



**MALTAS BELGAS
QUE HACEN TUS
CERVEZAS TAN
ESPECIALES**



**Castle
Malting®**



Maltas del país famoso por sus cervezas

ÍNDICE

	UNESCO declara Cerveza Belga Patrimonio Cultural	3
	Introducción	4
	Castle Malting® – tradición e innovación.....	5
	Una tecnología de torrefacción revolucionaria.....	6
	Producción de maltas ecológicas.....	7
	Las maltas de Castle Malting®	8-15
	Gama exclusiva de maltas Château.....	16
	Maltas orgánicas Castle Malting®	17
	Especificaciones de las maltas.....	18-29
	Tecnología de tostado eléctrico	30
	Logística y embalaje.....	31
	Centro de distribución en Ghlin, Mons.....	32
	Lúpulos.....	33
	Espicias.....	34
	Azúcares Candi belgas	35
	Servicios para cerveceros.....	36
	Aplicación BrewMalt para iPhone e iPad.....	37
	Análisis realizados en nuestro laboratorio.....	38
	Recetas de cerveza.....	39-42





UNESCO declara Cerveza Belga Patrimonio Cultural

Bélgica es conocida en todo el mundo por su amplia variedad de cervezas, desde las extreme sour a las bitter, que se producen en casi cada ciudad y localidad del país de 11 millones de habitantes. La historia de las cervezas belgas se remonta siglos atrás a los monjes medievales y se recoge en pinturas de Pieter Brueghel y en innumerables canciones desde entonces.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) declaró el 30.11.2016 la tradición de la cerveza Belga Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La decisión se produjo durante la reunión anual del Comité que se celebra en Adis Abeba.

Actualmente, en Bélgica existen más de 200 fábricas de cervezas y una producción de 3000 tipos diferentes, y pese "a sus variantes y preferencias locales, refuerza su identidad como comunidad, señaló Unesco.

Por su parte, Rudi Vervoort, líder de los cerveceros en Bruselas, señaló que: "amamos nuestra cerveza y apreciamos su interminable diversidad, algo que no tiene igual en el mundo.", y comparó esta distinción otorgada por la Unesco como el hecho de "ganar el Mundial de fútbol".

"La supervivencia de la tradición cervecera está a salvo gracias al conocimiento transmitido por sus productores, que van desde pequeñas familias hasta comunidades de monjes y grandes empresas", afirmó la Unesco.

A fin de satisfacer las exigencias de calidad de las numerosas cervezas del país, Castle Malting ha desarrollado numerosos tipos de maltas base y especiales de calidad Premium. Las características únicas de las maltas belgas son tan importantes para obtener las célebres cervezas del país como sus procesos de producción únicos.

Todas las recetas que se proponen a continuación se basan en famosas cervezas belgas y idealmente se elaborarán con Maltas Belgas de primera calidad de Castle Malting.

Estas recetas están destinadas a ser un punto de partida para su inspiración y Uds. son muy bienvenidos a añadir su propio toque para hacer su cerveza aún más especial.
















Decenas de maltas especiales belgas. Escoge la suya.

Castle Malting® le ofrece una amplia variedad de maltas base y especiales de alta calidad que permite de hacer cualquier tipo de cerveza, desde las cervezas Pilsen y cervezas blancas, hasta las cervezas Abbey oscuras, cervezas Stout y Porter o cualquier otro tipo de cerveza.

Cada vez son más los fabricantes de cerveza de todo el mundo que valoran nuestra calidad y servicio al cliente.

Castle Malting® le garantiza:



-  Trazabilidad de las maltas 100% : desde la plantación de cebada hasta la malta que llega a su fábrica de cerveza aplicando y respetando el Decreto Europeo UE 178-2002 del Consejo Europeo con respeto a la trazabilidad;
-  Ausencia absoluta de organismos modificados genéticamente en todas nuestras maltas, de conformidad con las disposiciones de la Directiva 2001/18/CE, lo cual garantiza que en ninguna malta se encuentre OGM;
-  Un proceso de producción tradicional de nueve a diez días de duración: garantiza un nivel elevado de modificación del grano y la calidad superior de las maltas premium;
-  Cumplimos todos los requisitos del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) vigentes en la actualidad y el sistema de gestión de la seguridad de los alimentos - ISO 22000 Food Safety Management System;
-  Los análisis de la calidad de la cebada y la malta final se realizan en nuestro laboratorio —equipado con la tecnología más avanzada— y se verifican en los principales laboratorios dedicados a la elaboración de cerveza de la UE;
-  Acceso directo, a través de nuestra página web www.castlemalting.es, a las fichas de análisis de las maltas en stock de los dos últimos años ;
-  Nuestras maltas se pueden pedir en granos enteros o molidas;
-  Podemos entregar la malta en cualquier tipo de embalaje: a granel, sacos de 25 kg, sacos de 50 kg, big bags de 400-1.250 kg. Pallets de hasta 1.300 kg (sacos de 25 kg) y hasta 1.300 kg (big bags). Todo tipo de embalaje en contenedores de 20 o 40 pies para su exportación;
-  Soporte técnico gratuito con valiosos consejos proporcionados por asesores experimentados;
-  Posibilidad de utilizar nuestra microfábrica de cerveza y nuestro laboratorio para probar nuestras maltas y crear nuevas recetas de cerveza;
-  Organización de seminarios y entrenamientos en Bélgica y al extranjero.

Estamos a su disposición para desarrollar cualquier tipo de malta siguiendo sus especificaciones.

www.castlemalting.es





¡El líder indiscutible en maltas especiales!



Castle Malting® tiene su sede en Beloeil (Bélgica), junto a un espectacular castillo.

Para los amantes de la cerveza, probablemente el lugar más parecido al paraíso es Bélgica, el país de **Castle Malting®**.

Sin lugar a dudas, Bélgica es el país de la cerveza. ¿Qué país cuenta con más de 2400 marcas?

En Bélgica, el prestigio que la mayoría de países otorga a los vinos de calidad, se reserva para las cervezas.

A fin de satisfacer las exigencias de calidad de las numerosas cervezas del país a lo largo de los siglos, los productores de malta belgas han desarrollado diferentes tipos de maltas especiales.

Bélgica, “La Meca” de la malta, exporta a más de 160 países distintos. Las características que hacen únicas a las maltas belgas, son tan importantes para obtener las célebres cervezas del país, como sus procesos de producción.

Las maltas belgas cuentan con una calidad y un perfil de rendimiento considerablemente distintos de las maltas del resto del mundo: presentan características específicas en aspectos como el sabor, el grado de claridad del mosto de cerveza, el color, el rendimiento y otros parámetros.

Castle Malting®, fundada en 1868, es la empresa productora de maltas más antigua de Bélgica y una de las más antiguas del mundo. Se trata de una empresa célebre por su personalidad y por los elevadísimos estándares de calidad de sus maltas.

Más de **3500 fabricantes de cerveza en 147 países** utilizan en la actualidad las maltas de **Castle Malting®**.

Castle Malting® tiene su sede en pleno centro de la región del mundo más adecuada para el cultivo de la cebada (muy cerca de Francia, los Países Bajos, Escocia y Alemania), lo cual nos permite seleccionar la cebada de malteado más adecuada para cada malta, tal y como hacían nuestros antepasados.

Además estamos situados cerca de Amberes, el principal puerto de exportación de malta, lo cual reduce al mínimo los costes de transporte. Unido a esto, el enfoque empresarial y moderno de **Castle Malting®** facilita el suministro de malta de primera calidad a precios extremadamente competitivos.

Castle Malting® está dirigida por un equipo de grandes profesionales. Además, el diseño de nuestras instalaciones nos permite satisfacer las necesidades de cualquier tipo de fábrica de cerveza, desde las más pequeñas a las más grandes.

¡DESCUBRA LAS MALTAS BASE Y ESPECIALES DE CASTLE MALTING®!

www.castlemalting.es





Redefiniendo la torrefacción

Con sus nuevas instalaciones innovadoras, **Castle Malting®** revoluciona la torrefacción de las maltas y produce una amplia gama de maltas especiales con sabor y aroma excepcionales. Debido a la concepción técnica única de nuestros tostadores y a las tecnologías de producción progresivas, las ventajas de nuestras maltas caramelizadas y tostadas son:

- aún más sabor
- un índice de caramelización más alto
- menos amargor en las maltas más coloradas.

Además, actualmente **Castle Malting®** ofrece nuevas maltas especiales al mismo que una amplia gama de maltas orgánicas.





¡La primera maltería verde en el mundo!

Maltas Ecológicas para sus Cervezas Ecológicas!

Adhiriendo estrictamente a una política de conservación de una planeta sana para las próximas generaciones, hacemos evaluaciones regularias de nuestros resultados ambientales y luchamos para mejorar nuestra **eficiencia ecológica**. Es por eso que para producir nuestras maltas hemos puesto en marcha un proceso de manufacturación totalmente respetuoso del medio ambiente desde el principio hasta el fin.

¿Qué es lo que nos hace una **maltería ecológica, consciente del medio ambiente?**

- ❖ Recepción de la cebada en gabarra para reducir el tráfico y, en consecuencia, la polución del medio ambiente
- ❖ Cogeneración para producir electricidad y calor para secar la malta
- ❖ Recuperación del calor durante el proceso de secado de la malta
- ❖ Recuperación del calor durante el proceso de torrefacción de la malta
- ❖ Instalación de paneles fotovoltaicos sobre 10 000 m² en el techo de la maltería
- ❖ Instalación de variadores de velocidad y motores de alto rendimiento
- ❖ Instalación de una unidad de metanización de los residuos (proyecto)
- ❖ Ordenes electrónicos, facturas, hojas de análisis etc.
- ❖ Recuperación de los residuos de la producción de la malta para el forraje de los animales



En Castle Malting® cada día es el día de la Tierra!



Maltas Ofrecidas por Castle Malting®

MALTA	DESCRIPCIÓN	USO	%
Château Pilsen 2RS 2.5 – 3.5 EBC 1.5-1.9°L 	<p><u>Propiedades:</u> La malta belga de color más claro. Se produce utilizando las mejores 2-hileras primavera variedades de cebada europea. Secada a una temperatura de hasta 80-85°C.</p> <p><u>Características:</u> Se trata de la malta con un color más claro. Está bien modificada y resulta fácil de macerar con una infusión simple, de una sola temperatura. Nuestra malta Château Pilsen tiene un sabor de malta fuerte y dulce a la vez, y contiene una potencia enzimática suficiente como para ser utilizada como malta base.</p> <p>Especificaciones: pág. 18</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Todos los tipos de cerveza	Hasta el 100% de la mezcla
Château Pilsen 6RW 2.5 – 3.5 EBC 1.5-1.9°L 	<p><u>Propiedades:</u> La malta belga de color más claro. Se produce utilizando las mejores 2-hileras invierno variedades de cebada europea. Secada a una temperatura de hasta 80-85°C.</p> <p><u>Características:</u> Se trata de la malta con un color más claro. Está bien modificada y resulta fácil de macerar con una infusión simple, de una sola temperatura. Château Pilsen 2RS tiene un poder diastático mas grande que la malta Château Pilsen 6RW.</p> <p>Especificaciones: pág. 18</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Todos los tipos de cerveza	Hasta el 100% de la mezcla
Château Vienna 4 – 7 EBC 2.1 – 3.2°L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta de base Viena belga. Secada ligeramente a una temperatura de hasta 85-90°C con una «cura» más breve.</p> <p><u>Características:</u> Tiene un sabor más rico en malta y grano que la malta Pilsen y añade sutiles aromas a caramelo y toffee. La malta Château Vienna se seca a una temperatura ligeramente superior que la malta Pilsen. Es por ello que esta malta confiere a la cerveza un color dorado más intenso, así como más cuerpo y plenitud. A causa del secado a temperaturas elevadas, la actividad enzimática de la malta Château Vienna es ligeramente inferior a la de la malta Pilsen, pero sigue siendo suficiente para utilizarla en combinación con grandes proporciones de maltas de especialidad.</p> <p>Especificaciones: pág. 18</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Todos los estilos de cerveza, lager Viena. Potencia el color y el aroma de las cervezas suaves	Hasta el 100% de la mezcla
Château Pale Ale 7 – 10 EBC 3.2 – 4.3°L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta de base belga de color claro. Secada a una temperatura de hasta 90-95°C.</p> <p><u>Características:</u> Normalmente se utiliza como malta de base o en combinación con la malta Pilsen 2RS para dar a la cerveza un sabor de malta más rico, así como más color. Esta malta de color más intenso puede dar un toque dorado al mosto. Se utiliza con levaduras fuertes para producir cervezas ámbar y amargas. La malta Château Pale Ale se seca durante más tiempo y normalmente está mejor modificada, lo cual le da un sabor más pronunciado que el de la Pilsen 2RS. La actividad enzimática de la malta Château Pale Ale es suficiente si se utiliza con una proporción considerable de maltas especiales no enzimáticas.</p> <p>Especificaciones: pág. 19</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Cervezas amargas y pale ale, además de la mayoría de estilos tradicionales de cerveza inglesa	Hasta el 80% de la mezcla
Château Maris Otter 3,5 – 4,5 EBC 1,9 – 2,2°L 	<p><u>Propiedades:</u> Château Maris Otter se produce a partir de la variedad británica Maris Otter. Esta variedad rápidamente se hizo popular entre los cerveceros ingleses a mediados de la década de 1960, dando forma y carácter a muchos estilos de cerveza inglesa. Hoy en día, se usa comúnmente como malta base para producir cervezas en todo el mundo.</p> <p><u>Características:</u> Château Maris Otter imparte un carácter de malta rico y robusto a la cerveza con un hermoso y ligero color dorado. Utilizada como malta base, Château Maris Otter ayudará a producir una cerveza de gran claridad y alta potabilidad con baja formación de espuma, debido a su bajo nivel de proteínas, tradicional en los estilos de cerveza inglesa.</p> <p>Especificaciones: pág. 19</p>	Ales, English Ales, English Bitter y Cask Ales	Hasta el 100% de la mezcla
Château Munich Light® 15 EBC Château Munich 25 EBC 6.2°L & 9.9°L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta especial belga tipo Munich. Secada a una temperatura de hasta 100-105°C.</p> <p><u>Características:</u> Malta rica y dorada. Intensifica ligeramente el color acercándolo a un agradable color naranja dorado. Añade un marcado sabor de malta y grano a numerosos estilos de cerveza sin afectar ni a la estabilidad ni al cuerpo de la espuma. También se utiliza en pequeñas cantidades en combinación con la malta Pilsen 2RS a fin de producir cervezas de color claro mejorando su sabor a malta y dándoles un color más rico. Potencia el sabor de las cervezas con carácter.</p> <p>Especificaciones: pág. 19, 20</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Pale ale, ámbar, oscura, cervezas fuertes y negras, bocks	Hasta el 60% de la mezcla



Maltas Ofrecidas por Castle Malting®

MALTA	DESCRIPCIÓN	USO	%
<p>Château Melano Light 40 EBC & Château Melano 80 EBC 15.6°L & 30,6 °L</p> 	<p><u>Propiedades:</u> Malta melanoidina belga. Sigue un proceso especial de germinación. Secada a una temperatura de hasta 130°C. La malta Château Melano se seca lentamente a medida que se va aumentando la temperatura con el fin de provocar la formación de melanoidinas.</p> <p><u>Características:</u> Muy aromática y con intenso sabor a malta. Da plenitud y redondez al color de la cerveza, aumenta la estabilidad del sabor y potencia el color rojo de la cerveza. Da un cuerpo más pleno a la cerveza. Esta variedad de especialidad ha sido descrita como «turbo Munich».</p> <p>Especificaciones: pág. 20</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	<p>Cervezas ámbar y negras, cervezas tipo escocés y rojas como las ales escocesas, ales ámbar, ales rojas y ales irlandesas</p>	<p>Hasta el 30% de la mezcla</p>
<p>Château Abbey® 45 EBC 17.4 °L</p> 	<p><u>Propiedades:</u> Malta oscura belga. Germinada de modo específico y secada a una temperatura de hasta 110°C</p> <p><u>Características:</u> La malta Château Abbey® es una malta pálida más tostada que aporta un sabor fuerte a pan cocido, nueces y frutas. Tiene un sabor amargo que se suaviza al envejecer y puede llegar a ser bastante intenso. Habitualmente, la malta Château Abbey® se utiliza en pequeñas proporciones (0,5%) en la molienda para elaborar cervezas con un color intenso.</p> <p>Especificaciones: pág. 20</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	<p>Cervezas Pale Ale, cervezas abadía, porter oscura y cervezas especiales, en una amplia variedad de cervezas británicas</p>	<p>Hasta el 30% de la mezcla</p>
<p>Château Biscuit® 50 EBC 19.3 °L</p> 	<p><u>Propiedades:</u> Malta belga única y muy especial. Ligeramente secada y ligeramente torrefacta a una temperatura de hasta 160°C.</p> <p><u>Características:</u> La malta Château Biscuit® proporciona una terminación tostada muy marcada a la cerveza, además de un aroma y un sabor de pan y galletas calientes. La malta Château Biscuit® aporta un color marrón cálido claro-medio a la maceración. Esta malta se utiliza para mejorar el sabor y el aroma tostados que caracterizan a las ales y las lagers prestándoles las sutiles propiedades de las maltas negras y chocolate. No tiene enzimas. Debe macerarse con maltas con un exceso de potencia diastática.</p> <p>Especificaciones: pág. 20</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	<p>Todas las cervezas especiales, así como las ales, ales oscuras y las porters inglesas</p>	<p>Hasta el 30% de la mezcla</p>
<p>Château Cara Clair® 7 - 9 EBC 3.2 – 3.6°L</p> 	<p><u>Propiedades:</u> Se somete al mismo proceso de germinación como la de Château Pilsen, después del cual se somete a un proceso de secado especial en el asador.</p> <p><u>Características:</u> Château Cara Clair es un tipo de malta Belga caramelizada. Este tipo de malta intensifica el cuerpo y la suavidad de la cerveza, promueve la formación de la espuma y de su retención. Regala unas notas suaves de galleta en la aroma de la cerveza.</p> <p>Especificaciones: pág. 21</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	<p>Pilsner Lager, cervezas de bajo nivel de alcohol, cervezas claras, cervezas Bock.</p>	<p>Hasta el 30% de la mezcla</p>
<p>Château Cara Blond® 20 EBC 8.1°L</p> 	<p><u>Propiedades:</u> Malta pálida tipo caramelo belga. Germina a una temperatura elevada. El sabor se desarrolla a una temperatura de hasta 120°C. Aroma intenso.</p> <p><u>Características:</u> La malta Château Cara Blond® proporciona un aroma suave y dulce a caramelo así como un color dorado a la cerveza. Una característica distintiva de todas las maltas caramelo es su naturaleza vidriada. Este endospermo vidriado genera los componentes no fermentables adecuados que otorgan a las verdaderas maltas caramelo la capacidad de contribuir a la sensación en boca, la espuma, la retención de la espuma y la duración de la estabilidad de la cerveza.</p> <p>Especificaciones: pág. 21</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	<p>Lagers ligeras, ales ligeras, con poco o nada de alcohol, cervezas blancas</p>	<p>Hasta el 30% de la mezcla</p>
<p>Château Cara Belgium 30 - 35 EBC 11.8 - 13.7°L</p> 	<p><u>Propiedades:</u> Malta caramelo típica belga. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.</p> <p><u>Características:</u> Esta malta da un tono dorado a las cervezas y sutiles toques de caramelo. También refuerza los sabores típicos de las cervezas artesanales belgas.</p> <p>Especificaciones: pág. 21</p>	<p>Adecuado para cervezas especiales belgas: “rubia”, “bruin”, Amber, Dubbel o Triple</p>	<p>Hasta el 30% de la mezcla</p>



Maltas Ofrecidas por Castle Malting®

MALTA	DESCRIPCIÓN	USO	%
Château Cara Ruby® 50 EBC 19.3 °L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta media tipo caramelo belga. Germina a una temperatura elevada. El sabor se desarrolla a una temperatura de hasta 140°C. Aroma intenso.</p> <p><u>Características:</u> La malta Château Cara Ruby® proporciona a la cerveza un rico aroma dulce de caramelo y un sabor parecido al del toffee, además de un color de ámbar claro a rojizo.</p> <p>Especificaciones: pág. 21</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Ales oscuras, Brune des Flandres, bock, ales escocesas	Hasta el 25% de la mezcla
Château Cara Honey 60 - 80 EBC 23.1 - 30.5 °L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta caramelo ámbar belga. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.</p> <p><u>Características:</u> Esta malta da un tono rojizo a las cervezas y notas de caramelo, toffee y pan. Intensifica el cuerpo de la cerveza y promueve la formación y retención de espuma.</p> <p>Especificaciones: pág. 21</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Se recomienda para cervezas estilo ale y lager: roja, ámbar o marrón, pero también Bock Beers y Dunkel Beers	Hasta el 20% de la mezcla
Château Cara Arome 80 - 100 EBC 30.5 - 38.1 °L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta caramelo aromática belga. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.</p> <p><u>Características:</u> Cara Arome da a las cervezas un tono de ámbar oscuro a cobrizo. Aporta intensos sabores a caramelo y malta con notas de galleta. Intensifica significativamente el cuerpo de la cerveza y promueve la formación y retención de espuma.</p> <p>Especificaciones: pág. 22</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Adecuado para uso en todos los estilos de cerveza lager y ale	Hasta el 15% de la mezcla
Château Cara Gold® 120 EBC 45.6 °L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta oscura tipo caramelo belga. Germina a una temperatura elevada. El sabor se desarrolla a una temperatura de hasta 150°C. Aroma intenso.</p> <p><u>Características:</u> Esta malta proporciona a la cerveza un fuerte aroma a dulce de caramelo y un sabor único que recuerda al del toffee, además de un atractivo color ámbar.</p> <p>Especificaciones: pág. 22</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Cervezas oscuras	Hasta el 20% de la mezcla
Château Cara Crystal 140 - 160 EBC 53.0 - 60.6 °L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta caramelo oscuro belga. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.</p> <p><u>Características:</u> Esta malta da un tono ámbar oscuro a cobre profundo, aporta intensos aromas de caramelo, malta y galleta, e intensifica significativamente el cuerpo de la cerveza y promueve la formación y retención de espuma.</p> <p>Especificaciones: pág. 22</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Brown Ale, Dark Lager, Amber Beer, Bock Beer y otros estilos	Hasta el 15% de la mezcla
Château Cara Terra 170 - 220 EBC 64.3 - 83.1 °L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta caramelo belga de carácter intenso. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.</p> <p><u>Características:</u> Esta malta da a la cerveza un tono marrón cobrizo, aporta intensos sabores de caramelo, toffee y pan, así como notas de frutos secos, y también contribuye a un cuerpo más pleno.</p> <p>Especificaciones: pág. 22</p>	Bohemian Lagers, Porter, Stout, pero también Bock, Dark Lager y otros	Hasta el 15% de la mezcla
Château Cara Café 350 - 450 EBC 131.8 - 169.3 °L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta caramelo belga con notas de café. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.</p> <p><u>Características:</u> Esta malta da un tono marrón a las cervezas, aporta sabores intensos de caramelo oscuro, frutos secos tostados y frutos secos, e intensifica fuertemente el cuerpo de la cerveza.</p> <p>Especificaciones: pág. 22</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Amber, Stout, Bock Beer, October Beer, Lager, Dark Ale, Irish Red Ale, Barley Wine y otras	Hasta el 15% de la mezcla









Maltas Ofrecidas por Castle Malting®

MALTA	DESCRIPCIÓN	USO	%
Château Arôme 100 EBC 38.1°L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta aromática belga. Germinada a temperatura elevada y secada a una temperatura de hasta 115°C a fin de desarrollar un aroma considerable.</p> <p><u>Características:</u> Proporciona un aroma y un sabor ricos a malta a las cervezas lager, ámbar y negras. En comparación con otras maltas tradicionales de color, tiene mayor potencia diastática y proporciona un amargor más suave.</p> <p>Especificaciones: pág. 22 ¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Cervezas especiales muy aromáticas	Hasta el 20% de la mezcla
Château Crystal® 150 EBC 56.8°L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta aromática típicamente con sabor y aroma únicos. Sigue un proceso de producción particular desarrollado por Castle Malting®.</p> <p><u>Características:</u> Esta malta de color caramelo-cobre proporciona un aroma y un sabor ricos de malta a las cervezas lager ámbar y negras. En comparación con otras maltas tradicionales de color, la malta Château Crystal® tiene mayor potencia diastática y proporciona un amargor más suave.</p> <p>Especificaciones: pág. 23 ¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Cervezas aromáticas y de color. Perfecta para cualquier cerveza que requiera de una malta de alta calidad. Es una elección ideal para las ales belgas y las cervezas bock alemanas	Hasta el 20% de la mezcla
Château Café Light® 250 EBC 94.3 °L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta café belga. Secada a 200°C.</p> <p><u>Características:</u> La malta Château Café proporciona un sabor y un aroma ligeros de nueces a las cervezas y aporta una nota de café. Añade una sensación en boca suave y complejidad a cualquier cerveza marrón o ámbar. Potencia el color de la cerveza.</p> <p>Especificaciones: pág. 23 ¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Stouts, porters, ale escocesa, cerveza negra belga, ligeramente en ales oscuras para matices de café recién tostado	Hasta el 10% de la mezcla
Château Special Belgium® 300 EBC 113.1°L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta oscura belga muy especial que se obtiene a través de un proceso específico de doble tostado.</p> <p><u>Características:</u> Se utiliza para obtener un color de rojo oscuro a negro-marrón oscuro y conseguir un cuerpo más pleno. Sabor y aroma únicos. Da mucho color y un sabor a pasas. Proporciona un rico sabor a malta y un matiz de sabor de nuez y ciruela. Puede utilizarse en lugar de las maltas chocolate y negra si se desea evitar que la cerveza sea amarga.</p> <p>Especificaciones: pág. 23 ¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Ales abadía, dubbel, porter, ales oscuras, doppelbock	Hasta el 10% de la mezcla
Château Café 500 EBC 188.1°L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta belga de café. La malta está secada y después tostada 220°C.</p> <p><u>Características:</u> Château Café imparte un sabor y un aroma de café y de nuez a las cervezas, añade una nota de "café" en los Stouts y los Porters. Añade una sensación de boca suave y complejidad a cualquier cerveza negra. Potencia el color de la cerveza.</p> <p>Especificaciones: pág. 23 ¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Stouts, porters, cervezas escocesas, cervezas oscuras de estilo belga, ligeramente en las cervezas ale oscuras para dar sabores de café tostado fresco.	Hasta el 10% de la mezcla
Château Chocolat Light 550 - 650 EBC 206.8 – 244.3°L 	<p><u>Propiedades:</u> Es una versión más pálida de nuestra famosa malta Château Chocolat. Esta tostada a temperaturas de hasta 220°C.</p> <p><u>Características:</u> Château Chocolat Light es el medio perfecto entre el Château Café y el Château Chocolat. Esta malta aumenta la coloración y añade un sabor a nuez y fuertes notas de café a la cerveza, por lo tanto, siendo menos amargo que el Château Chocolat. El Château Chocolat Light dará tonos marrones a oscuros y una agradable sensación suave en boca.</p> <p>Especificaciones: pág. 23</p>	Cervezas negras, Porters y Stouts	Hasta el 7% de la mezcla



Maltas Ofrecidas por Castle Malting®

MALTA	DESCRIPCIÓN	USO	%
Château Chocolat 1000 EBC 338.1°L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta chocolate belga. Torrefacta a 230°C y luego enfriada rápidamente al alcanzar el color deseado.</p> <p><u>Características:</u> La malta Château Chocolat es una malta muy tostada de color marrón oscuro (de ahí su nombre). Esta malta se utiliza para ajustar el color de la cerveza y le proporciona un sabor tostado a nueces. Esta malta comparte muchas de las características de la malta negra, pero proporciona un sabor menos amargo y es más clara, porque se tuesta durante un periodo ligeramente más corto y las temperaturas finales no son tan elevadas.</p> <p>Especificaciones: pág. 23</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO!</p>	Cervezas oscuras, fuertes, y negras, como por ejemplo porters, stouts y ales negras	Hasta el 7% de la mezcla
Château Black 1300 EBC 488.1°L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta negra de 1300 EBC. La cebada malteada más negra. Torrefacta a una temperatura de hasta 235°C.</p> <p><u>Características:</u> Potencia el aroma de las cervezas de carácter generando un sabor más astringente que el resto de maltas de color. Proporciona un sabor ligeramente quemado o ahumado.</p> <p>Especificaciones: pág. 24</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO!</p>	Cervezas con mucho color, stouts y porters	3-6% de la mezcla
Château Black of Black 800 EBC 188.1°L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta tostada única. Torrefacta hasta 240°C.</p> <p><u>Características:</u> Esta malta tostada muy especial ofrece una ventaja importante: Château Black of Black confiere a la cerveza el sabor y aroma típicos de la malta Black tradicional sin intensificar el color de la cerveza. Confiere a la cerveza notas tostadas bien equilibradas y agradables. Ahora puede elaborar una cerveza de color ámbar con un carácter tostado más marcado, lo que no era posible antes de que Castle Malting® creara su tecnología única para la producción de Château Black of Black.</p> <p>Especificación: Página 24</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO!</p>	Desde las cervezas ámbar hasta las cervezas de un color muy intenso, cervezas Stout y Porter	Hasta el 5% de la mezcla
Château Roasted Barley 1000-1400 EBC 375.6-525.6°L 	<p><u>Propiedades:</u> Cebada tostada hasta 230°C. La duración del proceso de tostado determina el color oscuro del grano.</p> <p><u>Características:</u> Château Roasted Barley es una cebada muy tostada que confiere a sus cervezas un sabor ahumado y un aroma de café. Château Roasted Barley tiene características que se parecen a las características de la malta Château Black aunque sea mucho más complejo. Tiene almidón que puede ser convertido durante la maceración teniendo, en consecuencia, un impacto sobre la densidad específica. Château Roasted Barley concede dulzura a la cerveza. La cebada tostada produce la espuma la más clara. Confiere a la cerveza un color rojo caoba y un fuerte aroma tostado. Hace las cervezas Stout y Porter más secas.</p> <p>Especificaciones: pág. 24</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO!</p>	Stouts, Porters, Ales oscuras y otros estilos de cerveza oscura	Hasta 2-4% en ales oscuras, o 3-10% en Porters y Stouts
Château Raw Barley (Cebada cruda) 2-3 EBC / 1.3-1.7°L 	<p><u>Propiedades:</u> Château Raw Barley es una selección de granos de cebada de alta calidad con el objetivo de ser utilizados como complemento de elaboración en la receta de la cerveza. Aporta buenos niveles de proteínas y almidón a la receta, así como su típico sabor a grano. Debido a su rango de temperatura de gelatinización del almidón, se puede agregar directamente al macerado sin precocinarlo.</p> <p><u>Características:</u> Ayuda a realzar el cuerpo y la textura de la cerveza, así como aclarar su color, manteniendo el típico sabor rico a grano de la cebada. Se puede utilizar para lograr un acabado limpio y seco y mejorar la retención de la espuma.</p> <p>Especificaciones: pág. 24</p>	Cualquier estilo de cerveza	Hasta el 15% de la mezcla
Château Raw Oat (Avena cruda) 4 - 7 EBC 2.1 – 3.2°L 	<p><u>Propiedades:</u> Este cereal no malteado debe usarse con cuidado como un complemento que pueda brindar muchos beneficios.</p> <p><u>Características:</u> La avena cruda dará a la cerveza más cuerpo y una sensación cremosa y suave en boca gracias a su alto contenido en beta glucanos. Este cereal proporciona muchos azúcares no fermentables en el mosto resultando en una alta densidad final y, por lo tanto, sabores más dulces y suaves en la cerveza. Usualmente, la avena cruda se tritura por separado antes de agregarla al puré principal, pero podría también usarse directamente en combinación con Château Pilsen de 6 hileras para compensar la viscosidad que impartirá la avena y para aportar más proteínas, así contribuyendo a la retención de espuma.</p> <p>Especificaciones: pág. 24</p>	Cualquier tipo de cerveza en la que se desee la combinación de características mencionadas anteriormente. Las cervezas Hoppy Session son un ejemplo	Hasta el 30% de la mezcla



Maltas Ofrecidas por Castle Malting®

MALTA	DESCRIPCIÓN	USO	%
Château Wheat Blanc® 3.5 – 5.5 EBC 1.9 – 2.6 °L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta de trigo belga. Secada a una temperatura de hasta 80-85°C.</p> <p><u>Características:</u> Potencia el sabor especial de las cervezas de trigo. La malta Château Wheat Blanc es básica para la elaboración de cervezas de trigo, pero también se utiliza en las cervezas a base de malta de cebada (3-5%) a causa de su nivel de proteínas, que da a la cerveza una sensación en boca más plena y potencia la estabilidad de la espuma.</p> <p>Especificaciones: pág. 24</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Cervezas de trigo, cervezas blancas, cervezas ligeras, cervezas con poco o sin alcohol	Hasta el 35% de la mezcla
Château Wheat Munich Light® 16 EBC & Château Wheat Munich® 25 EBC 	<p><u>Propiedades:</u> Malta de trigo belga muy especial de tipo Munich. Secada a una temperatura de hasta 100-105°C.</p> <p><u>Características:</u> De color no especialmente oscuro, pero con un sabor más rico que la malta de trigo estándar. Cerveza más fina y espumosa con aroma característico de las ales.</p> <p>Especificaciones: pág. 25</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Cervezas de trigo negras, weizenbocks, stouts	Hasta el 30% de la mezcla
Château Wheat Arome 80 - 100 EBC 30,6 – 38,1 °L 	<p><u>Propiedades:</u> La malta Belgian Wheat Arome está tostada a temperaturas de hasta 150°C para desarrollar un aroma intenso.</p> <p><u>Características:</u> Château Wheat Arome da un carácter muy rico de trigo tostado y también añade notas sutiles de pan horneado y de galleta a la cerveza, cuyo color tendrá tonos dorados y un cuerpo ligero a medio. Esta malta es muy conveniente para añadir más aroma que Château Wheat Múnich, al mismo tiempo evitando las notas de café que da Château Wheat Crystal.</p> <p>Especificaciones: pág. 25</p>	Witbier Belgico; Hafeweizen; Kristallweizen, Dunkelweizen s, weizenbock	Hasta el 25% de la mezcla
Château Wheat Crystal 150 EBC / 56.8 °L 	<p><u>Propiedades:</u> Malta belga de trigo tostado belga, muy especial.</p> <p><u>Características:</u> Imparte a la cerveza un caracter rico de trigo cocido, copos de maíz y un ligero aroma del café. Aumenta la coloración y destaca las notas aromáticas de pan y galletas en su cerveza. La cerveza tendrá un color dorado y ámbar claro y un cuerpo medio.</p> <p>Especificaciones: pág. 25</p>	Witbier belga, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock	Hasta el 20% de la mezcla
Château Wheat Café 350 - 450 EBC 131,8 – 169,3 °L 	<p><u>Propiedades:</u> La malta Wheat Café está tostada a temperaturas de hasta 210°C.</p> <p><u>Características:</u> El Château Wheat Café imparte a la cerveza un carácter rico de trigo tostado, notas de café, con una amargura disminuida en comparación con su homólogo de cebada, el Château Café. La cerveza hecha con esta malta tendrá tonos marrones a oscuros y una agradable sensación suave en boca.</p> <p>Especificaciones: pág. 25</p>	Cervezas oscuras, Bockbier, Altbier, Atout, Porter, o cervezas negras	Hasta el 20% de la mezcla
Château Wheat Chocolat 800-1100 EBC 300.6-413.1 °L 	<p><u>Propiedades:</u> Château Wheat Chocolat (malta de trigo chocolate belga). El trigo malteado está tostado a 230°C y luego está enfriado rápidamente para alcanzar el color deseado.</p> <p><u>Características:</u> Esta malta es una malta muy tostada, pero no tan tostada como la malta Château Black. Esta malta da a su cerveza un color marrón oscuro con toques de café negro y chocolate amargo. La malta Chocolat de trigo tiene un carácter más pronunciado de chocolate negro en comparación con la malta Chocolat de cebada.</p> <p>Especificaciones: pág. 25</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Cervezas como Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbier Stout, Porter y cervezas especiales	Hasta el 20% de la mezcla
Château Wheat Black 1100-1400 EBC 413.1-525.6 °L 	<p><u>Propiedades:</u> La malta de trigo la más oscura. Château Wheat Black aportará el mismo color intenso a su cerveza que nuestra malta tradicional Château Black de cebada.</p> <p><u>Características:</u> Château Wheat Black es una malta de trigo tostada muy especial que añade sabores complejos a sus cervezas, la nota más pronunciada es el café con un caracter intenso de tostado. Gracias a nuestra tecnología exclusiva de tostado, esta malta no aportará ninguna astringencia a su cerveza. Tenga en cuenta que no obtendrá ningún sabor típico de las maltas de trigo sin tostar.</p> <p>Especificaciones: pág. 25</p>	Cervezas como Dunkelweizen, Altbier, Cervezas IPA negras, Schwarzbier, cervezas especiales.	Hasta el 20% de la mezcla



Maltas Ofrecidas por Castle Malting®

MALTA	DESCRIPCIÓN	USO	%
Château Wheat Smoked Phenols: 10-15 ppm 	<p>Propiedades: La malta Château Smoked Wheat se produce mediante una técnica tradicional en la que el trigo malteado se ahúma sobre madera de haya para desarrollar intensas notas ahumadas, conservando sus características de malta, como el color pálido y la actividad enzimática.</p> <p>Características: La malta Château Smoked Wheat da un fuerte aroma ahumado a la cerveza, aportando el sabor y la sensación en boca particulares del trigo y mejora la formación y retención de espuma debido a sus altos niveles de proteínas.</p> <p>Especificaciones: pág. 27</p>	Ale y lager ahumadas, cerveza escocesa y cerveza polaca Grätzer	Hasta el 15% de la mezcla
Château Diastatic 2.5 – 4.0 EBC 1.5 – 2.1 °L 	<p>Propiedades: Malta enzimática. Se produce utilizando las mejores variedades europeas de cebada.</p> <p>Características: Proporciona la potencia diastática necesaria en la maceración al utilizar malta con pocos enzimas o grano sin maltear. Además, aumenta la eficiencia en la extracción.</p> <p>Especificaciones: pág. 29</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Todos los tipos de cerveza	Hasta el 30% de la mezcla
Château Distilling 2.5 - 3.7 EBC 1.5 - 1.9 °L 	<p>Propiedades: Para la producción de la malta Château Distilling, la cebada es macerada hasta una humedad de 44 - 46%, un poco más alta que la humedad de las maltas estilo Pilsen o Lager. Las temperaturas de germinación varían entre 12°C - 16°C por un periodo de 5 días. Secada a una temperatura de 50° - 60°C que aumenta hasta 70° - 75°C.</p> <p>Características: La malta Distilling es producida especialmente para las destilerías. Utilizada para la producción del whisky de grano de alta calidad, la malta Château Distilling tiene un potencial enzimático alto. Esta malta está secada gentilmente para preservar las enzimas y potenciar al máximo la fermentabilidad.</p> <p>Especificación: pág. 26</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Cualquier tipo de whisky	Hasta el 100% de la mezcla
Château Peated (Turbada) Fenol 5 ppm 	<p>Propiedades: Ahumada durante el secado en un fuego hecho de turba escocesa.</p> <p>Características: Aroma y sabor distintivos ahumados y picantes, característicos de las cervezas clásicas alemanas. Cerveza ahumada elaborada con sabores de malta ahumada parecidos a un fuego en el bosque... ¡pero sin quemar nada! Espuma rica y textura en boca parecida a la de una ale espumosa.</p> <p>Especificaciones: pág. 26</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Ale escocesa, porters, cerveza ahumada, cervezas especiales	Hasta el 10% de la mezcla
Château Whisky Light® Fenol 15-25 ppm & Château Whisky 30-45 ppm 	<p>Propiedades: Nuestra malta Château Whisky, creada con todo el amor que profesamos al whisky, se ahúma durante el secado con el mejor esfagno escocés. Las maltas de whisky tienen un periodo de vida más duradero en lo que al almacenamiento se refiere.</p> <p>Características: Proporciona un delicado carácter de esfagno y humo. Se trata de un ingrediente ideal para crear un whisky único. En una proporción mayor, le da al whisky un sabor rico a humo y esfagno.</p> <p>Especificaciones: pág. 26</p> <p>¡TAMBIÉN DISPONIBLE EN ORGÁNICO! </p>	Cualquier tipo de whisky para conseguir un sabor ahumado distintivo. Auténtico whisky escocés	Hasta el 100% de la mezcla

ALMACENAMIENTO Y TIEMPO DE CADUCIDAD:

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (<22°C), seco (<35 RH%) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 18-24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.



Maltas Ofrecidas por Castle Malting®

MALTA	DESCRIPCIÓN	USO	%
<p>Château Emmer 2.5 -5.0 EBC / 1.5-2.4°L</p> 	<p><u>Propiedades:</u> La malta Emmer es un trigo descascarado antiguo, también llamado Triticum dicocum. Fue uno de los primeros granos domesticados y se cultivaba comúnmente en la antigüedad. Recientemente, su popularidad ha aumentado debido al interés renovado por alimentos y bebidas más saludables, ya que Emmer es relativamente más bajo en gluten y más rico en minerales en comparación con los trigos modernos.</p> <p><u>Características:</u> Esta malta está descascarillada, aporta cuerpo ligero, carácter refrescante y notas aromáticas de miel a la cerveza. Su alto nivel de proteínas le confiere la turbidez típica de una cerveza de trigo y mejora la retención de espuma.</p> <p>Especificaciones: pág. 27</p>	<p>“Emmerbier” al estilo alemán, estilos antiguos como cervezas galas o egipcias, o como opción al trigo como complemento</p>	<p>Hasta el 40% de la mezcla</p>
<p>Château Oat Flakes 3-5 EBC / 1.7-2.4°L</p> 	<p><u>Propiedades:</u> Château Oat Flakes son un complemento de elaboración de cerveza pregelatinizado producido a partir de granos de avena desnudos seleccionados, sometidos al proceso de descamación en el que todos los granos se cuecen al vapor y se pasan a través de rodillos calientes para abrir la estructura del almidón dentro del endospermo. Además, tienen un nivel moderado de lípidos y altos niveles de glucanos y proteínas que deben tenerse en cuenta en el proceso de elaboración.</p> <p><u>Características:</u> Château Oat Flakes proporcionan una sensación en boca cremosa y sedosa y mejoran la retención de cuerpo y espuma de la cerveza debido a sus altos niveles de glucanos y proteínas.</p> <p>Especificaciones: pág. 27</p>	<p>Cervezas English Porter, Stout, New England IPA y Belgium Wit</p>	<p>Hasta el 10% de la mezcla</p>
<p>Château Rice Flakes 2-3 EBC / 1.3-1.7°L</p> 	<p><u>Propiedades:</u> Los copos de arroz de Château son un complemento de elaboración de cerveza pregelatinizado producido a partir de granos de arroz desnudos seleccionados sometidos al proceso de descamación en el que todos los granos se cuecen al vapor y se pasan a través de rodillos calientes para abrir la estructura del almidón dentro del endospermo. Además, los copos de arroz de Château tienen niveles bajos de lípidos y proteínas, y un alto nivel de carbohidratos que deben tenerse en cuenta en el proceso de elaboración.</p> <p><u>Características:</u> Los Château Rice Flakes ayudan a aligerar el cuerpo y el sabor de la cerveza haciéndola muy bebible y refrescante, con una sensación en boca limpia y crujiente y un hermoso color pálido. Nuestros copos de arroz tienen un color más bajo y dan un acabado seco más áspero a la cerveza en comparación con los copos de maíz.</p> <p>Especificaciones: pág. 27</p>	<p>American Lagers, American Light Lagers y cervezas ligeras</p>	<p>Hasta el 20% de la mezcla</p>
<p>Château Maize Flakes 3-4 EBC / 1.7-2.1°L</p> 	<p><u>Propiedades:</u> Los copos de maíz Château Maize Flakes son un complemento de elaboración de cerveza pregelatinizado producido a partir de granos de maíz seleccionados, sometidos al proceso de descamación en el que los grano se cuecen al vapor y se pasan a través de rodillos calientes para abrir la estructura del almidón dentro del endospermo de los granos. Además, los copos de maíz Château tienen niveles bajos de lípidos y proteínas y un alto nivel de carbohidratos que deben tenerse en cuenta en el proceso de elaboración.</p> <p><u>Características:</u> Los Château Maize Flakes ayudan a aligerar el cuerpo y el sabor de la cerveza haciéndola muy bebible y refrescante con una sensación en boca limpia y crujiente y un hermoso color pálido. Nuestros copos de maíz tienen una coloración ligeramente más alta y dan un acabado ligeramente más dulce a la cerveza en comparación con los Château Rice Flakes.</p> <p>Especificaciones: pág. 27</p>	<p>American Lagers, American Light Lagers y cervezas ligeras</p>	<p>Hasta el 20% de la mezcla</p>



Gama Exclusiva de Maltas

MALTA	DESCRIPCIÓN	USO	%
Château Buckwheat (Malta de trigo sarraceno) 4 – 15 EBC 2.1 – 6.2°L 	<p><u>Propiedades:</u> Producida de un pseudocereal*, la malta Château Buckwheat es utilizada en la producción de la cerveza sin gluten. Puede contener trazas de otros granos de malta que contienen gluten.</p> <p><u>Características:</u> La malta Château Buckwheat se utiliza en la producción de cerveza sin gluten. Añade a su cerveza un rico sabor a malta y un sabor particular de nuez. También puede ser utilizada en cervezas especiales para proveer un tono rico y profundo.</p> <p>NB! La malta de trigo sarraceno no tiene poder diastásica.</p> <p>Especificaciones: pág. 28</p>	Cualquier tipo de cerveza sin gluten	Hasta 40% de la mezcla
Château Oat (Malta de avena) 2.3 EBC 1.4°L 	<p><u>Propiedades:</u> La malta Château Oat es producida de granos de avena desnuda. Este tipo de malta tiene un poder diastático muy bajo y extracto moderado.</p> <p><u>Características:</u> Confiere una suavidad distinta a la cerveza. Es una malta perfecta para mejorar el cuerpo, la retención de espuma y el sabor de las cervezas oscuras. Utilizada como aditivo saborizante, potencia el sabor de galleta en la cerveza y confiere una textura única y una sensación cremosa en boca. Añade textura y sabor a cualquier cerveza oscura de tipo ingles.</p> <p>Especificaciones: pág. 28</p>	Cervezas oscuras, porters, stouts, robustas, ales inglesas	Hasta 15% de la mezcla
Château Spelt (Malta de escanda) 3–7 EBC 1.7–3.2°L 	<p><u>Propiedades:</u> Château Spelt es un tipo de malta pale, bien modificada. Producida de una especie de trigo con granos duros, tiene un nivel de proteínas más alto en comparación con otras maltas de trigo.</p> <p><u>Características:</u> Confiere un sabor dulce a nuez y añade un aroma especiado a su cerveza. Perfecta para las cervezas Belgas Saison y para las cervezas de trigo.</p> <p>Especificaciones: pág. 28</p>	Saison belga, cervezas de trigo, cervezas especiales	Hasta 15% de la mezcla
Château Smoked (Malta ahumada) Fenolo 1.6 – 4 ppm 	<p><u>Propiedades:</u> Un tipo de malta especial con actividad enzimática muy alta utilizada en la producción de una gran variedad de estilos de cerveza.</p> <p><u>Características:</u> Ahumada sobre madera de haya, esta malta desarrolla en su cerveza un intenso sabor ahumado y dulce.</p> <p>Especificaciones: pág. 28</p>	Cervezas ahumadas, Rauchbier, ahumadas de Alaska	Hasta 15% de la mezcla
Château Acid (Malta ácida) 6 – 12 EBC 2.8 – 5.1°L 	<p><u>Propiedades:</u> Es una malta de cebada acidulada con lactobacilos que disminuye el pH del macerado y se utiliza cuando el agua es rica en bicarbonato.</p> <p><u>Características:</u> Mejora el rendimiento de los enzimas hidrolíticas y del macerado. También intensifica la fermentación ajustando el nivel de pH. La malta Château Acid destaca un sabor plenamente desarrollado y estable en su cerveza.</p> <p>Especificaciones: pág. 29</p>	Ale o lager, cervezas de trigo, cervezas claras, optimiza el nivel de pH	Hasta 5% de la mezcla
Château Rye (Malta de centeno) 4 – 10 EBC 2.1 – 4.3°L 	<p><u>Propiedades:</u> Un tipo de malta descascarada completamente modificada con un contenido alto de β-Glucan. Es una malta apropiada para la maceración por infusión simple (a una sola temperatura).</p> <p><u>Características:</u> Da un color dorado a su cerveza. Esta malta confiere un sabor único de centeno y añade una complejidad interesante proporcionando un giro nuevo a muchos estilos de cerveza bien conocidos.</p> <p>Especificaciones: pág. 28</p>	Cervezas de centeno y lagers, cervezas especiales, cervezas de temporada	Hasta 30% de la mezcla
Château Chit Wheat (Malta de trigo en copos) 3–7 EBC / 1.7–3.2°L 	<p><u>Propiedades:</u> Granos aplanados de malta de trigo chit – un tipo de malta ligeramente secada producida de trigo remojado que ha germinado por un periodo de tiempo muy corto.</p> <p><u>Características:</u> La malta de trigo chit en copos tiene muchas de las características del trigo crudo y se utiliza para mejorar la estabilidad de la espuma y equilibrar las maltas muy solubles. Los copos pueden ser añadidos directamente en el macerado.</p> <p>Especificaciones: pág. 29</p>	Cualquier tipo de cerveza	Hasta 25% de la mezcla
Château Chit Barley (Malta de cebada en copos) 3 – 7 EBC 1.7 – 3.2°L 	<p><u>Propiedades:</u> Un tipo de malta secada ligeramente producida de cebada remojada que ha germinado por un periodo de tiempo muy corto.</p> <p><u>Características:</u> La malta de cebada chit en copos tiene muchas de las características de la cebada cruda y es utilizada para mejorar la estabilidad de la espuma y equilibrar las maltas muy solubles. Confiere a la cerveza un rico sabor de grano secado y se utiliza principalmente en la cerveza de tipo stout. Esta malta mejora la formación y la estabilidad de la espuma.</p> <p>Especificaciones: pág. 29</p>	Cualquier tipo de cerveza	Hasta 40% de la mezcla





*¡Estamos comprometidos con la conservación
del medio ambiente!*

Castle Malting® le ofrece con mucho gusto
una gran variedad de maltas orgánicas certificadas



	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 Arome Nature
	Château Crystal® Nature
	Château Café Light Nature
	Château Cara Clair® Nature
	Château Cara Blond® Nature
	Château Cara Ruby Nature®
	Château Cara Honey Nature
	Château Cara Arome Nature
	Château Cara Gold Nature®
	Château Cara Crystal Nature
	Château Cara Belgium® Nature
	Château Cara Cafe Nature
	Château Biscuit® Nature
	Château Café Nature
	Château Chocolat Nature®
	Château Black Nature®
	Château Black of Black Nature

	Château Roasted Barley Nature®
	Château Peated Nature
	Château Wheat Blanc® Nature
	Château Wheat Munich Light Nature
	Château Wheat Cara Blond Nature
	Château Wheat Cara Ruby Nature
	Château Wheat Chocolat Nature
	Château Buckwheat Nature®
	Château Oat Nature®
	Château Spelt Nature®
	Château Rye Nature®
	Château Oat Flakes Nature
	Château Chit Wheat Nature Malt Flakes®
	Château Chit Barley Nature Malt Flakes®

MALTAS DE DESTILACIÓN, MALTAS ÁCIDAS

	Château Diastatic Nature
	Château Distilling Nature
	Château Peated Nature
	Château Whisky Light Nature
	Château Whisky Nature
	Château Smoked Nature®
	Château Acid Nature®

Productos orgánicos certificados



¡También tenemos otras maltas específicas a su disposición, no dude en pedir lo que necesita!







¡Malteamos con pasión para su suceso cervecero!

Especificación malta



MALTA CHÂTEAU PILSEN 2RS			
También disponible en orgánico 			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,5
Extracto (sustancia seca)	%	82,0	
Diferencia f/g	%	1,5	2,5
Color mosto	EBC (°L)		3,5 (1,9)
Poscoloración	EBC (°L)	4,0	6,0 (2,8)
Total proteínas (malta seca)	%		11,2
Proteína soluble	%	3,5	4,4
Índice Kolbach	%	35,0	45,0
Beta glucans	mg/l		250
Viscosidad	cp		1,6
pH		5,6	6,0
Potencia diastática	WK	250	
Friabilidad	%	80,0	
Vidriado (granos enteros)	%		2,5
PDMS			5,0
Filtración		Normal	
Tiempo de sacarificación	min		15
Claridad del mosto		Claro	
Calibración: - superior a 2,5 mm	%	90,0	
- rechazada	%		2,0



MALTA CHÂTEAU VIENNA			
También disponible en orgánico 			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,5
Extracto (sustancia seca)	%	80,0	
Diferencia f/g	%	1,5	2,5
Color mosto	EBC (°L)	4,0 (2,1)	7,0 (3,2)
Total proteínas (malta seca)	%		11,5
Índice Kolbach	%	37,0	45,0
Viscosidad	cp		1,6
Friabilidad	%	80,0	
Vidriado (granos enteros)	%		2,5
Tiempo de sacarificación	min	15	

* Las especificaciones actualizadas de nuestros productos convencionales y orgánicos están disponibles en nuestro sitio web: www.castlemalting.com

** Château Pilsen de Dos Hileras de Primavera se produce a partir de las mejores variedades de malta de cebada de dos hileras primavera. Esta malta es recomendada por los expertos cerveceros como la mejor opción de malta base para obtener los mejores resultados en una cerveza artesanal. Su menor contenido enzimático, menor contenido de proteína, mayor contenido de almidón y una cáscara más delgada la hacen la más adecuada para un extracto más alto.





*¿Cerveza excelente? Ningún magia,
solamente las maltas Castle Malting®!*



Especificación malta

MALTA CHÂTEAU PALE ALE		También disponible en orgánico	
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,5
Extracto (sustancia seca)	%	80,0	
Diferencia f/g	%	1,0	2,5
Color mosto	EBC (°L)	7,0 (3,2)	10,0 (4,3)
Total proteínas (malta seca)	%		11,5
Proteína soluble	%	4,0	4,6
Índice Kolbach	%	38,0	45,0
Viscosidad	cp		1,60
Potencia diastática	WK	250	
Friabilidad	%	80,0	
NDMA	ppb		2,5
Filtración		Normal	



CHÂTEAU MARIS OTTER MALT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	81.5	
Color mosto	EBC (°L)	3.5 (1.9)	4.5 (2.2)
Proporción nitrógeno soluble	%	40	45
Total nitrógeno, seco	%		1.60
Proteínas totales (malta seca)	%		10
Potencia diastática	WK	140	



MALTA CHÂTEAU MUNICH LIGHT®		También disponible en orgánico	
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,5
Extracto (sustancia seca)	%	80,0	
Diferencia f/g	%		2,5
Color mosto	EBC (°L)	13,0 (5,4)	17,0 (6,9)
Total proteínas (malta seca)	%		11,5
Proteína soluble	%	3,5	4,9
Índice Kolbach	%	37,0	49,0
Viscosidad	cp		1,6
Potencia diastática	WK	150	
Friabilidad	%	80,0	
Vidriado (granos enteros)	%		2,5
Filtración		Normal	
Tiempo de sacarificación	min	15	





*Los más altos estándares
de calidad desde 1868!*



Especificación malta



MALTA CHÂTEAU MUNICH			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,5
Extracto (sustancia seca)	%	80,0	
Color mosto	EBC (°L)	21,0 (8,4)	28,0 (11,1)
Total proteínas (malta seca)	%		11,5
Claridad del mosto	%	claro	

También disponible en orgánico



MALTA CHÂTEAU MELANO LIGHT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,5
Extracto (sustancia seca)	%	78,0	
pH			6,0
Color mosto	EBC (°L)	36,0 (14,1)	44,0 (17,1)

También disponible en orgánico



MALTA CHÂTEAU MELANO			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,5
Extracto (sustancia seca)	%	78,0	
pH			6,0
Color mosto	EBC (°L)	75,0 (28,7)	85,0 (32,4)

También disponible en orgánico



MALTA CHÂTEAU ABBEY®			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,5
Extracto (sustancia seca)	%	78,0	
Color mosto	EBC (°L)	41,0 (15,9)	49,0 (18,9)
pH			6,0

También disponible en orgánico



MALTA CHÂTEAU BISCUIT®			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,7
Extracto (sustancia seca)	%	77,0	
Color mosto	EBC (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)

También disponible en orgánico





*¡Las maltas Castle Malting® - el misterio
detrás de sus cervezas!*



Especificación malta

MALTA CHÂTEAU CARA CLAIR® <small>También disponible en orgánico</small>			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		8,5
Extracto (sustancia seca)	%	78,0	
Color mosto	EBC (°L)		8 (3,56)
Total proteínas (malta seca)	%		11,5
pH			6,0



MALTA CHÂTEAU CARA BLOND® <small>También disponible en orgánico</small>			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		8,5
Extracto (sustancia seca)	%	78,0	
Color mosto	EBC (°L)	17,0 (6,9)	24,0 (9,6)
pH			6,0



CHÂTEAU CARA Belgium MALT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		8,0
Extracto (sustancia seca)	%	76,0	
Color mosto	EBC (°L)	30 (11.8)	35 (13.7)



MALTA CHÂTEAU CARA RUBY® <small>También disponible en orgánico</small>			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		8,0
Extracto (sustancia seca)	%	78,0	
Color mosto	EBC (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)
pH			6,0



CHÂTEAU CARA HONEY MALT <small>También disponible en orgánico</small>			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		6,5
Extracto (sustancia seca)	%	75,0	
Color mosto	EBC (°L)	60 (23.1)	80 (30.5)






Las maltas Castle Malting® - el misterio

detrás de sus cervezas!




Especificación malta




CHÂTEAU CARA AROME MALT			
También disponible en orgánico 			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		6.5
Extracto (sustancia seca)	%	75.0	
Color mosto	EBC (°L)	80 (30.5)	100 (38.1)



CHÂTEAU CARA GOLD® MALT			
También disponible en orgánico 			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		8.0
Extracto (sustancia seca)	%	78.0	
Color mosto	EBC (°L)	110.0 (41.8)	130.0 (49.3)
pH			6.0




CHÂTEAU CARA CRYSTAL MALT			
También disponible en orgánico 			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		6.0
Extracto (sustancia seca)	%	74.0	
Color mosto	EBC (°L)	140 (53.0)	160 (60.6)



CHÂTEAU CARA TERRA MALT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		6.0
Extracto (sustancia seca)	%	74.0	
Color mosto	EBC (°L)	170 (64.3)	220 (83.1)



CHÂTEAU CARA CAFÉ MALT			
También disponible en orgánico 			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		5.0
Extracto (sustancia seca)	%	70.0	
Color mosto	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)



CHÂTEAU ARÔME MALT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	78.0	
Color mosto	EBC (°L)	95.0 (36.2)	105.0 (39.9)
pH			6.0







Maltas especiales que hacen su cerveza única



Especificación malta

CHÂTEAU CRYSTAL® MALT			
También disponible en orgánico 			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	78.0	
Color mosto	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0




CHÂTEAU CAFÉ LIGHT® MALT			
También disponible en orgánico 			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	77.0	
Color mosto	EBC (°L)	220.0 (83.1)	280.0 (105.6)



CHÂTEAU SPECIAL Belgium MALT®			
También disponible en orgánico 			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		6.0
Extracto (sustancia seca)	%	77.0	
Color mosto	EBC (°L)	260.0 (98.1)	320.0 (120.6)




CHÂTEAU CAFÉ MALT			
También disponible en orgánico 			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	75.5	
Color mosto	EBC (°L)	420.0 (158.1)	520.0 (195.6)



CHÂTEAU CHOCOLAT LIGHT MALT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	76.0	
Color mosto	EBC (°L)	550 (206.8)	650 (244.3)



CHÂTEAU CHOCOLAT MALT			
También disponible en orgánico 			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	75.0	
Color mosto	EBC (°L)	900.0 (338.1)	1100.0 (413.1)





Maltas especiales que hacen su cerveza única



Especificación malta



CHÂTEAU BLACK MALT			
		También disponible en orgánico	
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	73.0	
Color mosto	EBC (°L)	1150.0 (431.8)	1400 (525.6)



CHÂTEAU BLACK OF BLACK MALT			
		También disponible en orgánico	
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	72.0	
Color mosto	EBC (°L)	650 (244.3)	950 (356.8)



CHÂTEAU ROASTED BARLEY			
		También disponible en orgánico	
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	65.0	
Color mosto	EBC (°L)	1000 (375.6)	1400 (525.6)



CHÂTEAU RAW BARLEY			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		14
Extracto (sustancia seca)	%	68*	
Diferencia f/g	%	32*	
Color mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)*	
Proteínas totales (malta seca)	%	10	11.5
Viscosidad	cp	3.67*	
Beta glucans	mg/l	859*	
Calibración: - superior a 2.5 mm	%		90

*valores típicos



CHÂTEAU RAW OAT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		14
Extracto (sustancia seca)	%	80.0	
Color mosto	EBC (°L)	4 (2.1)	7 (3.2)



CHÂTEAU WHEAT BLANC® MALT			
		También disponible en orgánico	
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		5.5
Extracto (sustancia seca)	%	84.0	
Color mosto	EBC (°L)		5.5 (2.6)
Poscoloración	%		14.0
Total proteínas (malta seca)	%	4.5	5.5
Proteína soluble	cp		1.9
pH		5.8	6.1






Las maltas detrás de las mejores cervezas en el mundo

Especificación malta

CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT® MALT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		5.0
Extracto (sustancia seca)	%	83.0	
Color mosto	EBC (°L)	14.0 (5.8)	18.0 (7.3)
Total proteínas (malta seca)	%		14.0
Viscosidad	cp		1.85

También disponible en orgánico 



CHÂTEAU WHEAT MUNICH® 25 MALT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Moisture	%		5.0
Extract (dry basis)	%	83.0	
Wort colour	EBC (°L)	21.0 (8.4)	28.0 (11.1)
Total proteínas (malta seca)	%		14.0
Viscosidad	cp		1.85



CHÂTEAU WHEAT AROME			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		6.5
Extracto (sustancia seca)	%	78	
Color mosto	EBC (°L)	80 (30.6)	100 (38.1)
pH			6.0




CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL MALT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		6.5
Extracto (sustancia seca)	%	78	
Color mosto	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0



CHÂTEAU WHEAT CAFE			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		5.5
Extracto (sustancia seca)	%	77	
Color mosto	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)
pH			6.0

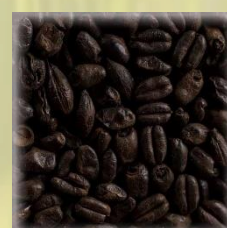


CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT MALT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	77.0	
Color mosto	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)

También disponible en orgánico 



CHÂTEAU WHEAT BLACK MALT			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	77.0	
Color mosto	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (525.6)





*Para los cerveceros que buscan
nuevas posibilidades*



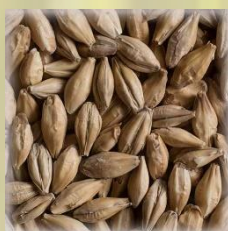
Especificación malta



MALTA CHÂTEAU PEATED			
			También disponible en orgánico
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	81.0	
Diferencia f/g	%	1.0	2.5
Color mosto	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Total proteínas (malta seca)	%		11.7
Proteína soluble	%	3.5	4.4
Índice Kolbach	%	35.0	45.0
Viscosidad	cp		1.6
pH		5.6	6.0
Potencia diastática	WK	250	
Friabilidad	%	80.0	
Vidriado (granos enteros)	%		2.5
Calibración – superior a 2,5 mm	%	90.0	
Tiempo de sacarificación			15
Claridad del mosto			claro
Filtración			normal
Fenols	ppm	5	10



MALTA CHÂTEAU DISTILLING			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Friabilidad	%	80.0	
Diferencia f-g	%		2.0
Color del mosto	EBC (Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Postcoloración	EBC(Lov.)		6.0 (2.8)
Total proteínas (malta seca)	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.4
Índice Kolbach	%	35.0	45.0
Friabilidad	%	80.0	
Vidriosidad (granos enteros)	%		2
Rendimiento previsto del licor (PSY)	l/t	406.0	



MALTA CHÂTEAU WHISKY, CHÂTEAU WHISKY LIGHT®			
			También disponible en orgánico
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4.5
Extracto soluble (0,2 mm)	%	81.0	
Diferencia f-g	%		2.0
Color del mosto	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
Total proteínas (malta seca)	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.4
Índice Kolbach	%	35	45
Friabilidad	%	80.0	
Tiempo de sacarificación	Minutos		15
Rendimiento previsto del licor (PSY)	l/t	400.0	
Fenols CHÂTEAU WHISKY LIGHT®	ppm	14	24
Fenols CHÂTEAU WHISKY	ppm	30	40





¡Elija el mejor!



Especificación malta

MALTA CHÂTEAU WHEAT SMOKED			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		5.5
Extracto (sustancia seca)	%	80.0	
Color mosto	EBC (°L)	4.0 (2.0)	12.0 (5.1)
Proteínas totales (malta seca)	%	10.0	13.0
Viscosidad	cp		1.9
Potencia diastática	WK	360*	
Friabilidad	%	70.0	
Vidriosidad (granos enteros)	%		2.0
Tiempo de sacarificación	min		15
Fenoles	ppm	10	15*



MALTA CHÂTEAU EMMER			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		5.5
Extracto (sustancia seca)	%	81.0	
Color mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	5.0 (2.4)
Proteínas totales (malta seca)	%	10	20



CHÂTEAU OAT FLAKES			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		13.0
Extracto (sustancia seca)	%	69.5*	
Color mosto	EBC (°L)	4.0 (2.1)	
Proteínas totales (malta seca)	%	13.5*	
Lípidos	%	6.5*	
Carbohidratos	%	66.5*	
Cenizas	%	2.0*	

También disponible en orgánico 



*valores típicos

CHÂTEAU RICE FLAKES			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		13.0
Extracto (sustancia seca)	%	72.8*	
Color mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)*	
Proteínas totales (malta seca)	%	7.5*	
Lípidos	%	1.0*	
Carbohidratos	%	78.5*	
Cenizas	%	0.5*	

*valores típicos



CHÂTEAU MAIZE FLAKES			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		13.5
Extracto (sustancia seca)	%	81.6*	
Color mosto	EBC (°L)	3.5 (1.9)	
Proteínas totales (malta seca)	%	7.0*	
Lípidos	%	1.0*	
Carbohidratos	%	78.5*	
Cenizas	%	0.5*	

*valores típicos





¡Escoja el mejor!

Especificación malta



MALTA CHÂTEAU BUCKWHEAT (malta de trigo sarraceno)			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		5.0
Extracto (sustancia seca)	%	66.0	
Color mosto	EBC (°L)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)
Proteínas totales (malta seca)	%		11.0

También disponible en orgánico



MALTA CHÂTEAU OAT (malta de avena)			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		7.0
Extracto (sustancia seca)	%	80	
Color mosto	EBC (°L)	5.0 (2.4)	
Proteínas totales (malta seca)	%		14.0
Tiempo de sacarificación	min		60

También disponible en orgánico



MALTA CHÂTEAU SPELT (malta de escanda)			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		6.0
Extracto (sustancia seca)	%	79	
Color mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteínas totales (malta seca)	%		17.0

También disponible en orgánico



MALTA CHÂTEAU SMOKED (malta ahumada)			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		6.0
Extracto (sustancia seca)	%	77.0	
Color mosto	EBC (°L)	4 (2.1)	12 (5.0)
Proteínas totales (malta seca)	%		11,5
Viscosidad	cp		1,6
Potencia diastática	WK	250	
Friabilidad	%	80	
Vidriosidad (granos enteros)	%		2
Tiempo de sacarificación	min		15
Fenoles	ppm	1.6	4.0

También disponible en orgánico



MALTA CHÂTEAU RYE (malta de centeno)			
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		6.0
Extracto (sustancia seca)	%	83	
Color mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Proteínas totales (malta seca)	%		11.0
Friabilidad	%		80
Vidriosidad (granos enteros)	%		3
Tiempo de sacarificación	min		15


También disponible en orgánico






Para los cerveceros que buscan nuevas posibilidades


Especificación malta

CHÂTEAU DIASTATIC MALT		También disponible en orgánico 	
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		7.0
Extracto (sustancia seca)	%	80.0	
Extract difference fine-coarse	%	1.5	2.5
Color mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Total proteínas (malta seca)	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.5
Hartong 45°	%	35	45
Viscosidad	cp		1.6
Potencia diastática	WK	380	
Friabilidad	%	78.0	
Vidriosidad (granos enteros)	%		3
Tiempo de sacarificación	min		15




MALTA CHÂTEAU ACIDA		También disponible en orgánico 	
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		10.0
Extracto (sustancia seca)	%	74	
Color mosto	EBC (°L)	6 (2.8)	16 (6.6)
Total proteínas (malta seca)	%		11.5
Acidez		40	
pH			4.5



CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT WHEAT (Malta de trigo chit en copos)		También disponible en orgánico 	
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		10.0
Extracto (sustancia seca)	%	77	
Color mosto	EBC (°L)	5 (2.4)	9 (3.9)
Total proteínas (malta seca)	%		12.0



CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES (Malta de trigo chit en copos)		También disponible en orgánico 	
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍN.	MÁX.
Humedad	%		11.0
Extracto (sustancia seca)	%	77	
Color mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Total proteínas (malta seca)	%		11.5





¡Nuevas maltas – nuevas posibilidades!

Nueva fábrica ecológica en Hombourg, Bélgica

Estamos encantados presentarles nuestra nueva fábrica ecológica en Hombourg, con una superficie total de 11000m².

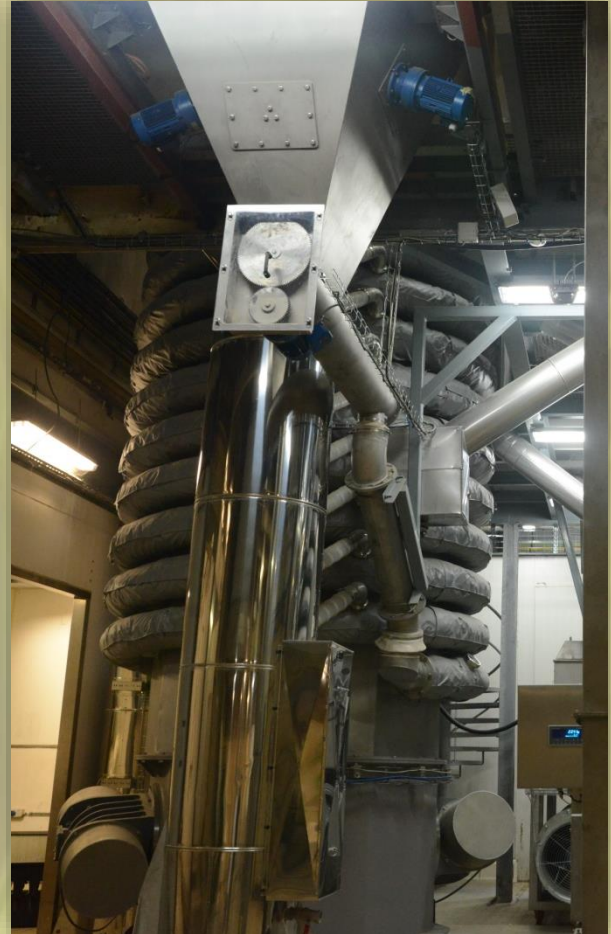
Los beneficios de nuestra nueva instalación son los siguientes:

- 11000m² de área de trabajo;
- 10000m² de paneles solares;
- 1 MW de energía eléctrica generada por paneles solares;
- el área de estacionamiento tiene capacidad para 12 camiones para operaciones más rápidas;
- la instalación ofrece 8 muelles de carga;
- la planta está situada cerca de la autopista y en las proximidades de las carreteras principales de Europa;
- la instalación de tostado de malta eléctrica más grande del mundo, que permite producir maltas aún mejores sin ningún contacto con el fuego y producir increíbles maltas especiales con energía verde.

Con la nueva instalación aseguramos:

- Mayor nivel de caramelización para más sabor y aroma;
- Tostado y caramelización aún más homogéneos;
- Sin nitrosaminas en las maltas gracias a la ausencia de fuego directo;

Proceso continuo.





Soluciones óptimas para embalaje y logística

Castle Malting® garantiza las mejores soluciones logísticas para entregas en cualquier parte del mundo.

La malta puede ser enviada en base ExW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP u otras, según su pedido

Soluciones de embalaje para entregas intracontinentales	Cantidad aproximada por camión
A granel en camión	Hasta 27 000 kg
En sacos de 25 kg sobre pallets cambiables 80x120 cm (825 - 1000kg/pallet) en camión	Hasta 24 000 kg
En sacos de 25 kg sobre pallets 110x110 cm (hasta 1 500 kg/pallet) en camión	Hasta 24 000 kg
En sacos de 25 kg sobre pallets para exportaciones 110x110cm (hasta 1 500 kg/pallet) en camión	Hasta 20 000 kg
En Big Bags de 400 – 1500 kg sobre pallets 110x110 cm en camión	Hasta 25 000 kg
En Big Bags de 400 – 1500 kg sobre pallets para exportaciones 110x110 cm en camión	Hasta 25 000 kg

* Por favor note que podemos cargar hasta los 1000 kg de malta sobre pallets de 80x120 cm solo en el caso de las maltas Château Pilsen, Château Pilsen Nature y Château Wheat Blanc.

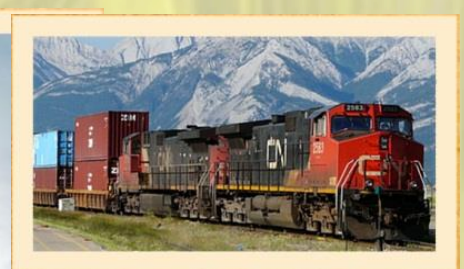
Para la malta molida, sobre un pallet hasta los 800 kg de malta.

Soluciones de embalaje para entregas por mar e intercontinentales	Cantidad por contenedor 20'	Cantidad por contenedor 40'
A granel en liner bag en contenedor	Hasta 17 000 kg	Hasta 26 500 kg
En sacos 25 kg a granel en contenedor	Hasta 17 000 kg	Hasta 26 500 kg
En sacos 50 kg a granel en contenedor	Hasta 17 000 kg	Hasta 26 500 kg
En sacos de 25 kg sobre pallets para exportaciones 110x110 cm (hasta 1 500 kg/pallet) en contenedor	Hasta 13 000 kg	Hasta 26 000 kg
En Big Bags de 400 – 1250 kg sobre pallets para exportaciones 114x114 cm en contenedor	Hasta 13 000 kg	Hasta 26 000 kg

La cantidad total por camión o contenedor puede variar según el (los) tipo(s) de malta ordenado(s) y contenedor.

Las entregas de “pallets mixtos” (varios tipos de malta por pallet) y otras soluciones de embalaje son posibles sobre pedido.

¡Levaduras, lúpulos, especias, tapas y azúcares pueden ser entregados con su orden de malta, lo que significa sin costes adicionales para el transporte!





¡Nos expandimos para asegurarle su éxito!

«Malta para cada cervecero», lo más rápido posible!

Soluciones óptimas de embalaje y logística le son garantizadas a cada entrega y nuestro centro de distribución de 5000 m² nos permite mejorar los servicios que ofrecemos a todos nuestros clientes.



Una nueva línea de embalaje hace posible preparar y cargar sobre pallets 600 sacos per hora. Además, un enorme espacio de almacenamiento con estantes de una altura de 10 metros permite la preparación sistemática de pallets completos y el almacenamiento de 1500 pallets de las maltas las más solicitadas.

Al recibir un pedido, solo los pallets mixtos – los pallets con varios tipos de malta – tendrán que ser montados. Esto reduce el tiempo necesario a la preparación de un pedido al mínimo.

El área de expedición permite preparar hasta 40 pedidos que serán listos para ser enviados dentro de 24 horas. De este modo, ahora, Castle Malting está capaz de cargar todas sus maltas sobre pallets hasta 1300 kg, siempre quedando fiel a su principio de 100% de trazabilidad de su producción.

La instalación ofrece un acceso fácil para los camiones y su aparcamiento tiene capacidad para doce vehículos que permite una máxima fluidez de las operaciones. Es situado a 1 km de la autopista y a cerca proximidad de las carreteras las más importantes de Europa.

A través de numerosas inversiones Castle Malting queda fiel al objetivo que se ha fijado desde el principio de su actividad, trabajando incesantemente para satisfacer los pedidos de sus clientes y siempre justificar su lema:

¡«Malta para cada cervecero », lo más rápido posible!





¡Servicios completos a los cerveceros!

Castle Malting®, en colaboración con los productores de lúpulo los más famosos de todo el mundo, ofrece también **mas de 100 variedades de lúpulo** en conos y en pellets.

¡Precios especiales y ningún coste de transporte suplementario para sus órdenes de lúpulos junto con maltas!



Lúpulo en conos

Lúpulo en pellets T 90

Lúpulos suministrados por Castle Malting®:

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

Las especificaciones actualizadas de nuestros productos convencionales y orgánicos están disponibles en nuestro sitio web: www.castlemalting.com





















¡Para elaborar cervezas creativas!

"Los belgas son los mayores utilizadores de plantas y especias en la fabricación de la cerveza. Hasta una cerveza belga tradicional a veces contiene especias."
Michael Jackson, el cazador de cervezas

Descubra con **Castle Malting®** una amplia gama de especias para añadir un carácter extra cálido que puede realmente cambiar el sabor de sus cervezas. Las especias abren sus cervezas a una variedad infinita de aromas y gustos inolvidables. Con nuestras especias puede encontrar la manera de crear una cerveza especial realmente única.



cilantro (semillas)		anís estrellado (entero)	
cilantro en polvo		anís estrellado pedazos	
bayas de enebro		anís estrellado en polvo	
cáscaras de naranja amarga (entera)		anís pimpella	
cáscaras de naranja amarga (cortada)		anís pimpella en polvo	
cáscaras de naranja amarga en polvo		cáscara de almendra amarga	
cáscaras de naranja dulce (entera)		canela en polvo	
cáscaras de naranja dulce (cortada)		cálamo-aromático	
cáscaras de naranja dulce en polvo		comino semilla	
regaliz dulce raíz pedazos		enebrinas	
regaliz dulce raíz en polvo		cardamomo verde fructo	
regaliz dulce raíz extracto pastilla		cardamomo blanco fructo	
regaliz dulce raíz extracto bloques		manzanilla	
cáscaras de limón		clavo	
cedrón hojas enteras		hibisco cortado	
la hierba de limón		raíz de lirio	
jengibre raíz pedazos		musgo irlandés	
jengibre raíz en polvo		brezo flor	
enula raíz		emulacampana	
granos de paraíso		hierba luisa	
jazmín flor		vainilla vaina	
		angélica raíz	
		asperula olorosa	
		pimienta negra (entera)	



Las especificaciones actualizadas de nuestros productos convencionales y orgánicos están disponibles en nuestro sitio web: www.castlemalting.com



¡El dulce sabor de su suceso!

Para mejorar la suavidad de su cerveza, para añadir mas fuerza y nuevas aromas, **Castle Malting®** le ofrece otra especialidad de las cervezas belgas – **los Azúcares Candi Belgas** y otros ingredientes a base de azúcares naturales.

Los azúcares Candi belgas se utilizan en la producción de la cerveza, especialmente en las cervezas belgas fuertes como Dubbel y Tripel para aumentar el contenido de alcohol sin añadir volumen suplementario a la cerveza. Los azúcares Candi belgas ayudan a mantener un alto contenido de alcohol de las cervezas sin hacerles demasiado malteadas o dulces.



AZUCARES CANDI	EMBALAJE
Azúcar Candi pedazos blancos	saco de 25 kg
Azúcar Candi pedazos oscuros	saco de 25 kg
Cassonade light	saco de 25 kg/ saco de 10 kg
Cassonade dark	saco de 25 kg/ saco de 10 kg
Cassonade extra dark	saco de 25 kg/ saco de 10 kg
Candimic light 73%	bidón de 25 kg / contenedor de 1000 kg
Candimic dark 73%	bidón de 25 kg / contenedor de 1000 kg
Candimic dark 78%	bidón de 25 kg / contenedor de 1000 kg
Jarabe de fructosa F85/75%	bidón de 25 kg / contenedor de 1000 kg
Fructosa cristallin	saco de 25 kg
 Azucares de caña granulados orgánicos	saco de 25 kg
Trisuc líquido 73%	bidón de 25 kg / contenedor de 1000 kg
Belgogluc HM 70/75%	bidón de 25 kg / contenedor de 1000 kg
Maltodextrine Type 1912	saco de 25 kg
Burnt Syrup BS 5000	bidón de 25 kg / contenedor de 1000 kg
Caramel P32 (E150c)	bidón de 25 kg / contenedor de 1000 kg
Lactosa	saco de 25 kg
 Azúcar orgánico granulado 	saco de 25 kg
Molasse Jerrycan 	bidón de 25 kg
Refined Cane Sugar 	saco de 25 kg
Dextrose Monohydrate S 	saco de 25 kg



Las especificaciones actualizadas de nuestros productos convencionales y orgánicos están disponibles en nuestro sitio web: www.castlemalting.com





Servicios para Cerveceros

Castle Malting®

Castle Malting® se brinda la posibilidad de poner a su disposición las siguientes instalaciones:

Micro cervecería moderna: cree y pruebe nuevas recetas con la ayuda de nuestros cerveceros expertos.

Laboratorio con la tecnología más avanzada: analice sus cervezas con la ayuda de nuestros expertos.

Castle Brewing Academy: aprenda más sobre los secretos detrás de las fabulosas Cervezas Belgas





La manera más fácil de pedir su malta preferida

Castle Malting® le presenta con mucho gusto



La aplicación iPad e iPhone más completa dedicada al proceso de elaboración de cerveza y malta.

Con BrewMalt puede aprender todo sobre la elaboración de cerveza y malta, al mismo que pedir todo lo que necesita para elaborar cerveza o whisky.

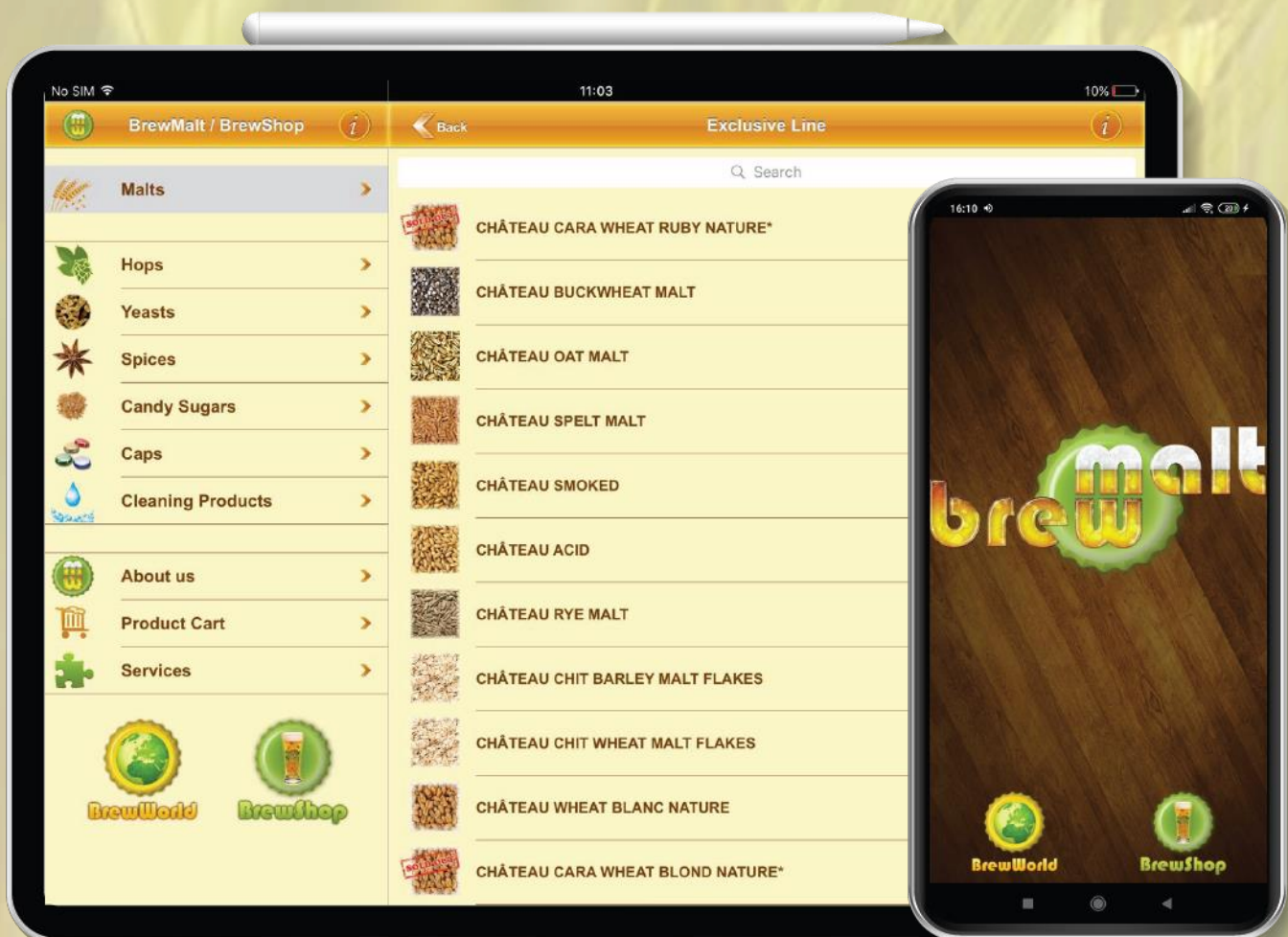
Puede escoger y pedir los mejores ingredientes para la elaboración de la cerveza y otros productos a través de la sección BrewShop.

Puede ver todos los documentos relativos a sus pedidos: análisis de malta, facturas, certificados al mismo que las listas completas de entregas en la nueva sección Servicios.

Con la sección BrewWorld estará aun más cerca de la industria cervecera y de la del malteado, teniendo a su disposición las últimas novedades, informaciones sobre precios de mercado y eventos.

Además, con BrewWorld estará más informado sobre el mundo cervecero, alegrándose del acceso a recetas de cervezas, consejos sobre la producción de cervezas y calculadoras, el glosario del mundo cervecero, la historia de la cerveza etc.

Le garantizamos la mejor experiencia del cliente en la industria. ¡Disfrute!





¡Cuando la calidad importa!

Análisis realizados por nuestro laboratorio

Análisis	Método	Análisis	Método
M A L T A			
Humedad de la malta	EBC 4.2	Extracto de molido fino: malta húmeda, malta seca	EBC 4.5.1
Extracto de molido grueso: malta húmeda, malta seca	EBC 4.5.2	Diferencia fino/grueso	EBC 4.5.2
Coloración (visual)	EBC 4.7.2	Color KZ	Bios 1972 – n°3 p.129
Humedad de las maltas de color	EBC 5.4	Extracto – maltas de color	EBC 5.5
Coloración de las maltas de color	EBC 5.6	Calibración: 2,8 mm; 2,5 mm; 2,2 mm. Partículas tamizadas; polvo	
Contenido total en proteínas	EBC 4.3.1 (KJELDAHL)	Contenido en proteínas solubles	EBC 4.9.1
Índice Kolbach	EBC 4.9.1	pH del mosto	EBC 8.17
Viscosidad del mosto	EBC 4.8	Betaglucanos	EBC 8.13.2
Friabilidad de la malta	EBC 4.15	Granos enteros	EBC 4.15
Amino nitrógeno libre en la malta (FAN)	EBC 4.10 (flujo continuo)	Potencia diastática: malta húmeda, malta seca	EBC 4.12 (flujo continuo)
Olor de la maceración	EBC 4.5.1	Tasa de sacarificación	EBC 4.5.1
Tasa de filtración	EBC 4.5.1	Índice Hartong 45°C	De Clerck, 2ed., Vol II
Test de Carlsberg (test de Gushing)	Mebak R 4.21.2 / 2006	Micotoxinas, aflatoxinas, DON, etc.	Espectrometría
Límite de atenuación	EBC 8.6	Homogeneidad y modificación (método calcoflúor)	EBC 4.14
Turbidez	Turbidímetro EBC	á-amilasa	EBC 4.13 (flujo continuo)

Análisis	Método	Análisis	Método
CEBADA			
Contenido total en proteínas	EBC 3.3.1 / IR	Humedad	EBC 4.2
Micotoxinas, aflatoxinas, DON, etc.	Espectrometría	Calibración: 2,8 mm; 2,5 mm; 2,2 mm. Partículas tamizadas; polvo	
Germinación	Método Aubry	Sensibilidad al agua	Método Aubry
Previsión de productividad		Peso de 1.000 granos	EBC 1.4.1
Micromalteado		Olor	
		Aspecto visual	

Análisis	Método	Análisis	Método
AGUA			
Parámetros fisicoquímicos			
Total aluminio	ISO 11885	Cloro libre	ISO 7393
Nitrógeno de amoníaco	Método enzimático	Contenido total en hierro	ISO 11885
Nitritos disueltos	EN ISO 10304-2	pH	ISO 10523
Olor		DQO	Método interno (espectrometría)
Sabor		Materia suspendida	Método interno



Cerveza Belga de Trigo



ABV	8.5%	Color	75 EBC	Amargura	28 IBU
-----	------	-------	--------	----------	--------

Descripción:

La cerveza de trigo belga se considera tradicionalmente una bebida de verano. Se suele consumir como aperitivo con una rodaja de naranja o limón.

Servicio:

Vaso: Cáliz de cerveza de pinta
Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Para una mejor filtración, agregue 1-2% de cascarilla de arroz.

Para promover un buen aroma a plátano, bajo brea ligeramente (0.5g / L), aireación baja o nula, sin presión de cabeza y fermentar a altas temperaturas (22-26°C).

Para promover un aroma parecido al del clavo, como WB-06 es una cepa de levadura POF+, haga lo contrario. Y para potenciarlo, haz un reposo de ácido ferúlico en el macerado.

Tener en cuenta que esta receta es solo una guía. Es posible que sea necesario realizar alguna modificación para cumplir con diferentes tecnologías, eficiencias y rendimiento de ingredientes como extracto seco de grano y porcentaje de ácido alfa de lúpulo

RECETA PARA 100L

MALTA

Château Pilsen™ 2RS	75%	14.1 kg
Château Wheat Blanc	25%	4.7 kg

LÚPULOS

Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU	70 g
Tettnang (5.0% aa)	1.4 IBU	70 g
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU	70 g

LEVADURAS

SafAle WB-06	70 g
--------------	------

ESPECIAS

Piel de naranja amarga	100 g
Comino	40 g
Cilantro	30 g

PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	3.0 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Maceración a 63°C Descansar 40min a 63°C Subir a 68°C a 1°C / min. Descanse 15min a 68°C y Subir a 72°C a 1°C / min Descanse 10min a 72°C y realice la **prueba de yodo** Subir a 78°C a 1°C / min. Descanse 2min a 78°C para la maceración.

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 90min.

Adición de lúpulo 1: Después de 30 minutos, agregue Magnum.

Adición de lúpulo 2: Después de 80min agregue Citra.

Adición de lúpulo 3: Después de 85min agregue Tettnang.

Adición de las especias: Después de 85min añada las especias.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	9.0%	Tamaño del lote	100 L	OG	12.5°P
-------------	------	-----------------	-------	----	--------

Eficiencia	85%
------------	-----

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 20°C y echar la levadura. Fermentar a 20°C durante 2 días y luego subir a 24°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 7 días.

Atenuación	82%	FG	2.30°P
------------	-----	----	--------

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Enfriar la cerveza a 0° C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta 3 volúmenes de CO2. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

*Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2



Cerveza de Ámbar Belga



RECETA PARA 100L

MALTA

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

LÚPULOS

Saaz (3.5% aa)	180 g
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	140 g

LEVADURAS

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

ABV 6.5% Color 22 EBC Amargura 20 IBU

Descripción:

Debido a la combinación de maltas Château Munich Light y Château Abbey, esta cerveza especial tiene una rica calidez típica del vino y una frescura única típica de la cerveza.

Servicio:

Vidrio: Vaso de pinta americano
Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Mantenga la tasa de lanzamiento de levadura alta a 0,75 a 0,8 g / L para una fermentación más limpia.

Tener en cuenta que esta receta es solo una guía. Es posible que sea necesario realizar alguna modificación para cumplir con diferentes tecnologías, eficiencias y rendimiento de ingredientes como extracto seco de grano y porcentaje de ácido alfa de lúpulo

PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH 5.3 Proporción de mezcla 2.8 L/kg

Maceración a 63°C Descansar 50min a 63°C
Subir a 72°C a 1°C / min. Descanse 20min a 72°C y realice la prueba de yodo.
Subir a 78°C a 1°C / min
Descanse 2min a 78°C para la maceración.
Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 60min.
Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue 90g de Saaz y 70g de Hallertau Mittelfruh.
Adición de lúpulo 2: Después de 55min agregue 90g de Saaz y 70g de Hallertau Mittelfruh.
Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total 6.0% Tamaño del lote 100 L OG 14.5°P

Eficiencia 85%

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 16°C y echar la levadura. Fermentar a 16°C durante 2 días y luego subir a 20°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 7 días.

Atenuación 81% FG 2.80°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta 2.6 volúmenes de CO₂. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

*Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2



Cerveza Rubia



ABV 6.5% Color 26 EBC Amargura 25 IBU

Descripción:

Increíble cerveza rubia belga inspirada en la icónica Leffe Blond. Esta cerveza tiene hermosos colores que atraen la vista, un sabor a malta suave y sutil, y un aroma complejo único proporcionado por el equilibrio de aromas de levadura belga, lúpulos de hierbas y especias.

Servicio:

Vaso: Cáliz de pinta de cerveza
Temperatura: 4-7°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Sugerimos referir esta cerveza en botella usando SafAle F-2 para carbonatación. Esto puede ayudarlo a extender la vida útil y evitar la oxidación.

Tener en cuenta que esta receta es solo una guía. Es posible que sea necesario realizar alguna modificación para cumplir con diferentes tecnologías, eficiencias y rendimiento de ingredientes como extracto seco de grano y porcentaje de ácido alfa de lúpulo

RECETA PARA 100L

MALTA

Château Pilsen 2RS	80%	17.6 kg
Château Munich Light™	5%	1.1 kg
Château Abbey™	15%	3.3 kg

LÚPULOS

Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU	200 g
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU	70 g

LEVADURAS

SafAle T-58	65 g
-------------	------

ESPECIAS

Cilantro	100 g
----------	-------

PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH 5.3 Proporción de mezcla 2.7 L/kg

Maceración a 63°C Descansar 40min a 63°C Subir a 68°C a 1°C / min. Descanse 15min a 68°C y

Subir a 72°C a 1°C / min. Descanse 10min a 72°C y realice la **prueba de yodo**

Subir a 78°C a 1°C / min

Descanse 2min a 78°C para la maceración.

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 60min.

Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue 150 de H. Tradition.

Adición de lúpulo 2: Después de 50min agregue 50g de H. Tradition y 70g de Saaz.

Adición de las especias: Después de 55min añada 100g de Cilantro.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total 6.0% Tamaño del lote 100 L OG 14.5°P

Eficiencia 85%

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 18°C y echar la levadura. Fermentar a 18°C durante 2 días y luego subir a 22°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 7 días.

Atenuación 82% FG 2.50°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Enfriar la cerveza a 0°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta 2.8 volúmenes de CO₂. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

*Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2



Cerveza de Abadía Oscura



ABV 8.5% Color 75 EBC Amargura 28 IBU

Descripción:

Una cerveza de carácter con un rico sabor a malta y un amargor bien equilibrado. Deja un regusto sutil a madera quemada.

Servicio:

Vidrio: Tulip
Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Para obtener más notas tostadas / chocolate, puede agregar hasta un 5% de Chateau Chocolat.

Tener en cuenta que esta receta es solo una guía. Es posible que sea necesario realizar alguna modificación para cumplir con diferentes tecnologías, eficiencias y rendimiento de ingredientes como extracto seco de grano y porcentaje de ácido alfa de lúpulo

RECETA PARA 100L

MALTA

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

LÚPULOS

Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU	160 g
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU	100 g

LEVADURAS

SafAle BE-256	80 g
---------------	------

PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH 5.3 Proporción de mezcla 2.5 L/kg

Maceración a 63°C

Descansar 60min a 63°C

Subir a 72°C a 1°C / min. Descanse 20min a 72°C realice la **prueba de yodo**

Subir a 78°C a 1°C / min

Descanse 2min a 78°C para la **maceración**.

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 90min.

Adición de lúpulo 1: Después de 30 minutos, agregue H. Tradition.

Adición de lúpulo 2: Después de 80min agregue Tettnang.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total 9.0% Tamaño del lote 100 L OG 17.5°P

Eficiencia 80%

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 16°C y echar la levadura. Fermentar a 16°C durante 2 días y luego subir a 21°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 7 días.

Atenuación 85% FG 2.60°P

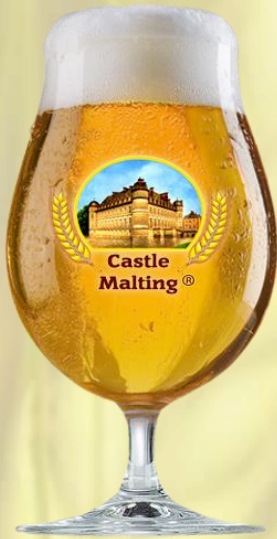
PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta 2.7 volúmenes de CO₂. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

*Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2



Cerveza de Rubia de Centeno Belga



ABV 8.5% Color 11 EBC Amargura 25 IBU

Descripción:

De color amarillo pálido a dorado, con una espuma blanca bien construida. El amargor tiende a ser moderado, para permitir que las características del centeno, a menudo especiadas y agrias, se recuperen.

Servicio:

Vidrio: Tulip
Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO

El centeno aporta un sabor picante y crujiente único a la cerveza, puedes jugar con el porcentaje del mismo en la factura del grano. Pero no agregue más del 30%.

Tener en cuenta que esta receta es solo una guía. Es posible que sea necesario realizar alguna modificación para cumplir con diferentes tecnologías, eficiencias y rendimiento de ingredientes como extracto seco de grano y porcentaje de ácido alfa de lúpulo

RECETA PARA 100L

MALTA

Château Pilsen™ 2RS	70%	18.1 kg
Château Wheat Blanc	10%	2.7 kg
Château Rye	20%	5.4 kg

LÚPULOS

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

LEVADURAS

SafAle BE-256	70 g
---------------	------

PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH 5.3 Proporción de mezcla 2.5 L/kg

Maceración a 63°C

Descansar 50min a 63°C

Subir a 72°C a 1°C / min.

Descanse 20min a 72°C y realice la **prueba de yodo**

Subir a 78°C a 1°C / min

Descanse 2min a 78°C para la **maceración**.

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 75min.

Adición de lúpulo 1: Después de 15 minutos, agregue Perle y Cascade.

Adición de lúpulo 2: Después de 60min agregue Saaz.

Adición de lúpulo 3: Después de 70min agregue Amarillo.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total 7.5% Tamaño del lote 100 L OG 17.5°P

Eficiencia 85%

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 22°C y echar la levadura. Fermentar a 22°C durante 2 días y luego subir a 25°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 10 días.

Atenuación 86% FG 2.45°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta 2.7 volúmenes de CO₂. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

*Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2



Cerveza Belga Stout



RECETA PARA 100L

MALTA

Château Pilsen™ 2RS	80%	18.3 kg
Château Cara Gold™	6%	1.4 kg
Château Chocolat	10%	2.4 kg
Château Black	2%	0.5 kg
Château Special B™	1%	0.3 kg

LÚPULOS

Saaz (3.5% aa)	450 g
----------------	-------

LEVADURAS

SafAle S-33	70 g
-------------	------

ABV	8.5%	Color	75 EBC	Amargura	28 IBU
-----	------	-------	--------	----------	--------

Descripción:

Esta Stout de estilo belga tiene grandes sabores a malta tostada. Experiencia compleja con regusto a chocolate y café en capas sobre las frutas oscuras ligeramente ácidas que las levaduras belgas pueden producir con creces. En resumen, es delicioso.

Servicio:

Vidrio: Tulip
Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Para potenciar los aromas de levadura, puede agregar 0,8 g / L y fermentar 2°C más.

Tener en cuenta que esta receta es solo una guía. Es posible que sea necesario realizar alguna modificación para cumplir con diferentes tecnologías, eficiencias y rendimiento de ingredientes como extracto seco de grano y porcentaje de ácido alfa de lúpulo

PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.7 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Maceración a 63°C

Descansar 45min a 63°C

Subir a 72°C a 1°C / min. Descanse 20min a 72°C y realice la prueba de yodo

Subir a 78°C a 1°C / min

Descanse 2min a 78°C para la maceración.

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 60min.

Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue 220g de Saaz (20IBU)

Adición de lúpulo 2: Después de 50min agregue 230g de Saaz (5IBU).

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	6.0%	Tamaño del lote	100 L	OG	14.7°P
-------------	------	-----------------	-------	----	--------

Eficiencia	85%
------------	-----

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 16°C y echar la levadura. Fermentar a 16°C durante 2 días y luego subir a 20°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 7 días.

Atenuación	80%	FG	3.00°P
------------	-----	----	--------

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta 2.5 volúmenes de CO2. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

*Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2



Cerveza Belga Roja de Malta Pura



ABV 8.5% Color 75 EBC Amargura 28 IBU

Descripción:

Cerveza con sabor dulce y ligeramente lupulado a té. Sabores redondos y equilibrados y un agradable carácter a malta con un final ligeramente seco.

Servicio:

Vidrio: Vaso cáliz con tallo
Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Puede agregar 1-2% de malta Château Black para darle un toque agradable de carácter tostado.

Tener en cuenta que esta receta es solo una guía. Es posible que sea necesario realizar alguna modificación para cumplir con diferentes tecnologías, eficiencias y rendimiento de ingredientes como extracto seco de grano y porcentaje de ácido alfa de lúpulo

RECETA PARA 100L

MALTA

Château Pilsen 2RS	60%	13.5 kg
Château Cara Gold™	25%	5.5 kg
Château Chocolat	10%	2.2 kg
Château Black	5%	1.2 kg

LÚPULOS

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

LEVADURAS

SafAle US-05	80 g
--------------	------

PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH 5.3 Proporción de mezcla 2.7 L/kg

Maceración a 63°C

Descansar 50min a 63°C

Subir a 72°C a 1°C / min.

Descanse 20min a 72°C y realice la **prueba de yodo**

Subir a 78°C a 1°C / min

Descanse 2min a 78°C para la **maceración**.

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 60min.

Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue Hallertau Mittelfruh.

Adición de lúpulo 2: Después de 50min agregue Saaz.

Adición de lúpulo 3: Después de 55min agregue Mandarina Bavaria.

Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total 6.0% Tamaño del lote 100 L OG 14.5°P

Eficiencia 85%

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 18°C y echar la levadura. Fermentar a 18°C durante 2 días y luego subir a 22°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 7 días.

Atenuación 82% FG 2.65°P

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2.6 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

*Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2



Cerveza Belga de Navidad



ABV 8.5% Color 75 EBC Amargura 28 IBU

Descripción

Cerveza Belga de Navidad de rica espuma cremosa, sabor ligeramente picante y agradable aroma.

Servicio

Vidrio: vidrio alto
Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Para la referenciación en botella, utilice la misma levadura SafAle T-58.

Tener en cuenta que esta receta es solo una guía. Es posible que sea necesario realizar alguna modificación para cumplir con diferentes tecnologías, eficiencias y rendimiento de ingredientes como extracto seco de grano y porcentaje de ácido alfa de lúpulo

RECETA PARA 100L

MALTA

Château Pilsen™ 2RS	56%	16.4 kg
Château Munich	20%	5.8 kg
Château Crystal™	12%	3.5 kg
Château Café Light™	12%	3.5 kg

LÚPULOS

Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU	55 g
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU	80 g
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU	60 g

LEVADURAS

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

AZÚCARES

Dark Candy Sugar	500 g
------------------	-------

PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.5 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Maceración a 63°C
Descansar 60min a 63°C
Subir a 68°C a 1°C / min. Descanse 15min a 68°C
Subir a 72°C a 1°C / min.
Descanse 15min a 72°C y realice la **prueba de yodo**
Subir a 78°C a 1°C / min
Descanse 2min a 78°C para la **maceración**.

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 90min.
Adición de lúpulo 1: Después de 30 minutos, agregue Admiral.
Adición de lúpulo 2: Después de 80min agregue Brewers Gold y Perle.
Adición de los azúcares: Después de 75min añada el azúcar Candy Dark.
Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	9.0%	Tamaño del lote	100 L	OG	18.5°P
-------------	------	-----------------	-------	----	--------

Eficiencia	80%
------------	-----

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 16°C y echar la levadura. Fermentar a 16°C durante 2 días y luego subir a 22°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 7 días

Atenuación	80%	FG	3.60°P
------------	-----	----	--------

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO

Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2.7 volúmenes de CO2**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

*Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2





Desde Bélgica con amor!

No dude en contactarnos:

info@castlemalting.com, www.castlemalting.es

Ponemos a su disposición nuestra micro fábrica de cerveza, donde puede degustar auténtica cerveza belga elaborada a partir de nuestras maltas, así como probar nuestras maltas con sus recetas de cerveza.



94 Rue de Mons, 7970 Beloeil, Bélgica. Tel. +32 87 66 20 95, Fax +32 87 35 22 34
E-mail: info@castlemalting.com, www.castlemalting.com





**LA CULTURA
CERVECERA BELGA**

**PATRIMONIO
CULTURAL
INMATERIAL DE LA
HUMANIDAD**