox"/>
		Engelwortel, stukjes	<input checked="" type="checkbox"/>
		Zoet lielevrouwbedstro, reukloze bloemen (Galium odoratum)	<input checked="" type="checkbox"/>
		Citroenschil in brokjes	<input checked="" type="checkbox"/>

Andere kruiden zijn eveneens beschikbaar, vraag het ons!













*De zoete smaak van uw succes!*

**Castle Malting® beschikt ook over nog een andere Belgische specialiteit!: De Belgische kandijzuikers en andere speciale kwaliteitsproducten op natuurlijke basis. Voor een betere volmondigheid van uw bier, om nieuwe aroma's aan te brengen!**

De Belgische kandijzuikers genereren de specifieke smaak bij het brouwen van dubbels en tripels. Ze worden gebruikt om het alcoholgehalte te verhogen zonder dat het volume van het bier toeneemt. Belgische kandijzuiker zorgt voor een hoger alcohol percentage, zonder dat hierdoor het bier te zoet of te moutig gaat smaken.



KANDIJZUIKERS	VERPAKKING
Witte kandijzuiker brokken	Zak 25 kg
Donkere kandijzuiker brokken	Zak 25 kg
Heldere cassonade	Zak 25 kg
Donkere cassonade	Zak 25 kg
Extra donkere cassonade	Zak 25 kg
Candimic 73%, helder	Vat 25 kg/ Container 1000 kg
Candimic 73%, donker	Vat 25 kg/ Container 1000 kg
Candimic 78%, donker	Vat 25 kg/ Container 1000 kg
Burnt Syrup BS 5000	Vat 25 kg/ Container 1000 kg
Caramel 32 (E150c)	Vat 25 kg/ Container 1000 kg
Belgogluc HM 70/75%	Vat 25 kg/ Container 1000 kg
Maltodextrine 1912	Zak 25 kg
Fructosestroop F85/75%	Vat 25 kg/ Container 1000 kg
Fructose Cristalin	Zak 25 kg
Trisuc liquide (stroop) 73%	Vat 25 kg/ Container 1000 kg
 Bio kandijzuiker	Zak 25 kg
 Bio Beet Sugar White 	Zak 25 kg
Molasse Jerrycan 	Vat 25 kg
Refined Cane Sugar 	Zak 25 kg
Dextrose Monohydrate S 	Zak 25 kg
Lactose	Zak 25 kg







*Diverse diensten voor brouwers!*

Castle Malting® stelt gratis te uwer beschikking:

**Haar microbrouwerij:** voor het uitproberen en testen van uw bierrecepten, door uzelf of met onze technische medewerkers van de grootste Belgische specialisten.

**Haar laboratorium:** uitgerust voor de analyse van Uw bier.

**Castle Brewing Academy:** om de geheimen aan te leren welke in de befaamde Belgische Bieren verborgen zitten.

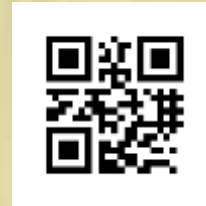






# De eenvoudigste manier om uw favoriete mouten te bestellen

Castle Malting heeft het genoeg om U voor te stellen



De meeste volledige applicatie voor ipad, iphone en android op gebied van brouwen en mouten

Met Brewmalt kunt U alles leren over brouwen en mouten, als ook alles bestellen wat U nodig heeft om te brouwen en te distilleren.

Selecteer en bestel de beste ingrediënten om te brouwen en andere producten via het Brewshop menu. Raadpleeg alle documenten met betrekking tot uw bestellingen (mout analyses, facturen, certificaten en leveringslijsten) in het Diensten gedeelte.

Nieuw! Door de nieuwe Brewworld sectie bent U nog dichter verbonden met de mout- en brouw industrie door het ontvangen van de laatste nieuws, marktprijzen en informatie over industriële evenementen. Daarenboven wordt U nog meer brouw bewust door toegang te krijgen tot bier recepten, brouwtips, rekenmodules, bierterminologie, geschiedenis etc...

We garanderen de beste klantenervaring in de industrie. Geniet ervan!







*Wanneer de kwaliteit prioriteit heeft!*

## De analyses die in ons lab gedaan worden

Analyse	Methode	Analyse	Methode
<b>MOUT</b>			
Vochtgehalte mout	EBC 4.2	Extract grof schroten: vochtig mout, droog mout	EBC 4.5.1
Extract grof schroten: vochtig mout, droog mout	EBC 4.5.2	Verschil fijn / grof	EBC 4.5.2
Verkleuring (Visueel)	EBC 4.7.2	Kleur KZ	Bios 1972 – n°3 p.129
Vochtgehalte van de gekleurde mout	EBC 5.4	Extract gekleurde mout	EBC 5.5
Verkleuring van de kleurmout	EBC 5.6	Kaliber: 2,8 mm; 2,5 mm; 2,2 mm Brokjes ; stof	
Totaal eiwitgehalte	EBC 4.3.1 (KJELDAHL)	Gehalte aan oplosbare eiwitten	EBC 4.9.1
Kolbach waarde	EBC 4.9.1	pH van het mout	EBC 8.17
Viscositeit van het wort	EBC 4.8	Bèta-glucanases	EBC 8.13.2
Brosheid van het mout	EBC 4.15	Gehele granen	EBC 4.15
Vrije amine stikstof in het mout (FAN)	EBC 4.10 (continue flux)	Diastatisch vermogen: Vochtig mout; droog mout	EBC 4.12 (continue flux)
Geur van het beslag	EBC 4.5.1	Snelheid versuikering	EBC 4.5.1
Filtersnelheid	EBC 4.5.1	Indice Hartong 45°C	De Clerck, 2ed., Vol II
Carlsberg test (Gushing test)	Mebak R 4.21.2 / 2006	Mycotoxines; Aflatoxines; DON; ...	Spectrometrie
Hoogste vergistingsgraad	EBC 8.6	Homogeniteit en omzetting (Calcofluor Methode)	EBC 4.14
Troebelheid	Troebelheidsmeting EBC	α-amylase	EBC 4.13 (continue flux)

Analyse	Methode	Analyse	Methode
<b>GERST</b>			
Totaal eiwitten	EBC 3.3.1 / IR	Vochtgehalte	EBC 4.2
Mycotoxines; Aflatoxines; DON , ...	Spectrometrie	Kaliber: 2,8 mm; 2,5 mm; 2,2 mm Brokjes; stof	
Kieming	Aubry methode	Gedrag wateropname	Aubry methode
Voorspelling rendement		Gewicht van 1000 graantjes	EBC 1.4.1
Micro vermouting		Geur	
		Visueel aspect	
Detectie en berekening van de aromatische verbindingen van de mout	Chromatographie en gasfase	Directe meting van de kleur van de mout	Spectrum analyse

Analyse	Methode	Analyse	Methode
<b>WATER</b>			
Fysisch – chemische parameters			
Aluminium Totaal	ISO 11885	Vrij Chloor	ISO 7393
Stikstof ammoniacaal	Enzymatische methode	Totaal Ijzer	ISO 11885
Opgeloste nitrieten	EN ISO 10304-2	pH	ISO 10523
Geur		DCO	Interne methode (spectrometrie)
Saveur		Materialen in oplossing	Interne methode



# Blond Bier

# RECEPT



## INGREDIËNTEN/HL

### MOUT

Château Pilsen 2RS 25-30 kg

### HOP

Saaz 100 g

Hallertauer Tradition 50 g

\* De exacte hoeveelheid hop is afhankelijk van de gewenste bitterheid.

### GISTEN

SafAle T-58 50 - 80 g

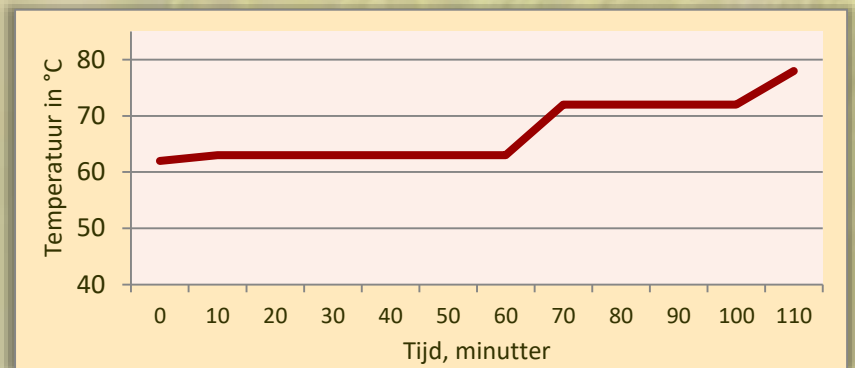
**Stamwort:** 15-16° Plato

**Alcohol:** 6 - 7%

**Kleur:** 8 -12 EBC

**Bitterheid:** 26 - 29 EBU

## Inmaisch temperatuur



## Beschrijving

Een volmondig bier met intense smaak, lange afdrank en lichtere koolzuur verzadiging. Ten overstaan van heel veel andere bieren wordt het Blonde bier opgediend op 6 – 12°C.



### Stap 1: Inmaischen

- Mash in 75 liter water van 62°C
- Rust bij 63°C gedurende 55 minuten
- Rust bij 70°C gedurende 20 minuten
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

### Stap 2: Koken

- Duurtijd: 1.30 uur
- Volumevermindering: 8 – 10%
- Na 15' de hop Saaz toevoegen.
- Na 85' hop Hallertauer Tradition toevoegen

### Stap 3: Vergisten

Begin bij 20°C verhoog de temperatuur naar 22°C, laat de diacetyl 24 uur rusten op het eind van de gisting voor verwijdering van de gist.

**Stap 4: Lageren:** minimum 2 weken bij 7°C

*Dit recept wordt u door Castle Malting® aangeboden. Houdt u alstublieft rekening met het feit dat dit recept een richtlijn is die u zelf kunt voorzien van uw eigen inbreng. Sommige aanpassingen zijn wellicht nodig afhankelijk van uw brouwsysteem of de samenstelling van het water. Voor verdere informatie & service kunt u contact opnemen met: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com).*





## INGREDIËNTEN/HL



### MOUT

Château Pilsen 2RS	18 kg
Château Wheat Blanc	5 kg



### HOP

Magnum	80 g
Styrian Golding	80 g
Citra	80 g



### GISTEN

SafAle WB-06	50 g
--------------	------



### KRUIDEN

Bittere sinaasappelschil	100g
Komijnvrucht	40 g
Koriander	30 g

**Stamwort:** 11 – 12° Plato

**Alcohol:** 5 – 5.5 %

**Kleur:** 10 - 12 EBC

**Bitterheid:** 25 - 30 EBU

## Beschrijving

Belgisch Witbier wordt traditioneel beschouwd als een zomerdrink. Het wordt gewoonlijk als aperitief geconsumeerd met een schijfje sinaasappel of citroen.



Dit recept wordt u door Castle Malting® aangeboden. Houdt u alstublieft rekening met het feit dat dit recept een richtlijn is die u zelf kunt voorzien van uw eigen inbreng. Sommige aanpassingen zijn wellicht nodig afhankelijk van uw brouwsysteem of de samenstelling van het water. Voor verdere informatie & service kunt u contact opnemen met: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com).

## Inmaisch temperatuur



### Stap 1: Inmaischen

Maisch in 80 liter water (45°C)  
Rust op 62°C gedurende 40 minuten  
Rust op 68°C gedurende 20 minuten  
Rust op 78°C gedurende 2 minuten

### Stap 2: Koken

Duur: 1 uur en 30 minuten  
Volumevermindering: 8 - 10%  
Na 15 minuten de hop Magnum toevoegen  
Na 85 minuten hop Styrian Golding, kruiden en suiker  
Toevoegen

### Stap 3: Vergisten

Begin met 20°C, verhoog de temperatuur tot 22°C, koel af tot 12°C gedurende 24 uur.

**Stap 4: Lagering:** Verwijder de gist en laat gedurende minimaal 2 weken rijpen op een temperatuur van 7°C



# Bière de Mars

## RECEPT



### INGREDIËNTEN/HL

#### MALT

Château Pilsen 2RS	12 kg
Château Cara Ruby®	10 kg
Château Biscuit®	2 kg

#### HOP\*

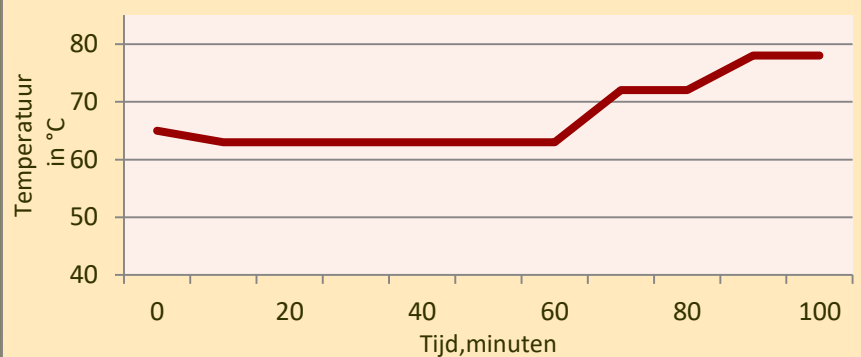
Saaz	25 g
Magnum	50 g

\* De exacte hoeveelheid hop is afhankelijk van de gewenste bitterheid.

#### GISTEN

SafAle S-33	50 – 80 g
SafAle F-2 (nagisting)	4 g

### Inmaisch temperatuur



**Stamwort:** ~ 14° Plato

**Alcohol:** 5,5 - 6 %

**Kleur:** 35 - 40 EBC

**Bitterheid:** 15 - 20 EBU

### Beschrijving

Het bier « Bière de Mars » of lentebier werd voor de eerste keer gebrouwen in Arras (Atrecht) in 1394.

Deze Saison is enkel verkrijgbaar tussen 1 en 31 maart. Het wordt in beperkte hoeveelheid gebrouwen, in het begin van de winter, met variëteiten van lentegerst.



#### Stap 1: Inmatischen

- Storten van het geschrote mout in 80 l water van 65°C
- Rust bij 63°C gedurende 60 minuten
- Rust bij 72°C gedurende 15 minuten
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

#### Stap 2: Filterspoelen

Draf spoelen met 40 l water van 75°C

#### Stap 3: Koken

Duurtijd: 2.10 uur

- Na 15' de hop Saaz toevoegen
- Na 105' hop Magnum toevoegen alsook de suiker indien gewenst
- Scheiden van de trub

#### Stap 4: Koelen

#### Stap 5: Vergisten 20 - 25°C (7 dagen)

Dit recept wordt u door Castle Malting® aangeboden. Houdt u alstublieft rekening met het feit dat dit recept een richtlijn is die u zelf kunt voorzien van uw eigen inbreng. Sommige aanpassingen zijn wellicht nodig afhankelijk van uw brouwsysteem of de samenstelling van het water.

Voor verdere informatie & service kunt u contact opnemen met: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com).





**Stamwort:** 14 – 16° Plato

**Alcohol:** 6 - 7%

**Kleur:** 10 - 15 EBC

**Bitterheid:** 18 - 22 IBU

## Beschrijving

Dankzij het combineren van de mout Château Abbey® en de moutsoort Munich Light® heeft dit bier een warm mondgevoel van wijn en de frisheid van bier.



Dit recept wordt u door Castle Malting® aangeboden. Houdt u alstublieft rekening met het feit dat dit recept een richtlijn is die u zelf kunt voorzien van uw eigen inbreng. Sommige aanpassingen zijn wellicht nodig afhankelijk van uw brouwsysteem of de samenstelling van het water. Voor verdere informatie & service kunt u contact opnemen met: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com).

## INGREDIËNTEN/HL

### MOUT

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

### HOP

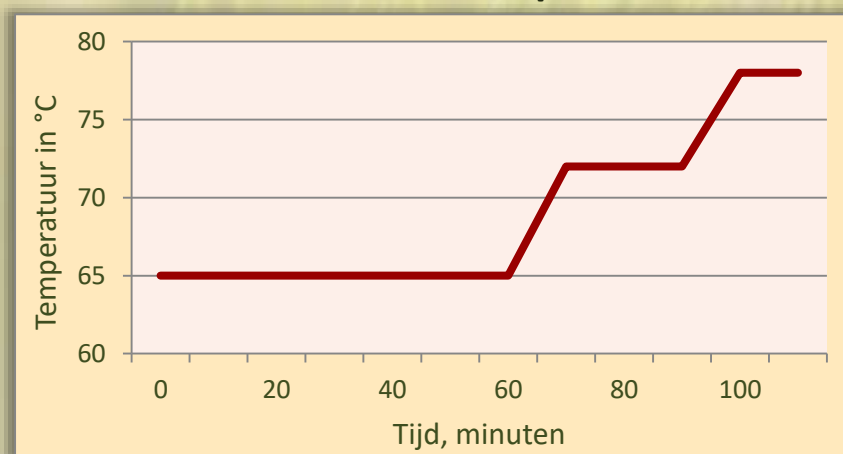
Saaz	75 g
Hallertau Mittelfruh	25 g

\* De exacte hoeveelheid hop is afhankelijk van de gewenste bitterheid.

### GISTEN

SafAle S - 33	50 - 80 g
---------------	-----------

## Inmaisch temperatuur



### Stap 1: Inmatischen

- Inmatischen bij 65°C en rust gedurende 60 minuten
- Rust bij 72°C gedurende 15 minutes
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

### Stap 2: Koken

- Duurtijd: 1.30 uur; volumevermindering: 8 - 10%
- Na 15minuten Hallertauer toevoegen en na 85 minuten Tettnanger en suiker indien nodig
- \***Optionele kruiden:** koriander (1 g/hl) en kaneel (4 g/hl)
- \*\***Optionele suiker:** donkere kandijnsuiker (0.5 kg/hl)

### Stap 3: Vergisten

Begin bij 20°C verhoog de temperatuur naar 22°C, laat de diacetyl 24 uur rusten op het eind van de gisting voor verwijdering van de gist.

### Stap 4: Lageren: minimum 2 weken bij 4°C



# Donker Abdijbier

## RECEPT



### INGREDIËNTEN/HL

#### MOUT

Château Pilsen 2RS	9 kg
Château Pale Ale	9 kg
Château Munich	5,5 kg
Château Crystal®	4 kg
Château Chocolat	0,5 kg

#### HOP\*

Hallertauer Tradition	50 g
Tettnanger	25 g

\* De exacte hoeveelheid hop is afhankelijk van de gewenste bitterheid.

#### GISTEN

SafAle T-58	50-80 g
-------------	---------

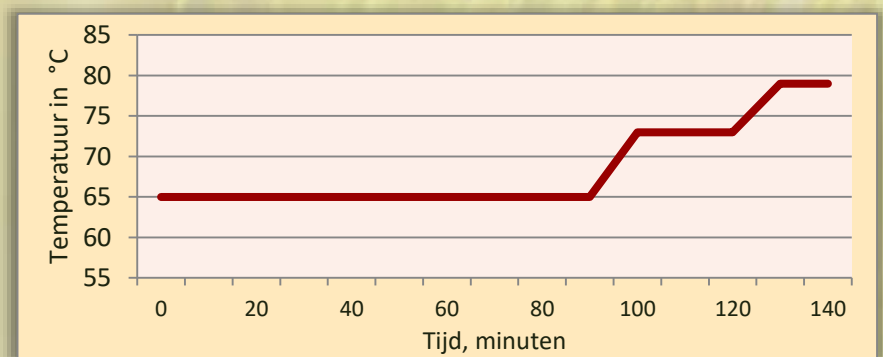
**Stamwort:** 13 - 14° Plato

**Alcohol:** 8,5 - 9 %

**Kleur:** 55 - 65 EBC

**Bitterheid:** 25 - 30 IBU

### Inmaisch temperatuur



### Beschrijving

Dit bier heeft een sterke persoonlijkheid. Het heeft een rijk aroma van zoetige mout en een aangename smaak van geroosterde mout. In de afdrank heeft het wat toetsen van gebrand hout.



#### Stap 1: Inmatischen

- Inmashen bij 65°C en rust gedurende 60 minuten
- Rust bij 72°C gedurende 15 minutes
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

#### Stap 2: Koken

Duurtijd: 1.30 uur; volumevermindering: 8 - 10%  
-Na 15minuten Hallertauer Tradition toevoegen en na 85 minuten Tettnanger en suiker indien nodig

\***Optionele kruiden:** koriander (1 g/hl) en kaneel (4 g/hl)

\*\***Optionele suiker:** donkere kandijnsuiker (0.5 kg/hl)

#### Stap 3: Vergisten

Begin bij 20°C verhoog de temperatuur naar 22°C, laat de diacetyl 24 uur rusten op het eind van de gisting voor verwijdering van de gist.

#### Stap 4: Lageren: minimum 2 weken bij 4°C

Dit recept wordt u door Castle Malting® aangeboden. Houdt u alstublieft rekening met het feit dat dit recept een richtlijn is die u zelf kunt voorzien van uw eigen inbreng. Sommige aanpassingen zijn wellicht nodig afhankelijk van uw brouwsysteem of de samenstelling van het water.

Voor verdere informatie & service kunt u contact opnemen met: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com).





## INGREDIËNTEN/HL

### MOUT

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

### HOP\*

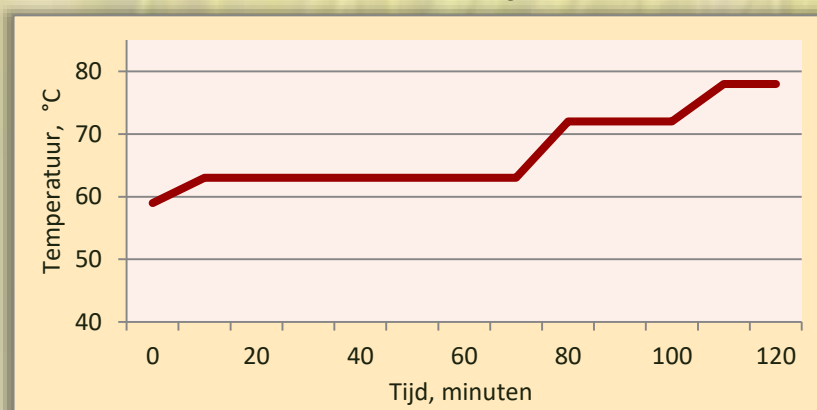
Fuggles	250 g
East Kent Goldings	200 g
Willamette	200 g

\* De exacte hoeveelheid hop is afhankelijk van de gewenste bitterheid.

### GISTEN

Safale S – 04	50-80 g
Safale S – 04 (nagisting)	2,5-5 g

## Inmaisch temperatuur



**Stamwort:** 14 - 16 ° Plato

**Alcohol:** 6 - 7 %

**Kleur:** 10 - 15 EBC

**Bitterheid:** 38 IBU

## Beschrijving

Het perfecte antwoord voor liefhebbers van een hoppige IPA gecombineerd met het complexe fruitige, kruidige karakter van Belgische Sterke Pale ales.



### Stap 1: Inmischen

- Mash in 70 liter water bij 59°C and geleidelijk de temperatuur verhoogd tot 63°C
- Rust bij 63°C gedurende 60 minuten
- Rust bij 72°C gedurende 15 minuten
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

### Stap 2: Filterspoelen

Draf spoelen met water at 75°C

### Stap 3: Koken

Duurtijd: 90 min; volumevermindering: 8 - 10%  
Vanaf begin van het kookproces, na 5 minuten Fuggles toevoegen, na 80 minuten East Kent Golding en na 85 minuten Willamette toevoegen

### Stap 4: Vergisten

Vergisten van 23°C

### Stap 5: Lageren: minimum 3 weken bij 4°C

Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting®. Wij kunnen de kwaliteit van het eindresultaat niet garanderen, dit staat in functie van de kwaliteit van de grondstoffen, de brouwomstandigheden en het proces.

Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)



## INGREDIENTEN/HL



### MOUT

Château Pilsen 2RS	15 kg
Château Munich	5 kg
Château Crystal®	3 kg
Château Café Light®	3 kg

### HOP

Admiral	75 g
Brewers Gold	75 g
Perle	25 g

### GIST

SafAle T-58	50 - 80 g
SafAle T-58 (tweede fermentatie)	2,5 - 5 g

**Stamwort:** 19 – 20° Plato

**Alcohol:** 8,5 - 9 %

**Kleur:** 55 - 65 EBC

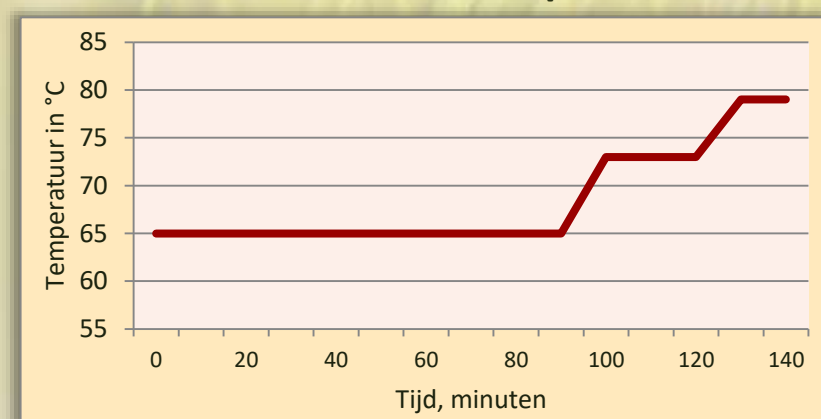
**Bitterheid:** 25 - 30 IBU

## Beschrijving

Belgisch Kerstbier met een rijke romige schuimkraag. Lichtelijk kruidige smaak met een plezierig aroma.



## Inmaisch temperatuur



### Stap 1: Inmaischen

Maisch in 75 liter water (65°C)  
Rust op 65°C gedurende 90 minuten  
Verhoog de temperatuur tot 73°C, rust gedurende 20 minuten  
Verhoog de temperatuur tot 79°C, rust gedurende 2 Minuten

### Stap 2: Filtratie

Scheid het wort van het opgebruikte graan met 35 liter water (78°C)

### Stap 3: Koken. Duur: 2.5 uur

Na 15 minuten voeg Admiral toe  
Na 145 minuten voeg Perle en suiker toe, daarna hop uitfilteren

### Stap 4: Koelen

**Stap 5: Vergisting** op 22°C (7 dagen)

*Dit recept wordt u door Castle Malting® aangeboden. Houdt u alstublieft rekening met het feit dat dit recept een richtlijn is die u zelf kunt voorzien van uw eigen inbreng. Sommige aanpassingen zijn wellicht nodig afhankelijk van uw brouwsysteem of de samenstelling van het water.*

*Voor verdere informatie & service kunt u contact opnemen met: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com).*





*From Belgium with love!*

Castle Malting® kan uw eigen bierrecept ontwikkelen conform uw eisen.  
Het volstaat uw aanvraag te doen bij [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com).

*Wij kijken ernaar uit om u te verwelkomen in onze microbrouwerij, waar u authentiek Belgisch bier kan proeven, gebrouwen met onze mout, als ook uw eigen recept kunt komen uittesten met onze mouten.*



94 Rue de Mons, 7970 Beloeil, België. Tel. +32 87 66 20 95, Fax +32 87 35 22 34  
E-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com), [www.castlemalting.com/du](http://www.castlemalting.com/du)







**BELGISCHE  
BIERCULTUUR**

HET IMMATERIEEL  
CULTUREEL  
ERFGOED VAN DE  
MENSHEID