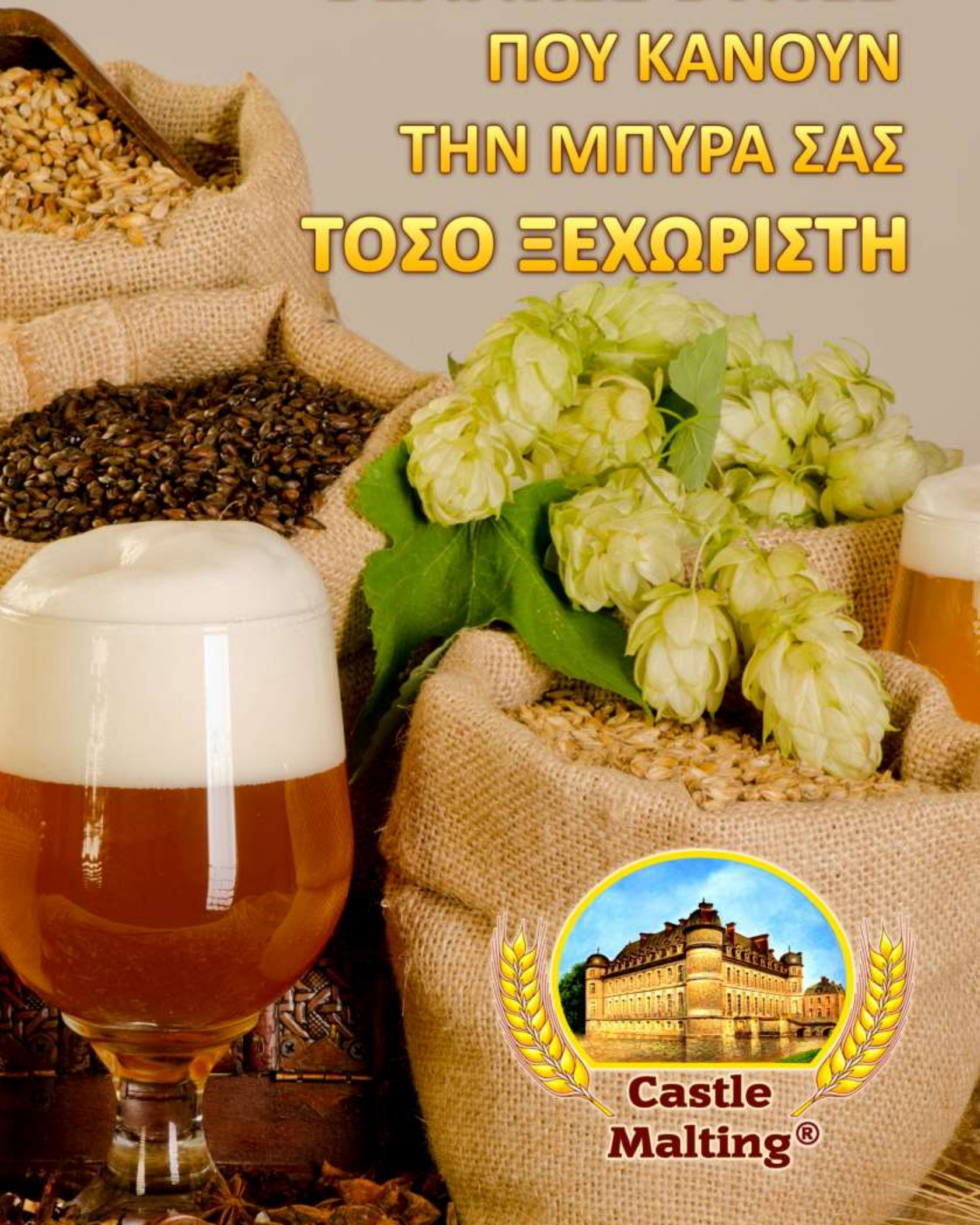





















**ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΒΥΝΕΣ  
ΠΟΥ ΚΑΝΟΥΝ  
ΤΗΝ ΜΠΥΡΑ ΣΑΣ  
ΤΟΣΟ ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ**





# Βύνη από την χώρα που είναι ξακουστή για τις μπύρες της

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Εισαγωγή .....	2
	Castle Malting® – Παράδοση και καινοτομία.....	3
	Επανάσταση στο καβούρδισμα τής βύνης .....	4
	Οικολογική παραγωγή βύνης.....	5
	Βύνες που προσφέρει η Castle Malting® .....	6-9
	Σπάνιες και πολύ εξειδικευμένες βύνες Château .....	10
	Βιολογικές βύνες από την Castle Malting® .....	11
	Προδιαγραφές τής βύνης.....	12-20
	Καινούργιες βύνες.....	21
	Οργάνωση μεταφοράς – παράδοσης και συσκευασία.....	22
	Καινούργιο κέντρο διανομής.....	23
	Μαγιά .....	24
	Λυκίσκος.....	25
	Μπαχαρικά.....	26
	Βελγική ζάχαρη τύπου candi.....	27
	Υπηρεσίες για τούς ζυθοποιούς.....	28
	Η εφαρμογή BrewMalt για το κινητό σας.....	29
	Οι αναλύσεις που πραγματοποιούνται στο εργαστήριό μας .....	30
	Συνταγές ζύθων.....	31-37















## Δεκάδες εξειδικευμένες βελγικές βύνες. Επιλέξτε την δικιά σας.

Η Castle Malting® σας προσφέρει ένα ευρύτατο φάσμα από βασικές και εξειδικευμένες βύνες υψηλότερης ποιότητας. Με τις βύνες μας μπορείτε να παράγετε την οποιαδήποτε μύρα από πilsen και σταρόμπυρα, μέχρι την πιο σκούρα από τις μύρες τύπου αββαείου και διάφορους τύπους από βιολογική μύρα.

Η αξιοπιστία των υπηρεσιών μας χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης από όλο και περισσότερους ζυθοποιούς από όλες τις γωνιές του πλανήτη μας.



Η Castle Malting® εγγυάται:

-  Την 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής της βύνης από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή του διατάγματος UE 178-2002 της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα της προέλευσης του τελικού προϊόντος.
-  Την πλήρη απουσία των οποιωνδήποτε Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών σε όλα ανεξαιρέτως τα είδη βύνης μας, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαϊκή οδηγία 2001/18/EC. Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free).
-  Την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.
-  Την πραγματοποίηση της διαδικασίας παραγωγής με αυστηρότατη τήρηση των διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.
-  Αναλύσεις ποιότητας του κριθαριού και της έτοιμης βύνης στο υπερσύγχρονό μας εργαστήριο με την δυνατότητα επιβεβαίωσης από τα μεγαλύτερα εξειδικευμένα στη βιομηχανία ζύθου εργαστήρια στην Ευρωπαϊκή Ένωση.
-  Τα φύλλα με τα αποτελέσματα των αναλύσεων της βύνης που θα σας παραδοθεί είναι διαθέσιμα για εκτύπωση στον δικτυακό μας τόπο [www.castlemalting.gr](http://www.castlemalting.gr) που είναι προσβάσιμος σε 19 γλώσσες μεταξύ των οποίων και τα Ελληνικά!
-  Την δυνατότητα παραγγελίας της βύνης, είτε σε μορφή ολόκληρου σπόρου, είτε σε αλεσμένη μορφή.
-  Την παράδοση της βύνης σε οποιονδήποτε τύπο συσκευασίας: χύμα, σε σάκους των 25 κιλών, σάκους των 50 κιλών, σάκους μεγάλου μεγέθους (Big Bags) 400-1250 κιλών. Σε τυλιγμένες με πλαστικό φιλμ παλέτες των 1000-1500 κιλών (για σάκους των 25 κιλών) και μέχρι και 1250 κιλών (για Big Bags). Όλοι οι τύποι συσκευασίας μπορούν να τοποθετηθούν σε εικοσάρια ή σαραντάρια κοντέινερ εξαγωγής.
-  Την δωρεάν τεχνική υποστήριξη με πολύτιμες συμβουλές από έμπειρους ειδικούς.
-  Την δυνατότητα να χρησιμοποιήσετε την δικιά μας μικρο-ζυθοποιία και το εργαστήριό μας για να δοκιμάσετε τις βύνες μας και να δημιουργήσετε καινούργιες συνταγές μύρας.

Είμαστε στην διάθεσή σας για να δημιουργήσουμε μαζί τον οποιοδήποτε τύπο βύνης σύμφωνα με τις δικές σας εξατομικευμένες προδιαγραφές.

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





## Ο αδιαμφισβήτητος επικεφαλής στην αγορά τής εξειδικευμένης βύνης!



Η **Castle Malting®** βρίσκεται στο Beloeil του Βελγίου σε μικρή απόσταση από ένα πανέμορφο κάστρο.

Το Βέλγιο, η πατρίδα της **Castle Malting®** είναι πιθανότατα το μέρος πάνω στη γη που μοιάζει περισσότερο με τον παράδεισο, για τους πιο πολλούς από τους εραστές της μύρας.

Αναμφισβήτητο το Βέλγιο είναι η χώρα της μύρας. Ποια άλλη χώρα μπορεί να προσφέρει περισσότερες από 2400 διαφορετικές μάρκες μύρας; Την υψηλή εκτίμηση που συνήθως απολαμβάνουν στις περισσότερες χώρες τα εξαιρετικής ποιότητας κρασιά, στο Βέλγιο την απολαμβάνουν οι ζύθοι του.

Για να ικανοποιήσουν τις ποιοτικές απαιτήσεις για όλη αυτή την τεράστια ποικιλία από ζύθους, οι Βέλγοι παραγωγοί βύνης ανέπτυξαν με το πέρασμα των αιώνων ένα ολόκληρο καλειδοσκόπιο από διάφορους τύπους εξειδικευμένης βύνης.

Το Βέλγιο είναι η Μέκκα βύνης, την οποία και εξαγεί σε περισσότερες από 120 χώρες σε ολόκληρο τον κόσμο. Οι μοναδικές ιδιότητες των βελγικών ειδών βύνης είναι απόλυτο προαπαιτούμενο για όλες τις φημισμένες βελγικές μύρες, όπως ακριβώς είναι και οι ιδιαίτερες διαδικασίες ζυθοποίησης με τις οποίες αυτές παράγονται.

Οι βελγικές βύνες έχουν ιδιότητες και προφίλ αποδόσεως που διαφέρουν κατά πολύ από τις βύνες που παράγονται οπουδήποτε αλλού. Έχουν μοναδικά χαρακτηριστικά όσον αφορά στο άρωμα, την καθαρότητα της μύρας προς βρασμό (βυνογλεύκους και ζυθογλεύκους), την απόδοση και άλλες παραμέτρους.

Η **Castle Malting®** ιδρύθηκε το 1868, είναι ο παλαιότερος σε λειτουργία παραγωγός βύνης του Βελγίου και από τους παλαιότερους στον κόσμο, ο οποίος δημιούργησε εξαιρετικό όνομα στην αγορά ως επιχείρηση με την δικιά της ιδιαίτερη προσωπικότητα και ασυμβίβαστη στάση όσον αφορά στα ζητήματα ποιότητας της βύνης.

Περισσότεροι από 1850 ζυθοποιοί σε 122 χώρες επέλεξαν για την μύρα τους βύνη που παράγει η **Castle Malting®**.

Η εξαιρετική γεωγραφική θέση της **Castle Malting®** στο επίκεντρο της καλύτερης κριθαροπαραγωγικής περιοχής στον κόσμο (με την Γαλλία, την Ολλανδία, την Αγγλία και την Γερμανία να βρίσκονται δίπλα μας), μας επιτρέπει να επιλέγουμε το καλύτερο δυνατό και πιο κατάλληλο κριθάρι για τον κάθε τύπο βύνης, όπως ακριβώς έκαναν και οι προγονοί μας στο παρελθόν.

Η **Castle Malting®** έχει μια μοντέρνα και σύγχρονη προσέγγιση στον τρόπο λειτουργίας της που της επιτρέπει να προσφέρει υψηλότατης ποιότητας βύνη σε πολύ ανταγωνιστικές τιμές. Επιπρόσθετα, η γεωγραφική της θέση πολύ κοντά στο λιμάνι της Αμβέρσας, που είναι το κυριώτερο εξαγωγικό κέντρο της βύνης στον κόσμο, ελαχιστοποιεί το μεταφορικό κόστος.

Η **Castle Malting®** καθοδηγείται από μια ομάδα πραγματικών επαγγελματιών. Επίσης, το εργοστάσιό της χαίρει πολύ εξειδικευμένης αρχιτεκτονικής που της επιτρέπει να ικανοποιήσει τις απαιτήσεις όλων των ζυθοπαραγωγών, από τους πιο μικρούς μέχρι και τις πιο μεγάλες βιομηχανικές παραγωγικές μονάδες.



ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΒΥΝΕΣ ΠΟΥ ΣΑΣ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ Η CASTLE MALTING®!



## Ο επανορισμός τού καβουρδίσματος τής βύνης

Η **Castle Malting®** με ολοκαίνουργιο και καινοτόμο εξοπλισμό για το καβούρδισμα τής βύνης, πραγματοποιεί πραγματική επανάσταση στις διαδικασίες ψήσιματος τής βύνης σε υψηλές θερμοκρασίες, και δημιουργεί μια πλατιά γκάμα από εξειδικευμένες βύνες με εξαιρετικές ιδιότητες γεύσης και αρώματος.

Επιπλέον η **Castle Malting®** προσφέρει σήμερα μια ποικιλία από καινούργιους τύπους εξειδικευμένης βύνης καθώς και μία εκτεταμένη επιλογή από βιολογικές βύνες. Ο μοναδικός μηχανολογικός σχεδιασμός τής γραμμής μας φρύξης τής βύνης, δίνει στις καβουρδισμένες και καραμελοποιημένες βύνες μας τα ακόλουθα πλεονεκτήματα:

- ◆ ακόμη περισσότερο άρωμα
- ◆ υψηλότερο συντελεστή καραμελοποίησης
- ◆ Πιο ελαφριά βύνη με λιγότερη πικρότητα στους σκουρότερους χρωματισμούς.





## Οικολογικά παραγόμενη βύνη για τις οικολογικές σας μπίρες!

Ακολουθώντας αυστηρά μια εταιρική πολιτική που αποβλέπει στην διατήρηση του φυσικού περιβάλλοντος του πλανήτη μας για τις επόμενες γενιές, προβαίνουμε σε τακτικές εκτιμήσεις των περιβαλλοντικών συνεπειών της δραστηριότητάς μας και προσπαθούμε να βελτιώνουμε συνεχώς την οικολογική μας αποτελεσματικότητα. Για αυτόν τον λόγο έχουμε υιοθετήσει για την παραγωγή της βύνης, μια παραγωγική διαδικασία που σέβεται το περιβάλλον από την αρχή της μέχρι το τέλος της.











Τι είναι αυτό που κάνει το εργοστάσιό μας να είναι φιλικό προς το περιβάλλον:

- ❖ Η παραλαβή του κριθαριού γίνεται με πλοiάρια ποταμού, με αποτέλεσμα την μείωση της ρύπανσης λόγω της απουσίας των καυσαερίων των φορτηγών αυτοκινήτων
- ❖ Η ύπαρξη μονάδας που ταυτόχρονα παράγει ηλεκτρισμό και θερμότητα για την διαδικασία αποξήρανσης της βύνης
- ❖ Η ανακύκλωση της θερμότητας κατά τη διαδικασία αποξήρανσης της βύνης
- ❖ Η ανακύκλωση της θερμότητας κατά τη διάρκεια του καβουρδίσματος της βύνης
- ❖ Η εγκατάσταση φωτοβολταϊκών έκτασης 1000 τετραγωνικών μέτρων στην οροφή του εργοστασίου μας
- ❖ Η εγκατάσταση κινητήρων υψηλής απόδοσης με ρυθμιστή ταχύτητας
- ❖ Η εγκατάσταση μιας μονάδας παραγωγής βιομεθανίου από τα απόβλητα της παραγωγής (βρίσκεται στο στάδιο της μελέτης)
- ❖ Οι παραγγελίες, η τιμολόγηση, τα αποτελέσματα των αναλύσεων κλπ, γίνονται ηλεκτρονικά
- ❖ Τα απόβλητα από την παραγωγή της βύνης επαναχρησιμοποιούνται για την διατροφή των κτηνοτροφικών ζώων

**Στην Castle Malting® κάθε μέρα είναι Ημέρα της Γης!**



# Οι βύνες που προσφέρει η Castle Malting®

ΒΥΝΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΧΡΗΣΗ	%
<b>Château Pilsen</b> <b>Château Πίλσεν</b> 2RS; 6RW 2.5 – 3.5 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Είναι η πιο ανοιχτόχρωμη βελγική βύνη. Παράγεται από τις καλύτερες ευρωπαϊκές ποικιλίες κριθαριού προς βυνοποίηση. Αποξηραίνεται μέχρι τους 80-85 βαθμούς Κελσίου.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Όντας η πιο ανοιχτόχρωμη, αυτή η βύνη έχει υποστεί επαρκείς χημικές μεταβολές, και μπορεί να εκχυλιστεί εύκολα με απλή εκχύλιση σε συνθήκες σταθερής θερμοκρασίας. Η βύνη <b>Château Πίλσεν</b> έχει ένα δυνατό και γλυκό άρωμα βύνης και έχει επαρκή ενζυματική ισχύ ώστε να χρησιμοποιηθεί σαν βασική βύνη.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 12</p> <p style="text-align: center;"><b>ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ!</b> </p>	Για όλους τους τύπους μπίρας	Μέχρι και το 100% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Peated</b> <b>Château Καπνισμένη</b> Φαινός: 5 ppm 	<p><u>Περιγραφή:</u> Καπνίζεται κατά τη διάρκεια τής αποξήρανσης με φωτιά από σκωτσέζικο φυτάνθρακα.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Προσδίδει στον ζύθο ένα ξεχωριστό καπνιστό, από μπαχαρικά άρωμα, τυπικό για τα κλασικά είδη γερμανικής μπίρας. Η καπνισμένη μπίρα που βράστηκε με βύνη <b>Château Καπνισμένη</b> έχει την γεύση μιας φωτιάς στο δάσος, με την καλή έννοια βεβαίως! Ο ζύθος θα έχει πλούσιο αφρό και αίσθηση στο στόμα παρόμοια με αυτή μιας sparkling ale.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 13</p> <p style="text-align: center;"><b>ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ!</b> </p>	Σκωτσέζικες ale, πόρτερ, καπνισμένες μπίρες, εξειδικευμένες μπίρες	Μέχρι και το 10% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Vienna</b> <b>Château Βιέννης</b> 4 – 7 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Βελγική βασική βύνη τύπου Βιέννης. Αποξηραίνεται ελαφρά μέχρι και τους 85-90 βαθμούς Κελσίου, με λιγότερο χρόνο στη φάση τού τελειώματος.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Προσδίδει ένα πλουσιότερο άρωμα βύνης και κριθαριού στον ζύθο σε σχέση με τη βύνη τύπου Πίλσεν και ταυτόχρονα προσθέτει λεπτά αρώματα καραμέλας και λιωμένου βούτυρου. Η <b>Château Βιέννης</b> ξηραίνεται σε θερμοκρασίες ελαφρά υψηλότερες από αυτές τής βύνης Πίλσεν. Σαν αποτέλεσμα η <b>Château Βιέννης</b> προσδίδει μια πιο βαθιά χρυσαφένια απόχρωση τον ζύθο και ενισχύει ταυτόχρονα την γεύση και την πληρότητά της. Λόγω τής υψηλότερης θερμοκρασίας αποξήρανσης, η <b>Château Βιέννης</b> έχει ελαφρά μικρότερη ενζυματική δραστηριότητα από την βύνη τύπου Πίλσεν. Παρ' όλα αυτά, η ενζυματική δραστηριότητα στην δικιά μας βύνη <b>Château Βιέννης</b>, είναι επαρκής για να χρησιμοποιηθεί ως βύνη βάσης σε ένα χαρμάνι όπου θα υπάρχει μεγάλη αναλογία από ειδικές βύνες.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 13</p>	Για όλους τους τύπους ζύθου, lager Βιέννης. Για περισσότερο χρώμα και άρωμα στις ανοιχτόχρωμες μπίρες.	Μέχρι και το 100% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Pale Ale</b> <b>Château</b> <b>Ανοιχτόχρωμη Ale</b> 7 – 10 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Βελγική ανοιχτόχρωμη βασική βύνη. Αποξήρανση μέχρι και τους 90-95°C.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Συνήθως χρησιμοποιείται σαν βύνη βάσης ή σε συνδυασμό με Πίλσεν 2RS για την επίτευξη πλουσιότερου αρώματος βύνης και περισσότερο χρώματος στον ζύθο. Έχοντας πιο βαθύ χρώμα, αυτή η βύνη προσδίδει μια χρυσαφένια απόχρωση στο ζυθογλεύκος. Χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ισχυρές ζύμες στην παραγωγή κεχριμπαρένιων και πικρών ζύθων. Η <b>Château Pale Ale</b> αποξηραίνεται περισσότερο χρόνο και ο σπόρος έχει υποστεί περισσότερες χημικές μεταβολές, οπότε προσδίδει στον ζύθο ισχυρότερο άρωμα από ότι η Πίλσεν 2RS. Η ενζυματική τής δραστηριότητα είναι επαρκής όταν χρησιμοποιείται με μια μεγάλη αναλογία από μη ενζυματικές εξειδικευμένες βύνες.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 14</p> <p style="text-align: center;"><b>ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ!</b> </p>	Για ανοιχτόχρωμες ale και για πικρούς ζύθους, για τις πιο πολλές από τις παραδοσιακές αγγλικές μπίρες.	Μέχρι και το 80% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Munich Light®</b> <b>Château Μονάχου</b> <b>Light®</b> 15 EBC <b>Château Munich</b> <b>Château Μονάχου</b> 25 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Βελγική εξειδικευμένη βύνη τύπου Μονάχου. Αποξηραίνεται μέχρι και τους 100-105°C.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Πλούσια χρυσαφιά βύνη. Προσδίδει μια ελαφρώς σκουρότερη απόχρωση στον ζύθο, προς ένα όμορφο χρυσαφένιο-πορτοκαλί χρώμα. Δίνει ένα χαρακτηριστικό ισχυρό άρωμα σπόρου βύνης στην μπίρα, χωρίς αρνητική επιρροή για την σταθερότητα τού αφρού και χωρίς ο ζύθος να γίνεται πιο βαρύς. Επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες σε συνδυασμό με την Château Πίλσεν 2RS για την παραγωγή ανοιχτόχρωμης μπίρας με βελτιωμένη γευστική αίσθηση βύνης και πλουσιότερο χρώμα. Ενισχύει την γεύση ζύθων με χαρακτήρα.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 14, 15</p> <p style="text-align: center;"><b>ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ!</b> </p>	Ανοιχτόχρωμες ale, κεχριμπαρένιες, καφετιές, δυνατές και σκούρες μπίρες, bocks	Μέχρι και το 60% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Melano</b> <b>Light</b> 40 EBC & <b>Château Melano</b> 80 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Βελγική βύνη πλούσια σε μελανοϊδίνες. Παράγεται με ειδική διαδικασία βλάστησης του κριθαριού.</p> <p>Αποξηραίνεται με ειδικό τρόπο μέχρι και τους 130°C. Η βύνη Château Melano ξηραίνεται με αργό ρυθμό καθώς η θερμοκρασία αυξάνει, δίνοντας έτσι την δυνατότητα για τον σχηματισμό των μελανοϊδινών ως αναπόσπαστο τμήμα τής διαδικασίας αποξήρανσης.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Πολύ αρωματική, με έντονο βυνώδες άρωμα. Δίνει πληρότητα και τελειότητα στο χρώμα τού ζύθου. Σταθεροποιεί γεύση και άρωμα και κάνει την μπίρα πιο κοκκινωπή. Προσδίδει μεγαλύτερη πληρότητα στην γεύση. Αυτή η ειδική ποικιλία βύνης έχει ονομαστεί από τους ζυθοποιούς σαν μια «τούρμπο Μονάχου».</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 16</p>	Κεχριμπαρένιες και σκούρες μπίρες, σκωτσέζικου τύπου και κοκκινόχρωμοι ζύθοι όπως σκωτσέζικες, κεχριμπαρένιες, κόκκινες και ιρλανδικές ale.	Μέχρι και το 20% από το χαρμάνι βύνης





# Οι βύνες πού προσφέρει η Castle Malting®

ΒΥΝΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΧΡΗΣΗ	%
<b>Château Abbey®</b> <b>Château</b> <b>Αββαείου®</b> 45 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Βελγική καφέ βύνη πού παράγεται με ειδική διαδικασία βλάστησης και αποξήρανσης μέχρι και τους 110°C.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Η <b>Château Αββαείου®</b> είναι μια πιά «ψημένη» παραλλαγή ανοιχτόχρωμης βύνης. Προσδίδει ισχυρή γεύση από ψημένο ψωμί, ξηρούς καρπούς και φρούτα. Έχει ένα πικρό άρωμα που σταδιακά γίνεται πιο απαλό και ώριμο καθώς παλιώνει, χωρίς να χάνει την έντασή του. Απορροφά εύκολα αρωματικές ουσίες. Η <b>Château Αββαείου®</b> συνήθως χρησιμοποιείται σε μικρή αναλογία στο χαρμάνι τής βύνης, για την παραγωγή ζύθων πού απαιτούν ιδιαίτερο βάθος στον χρωματισμό τους.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 16</p> <p style="text-align: center;"><b>ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ!</b> </p>	<p>Στις μπύρες τύπου Pale ale, τους λεγόμενους ζύθους αββαείου, καφέ πόρτερ και εξειδικευμένες μπύρες, σε ένα ευρύ φάσμα από βρετανικές μπύρες.</p>	<p>Μέχρι και το 25% από το χαρμάνι βύνης</p>
<b>Château Biscuit®</b> <b>Château</b> <b>Μπισκότου®</b> 50 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Μοναδική και πολύ εξειδικευμένη βελγική βύνη. Ελαφρά αποξηραίνεται και μετά ελαφρά καβουρδίζεται μέχρι και τους 160°C.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Η βύνη <b>Château Μπισκότου®</b> δημιουργεί μια έντονη αίσθηση τού «ψημένου» στον ζύθο. Προσδίδει στη γεύση και το άρωμα μια ζεστή παρουσία ψωμιού και μπισκότου. Βοηθάει στη δημιουργία ενός ανοιχτού ή λίγο πιο σκούρου ζεστού καφέ χρώματος στον πολτό. Αυτή η βύνη χρησιμοποιείται για να βελτιώσει το αίσθημα τού «ψημένου» στη γεύση και τό άρωμα πού χαρακτηρίζουν ζύθους τύπου ale και lager και υποβοηθούν την έκφραση τών πιο κρυμμένων χαρακτηριστικών τής μαύρης βύνης και τής βύνης σοκολάτας. Στερείται ενζύμων. Πρέπει να πολτοποιηθεί μαζί με βύνες πού έχουν πλεόνασμα διαστατικής ισχύος.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 15</p> <p style="text-align: center;"><b>ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ!</b> </p>	<p>Για όλες τις εξειδικευμένες μπύρες και επίσης για Αγγλικές ale, καφέ ale και πόρτερ</p>	<p>Μέχρι και το 25% από το χαρμάνι βύνης</p>
<b>Château Cara Clair</b> <b>Château Καραμέλας</b> <b>ανοιχτόχρωμη</b> 7 – 8 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Η πιο ανοιχτόχρωμη από τις βελγικές βύνες καραμέλας. Παράγεται με ειδική διαδικασία βυνοποίησης.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Η <b>Château Cara Clair</b> είναι ένα από τα βελγικά είδη βύνης καραμέλας. Ενισχύει την γεύση τού ζύθου και ταυτόχρονα την απαλύνει. Βοηθάει στην δημιουργία τού αφρού και την διατήρησή του. Δημιουργεί απαλές εντυπώσεις μπισκότου στο άρωμα τής μπύρας.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 15</p>	<p>Lager τύπου Πίλσεν, ζύθοι μικρής περιεκτικότητας σε αλκοόλ, ελαφριές μπύρες, Bock μπύρες</p>	<p>Μέχρι και το 30% από το χαρμάνι βύνης</p>
<b>Château Cara Blond®</b> <b>Château Καραμέλας</b> <b>ξανθιά</b> 20 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Ανοιχτόχρωμη βελγική καραμελοποιημένη βύνη. Υψηλή θερμοκρασία κατά το στάδιο τής βλάστησης. Σχηματισμός γεύσης μέχρι και τους 220°C, έντονο άρωμα.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Η <b>Château Cara Blond®</b> προσδίδει ένα ήπιο και γλυκό άρωμα καραμέλας στον ζύθο, ενώ ταυτόχρονα δημιουργεί ένα χρυσαφί χρώμα. Το χαρακτηριστικό που ξεχωρίζει όλες τις καραμελοποιημένες βύνες είναι η υαλώδης μορφή. Το υαλώδες ενδοσπέρμιο δημιουργεί όλα εκείνα τα επιθυμητά στοιχεία που δεν ζυμώνονται και δίνουν στην πραγματική βύνη καραμέλας την δυνατότητα να συμβάλλει σε μια ξεχωριστή αίσθηση στο στόμα, πλούσιο αφρό, διατήρηση τού αφρού και στη μακροχρόνια σταθερότητα τού ζύθου.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 15</p> <p style="text-align: center;"><b>ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ!</b> </p>	<p>Ελαφρές lager, ανοιχτόχρωμες ale, ζύθοι με μικρή ή μηδενική περιεκτικότητα σε αλκοόλ, σταρόμπυρες</p>	<p>Μέχρι και το 30% από το χαρμάνι βύνης</p>
<b>Château Cara Ruby®</b> <b>Château Καραμέλας</b> <b>ρουμπινένια</b> 50 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Μεσαία βελγική καραμελοποιημένη βύνη. Υψηλή θερμοκρασία κατά τη βλάστηση. Σχηματισμός γεύσης μέχρι και τους 220°C, έντονο άρωμα.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Η βύνη <b>Château Cara Ruby®</b> προσδίδει στον ζύθο ένα πλούσιο άρωμα γλυκιάς καραμέλας, καθώς και άρωμα λιωμένου βούτυρου. Επίσης προσθέτει μια κεχριμπαρένια προς κόκκινη απόχρωση στην μπύρα σας. Το χαρακτηριστικό που ξεχωρίζει όλες τις καραμελοποιημένες βύνες είναι η υαλώδης μορφή. Το υαλώδες ενδοσπέρμιο δημιουργεί όλα εκείνα τα επιθυμητά στοιχεία που δεν ζυμώνονται και δίνουν στην πραγματική βύνη καραμέλας την δυνατότητα να συμβάλλει σε μια ξεχωριστή αίσθηση στο στόμα, πλούσιο αφρό, διατήρηση αφρού και στην μακροχρόνια σταθερότητα τού ζύθου.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 15</p> <p style="text-align: center;"><b>ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ!</b> </p>	<p>Καφέ Ale, Brune τής Φλάνδρας, Bock, Σκωτσέζικες Ale</p>	<p>Μέχρι και το 25% από το χαρμάνι βύνης</p>
<b>Château Cara Gold®</b> <b>Château Καραμέλας</b> <b>χρυσαφιά</b> 120 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Σκουρόχρωμη βελγική βύνη καραμέλας. Υψηλή θερμοκρασία κατά τη βλάστηση. Σχηματισμός γεύσης μέχρι και τους 220°C, έντονο άρωμα.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Η βύνη <b>Château Cara Gold®</b> πέρα από το δυνατό άρωμα γλυκιάς καραμέλας, προσδίδει στον ζύθο ένα μοναδικό άρωμα που θυμίζει λιωμένο φρέσκο βούτυρο. Ταυτόχρονα προσθέτει μια πλούσια κεχριμπαρένια απόχρωση στην μπύρα σας. Το χαρακτηριστικό που ξεχωρίζει όλες τις καραμελοποιημένες βύνες είναι η υαλώδης μορφή. Το υαλώδες ενδοσπέρμιο δημιουργεί όλα εκείνα τα επιθυμητά στοιχεία που δεν ζυμώνονται και δίνουν στην πραγματική βύνη καραμέλας την δυνατότητα να συμβάλλει σε μια ξεχωριστή αίσθηση στο στόμα, πλούσιο αφρό, διατήρηση αφρού και στην μακροχρόνια σταθερότητα τού ζύθου.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 16</p> <p style="text-align: center;"><b>ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ!</b> </p>	<p>Καφέ και σκουρόχρωμες μπύρες</p>	<p>Μέχρι και το 20% από το χαρμάνι βύνης</p>





# Οι βύνες πού προσφέρει η Castle Malting®

ΒΥΝΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΧΡΗΣΗ	%
<b>Château Arôme</b> <b>Château Άρωμα</b> 100 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Βελγική αρωματική βύνη. Υψηλή θερμοκρασία εκβλάστησης, και αποξήρανση μέχρι τους 115°C για ένα πλουσιοπάροχο άρωμα.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Η βύνη <b>Château Άρωμα</b> προσδίδει πλούσιο άρωμα και γεύση βύνης στις κεχριμπαρένιες και σκούρες μύρες τύπου lager. Συγκρινόμενη με άλλες παραδοσιακές σκουρόχρωμες βύνες έχει μεγαλύτερη διαστατική ισχύ και η πικρότητα την οποία αποδίδει στον ζύθο είναι πιο απαλή.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 16</p>	Για εξειδικευμένους, πολύ αρωματικούς ζύθους	Μέχρι και το 20% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Crystal®</b> <b>Château</b> <b>Κρυστάλλινη®</b> 150 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Ξεχωριστή βελγική αρωματική βύνη με ειδική διαδικασία καραμελοποίησης που ανέπτυξε η Castle Malting®. Ειδική διαδικασία κατά το στάδιο τής βλάστησης. Καραμελοποιείται σε αρκετά στάδια για τη δημιουργία τού μοναδικού αρώματος και γεύσης.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Αυτή η βύνη με το καραμελένιο-χάλκινο χρώμα προσδίδει πλούσιο άρωμα και γεύση βύνης στις κεχριμπαρένιες και σκούρες μύρες τύπου lager. Συγκρινόμενη με άλλες παραδοσιακές σκουρόχρωμες βύνες η <b>Château Κρυστάλλινη®</b> έχει ακόμα μεγαλύτερη διαστατική ισχύ και η πικρότητα την οποία αποδίδει στον ζύθο είναι πιο απαλή.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 16</p>	Για αρωματικούς ζύθους με έντονο χρώμα. Η τέλεια επιλογή για οποιαδήποτε μύρα για κοινό με πολύ υψηλές απαιτήσεις. Θαυμάσια επιλογή για τις βελγικές ale και τις γερμανικές bock	Μέχρι και το 20% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Café Light®</b> <b>Château Καφε Λαίτ®</b> 250 EBC <b>&amp;Château Café</b> <b>Château Καφε</b> 500 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Βελγική βύνη καφέ. Σχηματισμός γεύσης μέχρι και τους 200°C.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Οι βύνες <b>Château Καφε</b> προσδίδουν ένα εύκολοδιάκριτο άρωμα τών κόκκων τού καφέ στον ζύθο, προσθέτουν μια αίσθηση καφέ στις μαύρες μύρες και στις πόρτερ. Σε οποιαδήποτε σκουρόχρωμη ale προσθέτουν μια απαλή αίσθηση στο στόμα και κάνουν τη γεύση πιο σύνθετη. Ενισχύουν τον χρωματισμό τών ζύθων.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 17</p>	Για μαύρους ζύθους, πόρτερ, σκωτσέζικες ale, σκουρόχρωμους ζύθους στο βελγικό στύλ, σε μικρή ποσότητα στις brown ale για απαλή παρουσία φρεσκοψημένου καφέ	Μέχρι και το 10% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Special B®</b> <b>Château Σπescιαλ</b> <b>Μπι</b> 300 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Πολύ ξεχωριστή βελγική σκουρόχρωμη βύνη, παράγεται με ειδική διαδικασία διπλού καβουρδίσματος.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Χρησιμοποιείται για τη δημιουργία χρωματισμών από το βαθύ κόκκινο έως και το σκούρο καφέ προς μαύρο και για την επίτευξη μιας γεύσης με μεγαλύτερη πληρότητα. Μοναδική γεύση και άρωμα. Ενισχύει πολύ το χρώμα τού ζύθου και προσδίνει γεύση που μοιάζει με αυτή τής σταφίδας. Προσδίδει πλούσια γεύση βύνης στην μύρα με υπαινιγμούς από αρώμα ξηρών καρπών και δαμάσκηνου. Μπορεί να υποκαταστήσει την βύνη σοκολάτας και την μαύρη βύνη στην περίπτωση που η έντονη πικρότητα δεν είναι επιθυμητή.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 17</p>	Για τις λεγόμενες μύρες αββαείου, τις καφέ ale, πόρτερ, dubbel και «διπλές» bock	Μέχρι και το 10% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Chocolat</b> <b>Château Σοκολάτας</b> 900 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Βελγική βύνη σοκολάτας. Καβουρδίζεται στους 220°C και μόλις ο επιθυμητός χρωματισμός επιτευχθεί, ψύχεται γρήγορα.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Η <b>Château Σοκολάτας</b> είναι μια έντονα καβουρδισμένη βύνη με βαθύ καφέ χρώμα όπως τής σοκολάτας. Για αυτόν τον λόγο άλλωστε φέρει την συγκεκριμένη ονομασία. Χρησιμοποιείται για την ρύθμιση τού χρώματος τής μύρας, στην οποία προσδίδει ένα άρωμα από ξηρούς καρπούς και μια αίσθηση τού «ψημένου». Έχει πολλά κοινά χαρακτηριστικά με την μαύρη βύνη, πλην όμως είναι πιο ελαφριά και προσδίδει στον ζύθο λιγότερο πίκρισμα επειδή ο χρόνος και η θερμοκρασία τού καβουρδίσματός της δεν είναι τόσο υψηλή όσο στην περίπτωση τής μαύρης βύνης.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 17</p>	Για καφέ, δυνατές, πολύ σκούρες και μαύρες μύρες όπως πόρτερ, stout και καφέ ale.	Μέχρι και το 7% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Black</b> <b>Château Μαύρη</b> 1300 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Μαύρη βύνη 1500 EBC. Το πιο σκουρόχρωμο βυνοποιημένο κριθάρι. Καβουρδίζεται μέχρι τους 230°C.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Ενισχύει το άρωμα τών ζύθων με χαρακτήρα προσδίδοντας περισσότερη πικρότητα από ό,τι οι υπόλοιπες σκουρόχρωμες βύνες. Προσδίδει επίσης μια αίσθηση τού καμμένου ή τού καπνισμένου.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 17</p>	Για μύρες με πολύ έντονο χρώμα, stout και πόρτερ	Από 3 έως και 6% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Black of Black</b> <b>Château</b> <b>Πιο μαύρη από την</b> <b>μαύρη</b> 500 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Μοναδική καβουρδισμένη βύνη. Καβουρδίζεται μέχρι και τους 225°C.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Αυτή η πολύ ιδιαίτερη καβουρδισμένη βύνη προσφέρει ένα τεράστιο πλεονέκτημα. Η <b>Château Πιο μαύρη από την μαύρη</b> δίνει στην μύρα την τυπική γεύση και άρωμα πού προσδίδει η κλασική μαύρη βύνη, χωρίς να ενισχύει τον χρωματισμό τού ζύθου. Προσδίδει πολύ ισορροπημένες και ευχάριστες νότες τού ψημένου στο τελικό προϊόν. Πλέον, έχετε τη δυνατότητα να ζυμώσετε μια μύρα με κεχριμπαρένιο χρωματισμό και ταυτόχρονα έντονα διακριτό το στοιχείο τού «ψημένου» στην γεύση, πράγμα πού ήταν αδύνατο πριν η Castle Malting® αναπτύξει την μοναδική τεχνολογία πού επέτρεψε την παραγωγή τής <b>Château Πιο μαύρη από την μαύρη</b>.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 17</p>	Από κεχριμπαρένιες μέχρι και πολύ έντονου χρωματισμού	Μέχρι και το 7% από το χαρμάνι βύνης



# Οι βύνες πού προσφέρει η Castle Malting®

ΒΥΝΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΧΡΗΣΗ	%
<b>Château Roasted Barley</b> <b>Château Καβουρδισμένο Κριθάρι</b> 1200 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Κριθάρι πού καβουρδίστηκε μέχρι τούς 230 °C. Η διάρκεια τού καβουρδίσματος καθορίζει το πόσο σκουρόχρωμος θα είναι ο σπόρος.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Το καβουρδισμένο κριθάρι Château είναι ένα έντονα ψημένο κριθάρι πού προσδίδει στην μύρα σας άρωμα και γεύση «καμμένου», κριθαριού και καφέ. Έχει πολλά από τα χαρακτηριστικά τής Château μαύρης, είναι όμως πολύ πιο σύνθετο από αυτήν. Περιέχει κάποια ποσότητα αμύλου πού θα μετατραπεί στο στάδιο τού πολτού και θα επηρεάσει έτσι το ειδικό βάρος του. Επίσης θα κάνει την μύρα πιο γλυκιά. Άν συγκριθεί με την Château σοκολάτας ή με την μαύρη βύνη Château, το καβουρδισμένο κριθάρι συντελεί στη δημιουργία πιο ανοιχτόχρωμου αφρού. Προσδίδει στον ζύθο ένα όμορφο βαθύ κόκκινο χρώμα από μαόνι και ένα πολύ ισχυρό άρωμα και γεύση τού «ψημένου». Κάνει τις πόρτερ και τις μαύρες μπίρες πιο «ξηρές».</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 17</p>	Stout, πόρτερ, Nut Brown Ales και άλλους σκουρόχρωμους τύπους μπίρας	2-4% σε καφέ ale, ή 3-10% σε πόρτερ και μαύρους ζύθους
<b>Château Wheat Blanc</b> <b>Château Σταρένια Άσπρη</b> 3.5 – 5.5 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Βελγική βύνη από σπόρους σιταριού. Απξηραίνεται μέχρι τούς 80 - 85°C.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Είναι υπεύθυνη για την χαρακτηριστική γεύση τής σταρόμπυρας. Η <b>Château Σιταριού Άσπρη</b> είναι απολύτως απαραίτητη στο βράσιμο τής σταρόμπυρας, πλην όμως μπορεί να χρησιμοποιηθεί (σε ποσοστό 3-5% στο χαρμάνι) και σε ζύθους που βασίζονται σε βύνες κριθαριού λόγω τού επιπέδου πρωτεΐνης τής πού δίνει στην μύρα μια πιο γεμάτη αίσθηση στο στόμα και ενισχύει τη σταθερότητα τού αφρού.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 18</p> <p style="text-align: center;"><b>ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ!</b> </p>	Σταρόμπυρες, ελαφριές μπίρες, σε ζύθους με μικρή ή μηδενική περιεκτικότητα σε αλκοόλ	Μέχρι και το 35% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Wheat Munich Light</b> <b>Château Σταρένια Μονάχου Light</b> 16 EBC <b>&amp; Château Wheat Munich</b> <b>Château Σταρένια Μονάχου</b> 25 EBC <b>Νέο προϊόν!</b> 	<p><u>Περιγραφή:</u> Πολύ ξεχωριστή βελγική σταρένια βύνη τύπου Μονάχου.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Όχι ιδιαίτερα σκουρόχρωμη, όμως πλουσιότερη σε άρωμα από την κλασική βύνη σιταριού. Θα έχετε μια πιά ελαφριά με πιο πολύ αέριο μύρα με τυπικό άρωμα από ale.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 18</p>	Σε σκούρες σταρόμπυρες, bock σιταριού και stout, ή σε πιο μικρές αναλογίες για ενίσχυση γεύσης και διατήρησης αφρού στις υπόλοιπες σκούρες ale	Μέχρι και το 30% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Wheat Crystal</b> <b>Château Σιταριού Κρυστάλλινη</b> 150 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Πολύ εξειδικευμένη καβουρδισμένη βελγική βύνη σιταριού.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Προσδίδει στον ζύθο ένα ισχυρό χαρακτήρα από βρασμένο σιτάρι, φρέσκιες νιφάδες καλαμποκιού και απαλό άρωμα καφέ. Βαθαίνει τον χρωματισμό τού ζύθου και βοηθάει την έκφραση αρωματικών στοιχείων ψημένου ψωμιού και μπισκότου. Η μύρα θα αποκτήσει ένα χρυσαφένιο χρώμα πού θα τείνει στο φωτεινό κεχριμπαρένιο. Η μύρα θα είναι ελαφριά ή λίγο πιά γεμάτη.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 18</p>	Βελγικές σταρόμπυρες, αφιτράριστες σταρόμπυρες, φιλτραρισμένες σταρόμπυρες, σκουρόχρωμες σταρόμπυρες, Bock σιταριού	Μέχρι και το 20% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Diastatic</b> <b>Château Διαστατική</b> 2.5 – 4.0 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Ενζυματική βύνη. Παράγεται από τις πιο εκλεκτές βυνοποιητικές ευρωπαϊκές ποικιλίες κριθαριού.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Παρέχει την απαραίτητη διαστατική ισχύ στο στάδιο τής πολτοποίησης όταν χρησιμοποιούνται βύνες με χαμηλή ενζυματική δράση είτε σπόροι πού δεν έχουν υποστεί βυνοποίηση. Αυξάνει την απόδοση τής εκχύλισης.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 18</p>	Για οποιοδήποτε τύπο ζύθου	Μέχρι και το 30% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Distilling</b> <b>Château Απόσταξης</b> 2.5 - 3.7 EBC 	<p><u>Περιγραφή:</u> Για την παραγωγή τής βύνης <b>Château Απόσταξης</b>, το κριθάρι υγραίνεται μέχρι την υγρασία τού 44 - 46%, δηλαδή ελαφρώς περισσότερο από ό,τι κανονικά χρειάζεται για μια βύνη τύπου πίλσεν ή lager. Η δικιά μας <b>Château Απόσταξης</b> αποξηραίνεται ήπια για να προφυλαχτούν τα ένζυμα και να μεγιστοποιηθεί η απόδοση τής ζύμωσης.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Η βύνη απόσταξης παράγεται ειδικά για την βιομηχανία τής απόσταξης. Η <b>Château Απόσταξης</b> χρησιμοποιείται στην παραγωγή ούισκι ποιότητας premium. Βοηθάει στην επίτευξη επαρκούς επιπέδου ενζυματικής δραστηριότητας, υψηλών επιπέδων διαλυμένου αζώτου (πρωτεΐνης), και υποβοηθά την όλη διαδικασία τής ζύμωσης. Προδιαγραφές: Σελίδα 19</p>	Για οποιοδήποτε είδος από ούισκι	Μέχρι και το 100% από το χαρμάνι βύνης
<b>Château Whisky Light®</b> <b>Château Ούισκι Light®</b> Φαινόλες 15-25 ppm & <b>Château Whisky</b> <b>Château Ούισκι</b> Φαινόλες 30-45 ppm 	<p><u>Περιγραφή:</u> Η βύνη μας <b>Château Ούισκι</b> δημιουργήθηκε με αγάπη για το ούισκι σας και καπνίστηκε κατά την διάρκεια τής ξήρανσης με τούς καλύτερους φυτάνθρακες από την Σκωτία. Οι βύνες για ούισκι έχουν μεγαλύτερη διάρκεια αντοχής στην αποθήκη από ό,τι οι συνηθισμένες βύνες.</p> <p><u>Χαρακτηριστικά:</u> Προσδίδει μια πολύ απαλή νότα τού καπνού και τού καπνισμένου. Το ιδεώδες συστατικό για να δημιουργήσετε ένα μοναδικό ούισκι. Σε μεγαλύτερες αναλογίες θα δώσει στο ούισκι σας πλουσιοπάροχη γεύση και άρωμα καπνού και καπνισμένου.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 19</p> <p style="text-align: center;"><b>ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ!</b> </p>	Σε οποιοδήποτε είδος ούισκι για την επίτευξη τής ξεχωριστής καπνισμένης γεύσης πού έχει το πραγματικό σκωτσέζικο ούισκι.	Μέχρι και το 100% από το χαρμάνι βύνης

# Exclusive Line από βύνες Château (Πολύ εξειδικευμένες και σπάνιες βύνες)

ΒΥΝΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΧΡΗΣΗ	%
<b>Château Buckwheat</b> <b>Château από Φαγόπυρο</b> 4 – 15 EBC 	<p><b>Περιγραφή:</b> Παράγεται με την βυνοποίηση ενός ψευδοσιτηρού, τού φαγόπυρου (<i>Fagóryrum esculentum</i>). Χρησιμοποιείται στην παραγωγή μύρας ελεύθερης από γλουτένη. Πιθανώς να περιέχει ίχνη από άλλους βυνοποιημένους σπόρους που περιέχουν γλουτένη.</p> <p><b>Χαρακτηριστικά:</b> Η <b>Château από φαγόπυρο</b> χρησιμοποιείται στην παραγωγή ζύθου χωρίς γλουτένη. Προσθέτει στην γεύση και το άρωμα τής μύρας μια ιδιαίτερη χροιά από βύνη και ξηρούς καρπούς. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί στους εξειδικευμένους ζύθους για να αποδώσει στη γεύση ένα πιο πλούσιο και βαθύ τόνο. Προσοχή! Η βύνη από φαγόπυρο έχει μηδενική διαστατική ισχύ.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 20</p>	Για οποιονδήποτε ζύθο χωρίς γλουτένη	Μέχρι και 40% από το χαρμάνι
<b>Château Oat</b> <b>Château Βρώμης</b> 2.3 EBC 	<p><b>Περιγραφή:</b> Η <b>Château Βρώμης</b> παράγεται από αποφλοιωμένη βρώμη. Αυτός ο τύπος βύνης έχει πολύ χαμηλή διαστατική ισχύ και περιορισμένη απόδοση εκχυλίσεως.</p> <p><b>Χαρακτηριστικά:</b> Η <b>Château Βρώμης</b> δίνει μια μεταξένια αίσθηση στον ζύθο. Σπουδαία για να ενισχύσει την γευστική αίσθηση, την διατήρηση του αφρού και τό άρωμα στις σκουρόχρωμες μύρες. Χρησιμοποιείται σαν βελτιωτικό αρώματος, ενισχύει το στοιχείο τού μπισκότου στην γεύση τής μύρας και τής προσδίδει μια μοναδική υφή και κρεμώδη αίσθηση στο στόμα. Οποιαδήποτε σκουρόχρωμη μύρα αγγλικού στυλ την κάνει πιο γεμάτη και πιο αρωματική.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 20</p>	Για σκουρόχρωμους ζύθους, πόρτερ, μαύρους ζύθους, δυνατές βρετανικές ale, χεμωνιάτικες μύρες	Μέχρι και 15% από το χαρμάνι
<b>Château Spelt</b> <b>Château Αγριοσίταρου</b> 3 – 7 EBC 	<p><b>Περιγραφή:</b> Η <b>Château Αγριοσίταρου</b> είναι μια ανοιχτόχρωμη, επαρκώς χημικά μετασηματισμένη βύνη. Παράγεται από το αγριοσίταρο ή όλυρα, πού είναι ένα είδος σκληρόσπορου σιταριού (<i>Triticum spelta</i>). Σε σύγκριση με τις υπόλοιπες βύνες σιταριού έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη.</p> <p><b>Χαρακτηριστικά:</b> Προσδίδει στον ζύθο ένα γλυκό άρωμα από ξηρούς καρπούς προσθέτοντας ταυτόχρονα μια νότα από μπαχαρικά και από φρέσκο χύμα. Ιδανική για εποχιακές βελγικές μύρες και για σταρόμπυρες.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 20</p>	Για βελγικές εποχιακές, εξειδικευμένες μύρες και σταρόμπυρες.	Μέχρι και 15% από το χαρμάνι
<b>Château Smoked</b> <b>Château Καπνού</b> Φαινόλες 1.6 – 4 ppm 	<p><b>Περιγραφή:</b> Ενζυματικός δραστήριος τύπος βύνης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην παραγωγή μιας πλατιάς γκάμας από ζύθους.</p> <p><b>Χαρακτηριστικά:</b> Καπνίζεται με τη βοήθεια ξύλου οξιάς. Δημιουργεί στην μύρα σας μια ισχυρή γλυκιά-καπνισμένη αίσθηση.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 20</p>	Για καπνισμένους ζύθους, καπνισμένες γερμανικές μύρες, καπνισμένες ale Αλάσκας και για σκωτσέζικες ale.	Μέχρι και 15% από το χαρμάνι
<b>Château Acid</b> <b>Château Οξίνισης</b> 6 – 12 EBC 	<p><b>Περιγραφή:</b> Βύνη κριθαριού που απέκτησε οξύτητα με την βοήθεια λακτοβακίλλων. Μειώνει το pH τού πολτού, (δηλαδή ενισχύει την οξύτητά του) και χρησιμοποιείται στον βρασμό τού ζύθου όταν το νερό είναι πλούσιο σε ανθρακικά.</p> <p><b>Χαρακτηριστικά:</b> Η <b>Château οξίνισης</b> βελτιώνει την απόδοση τών υδρολυτικών ενζύμων και βοηθάει στην καλύτερη «λειτουργία» τού πολτού. Επίσης ενισχύει τη διαδικασία τής ζύμωσης ρυθμίζοντας τα επίπεδα τού pH. Η βύνη οξίνισης βοηθάει για μια γεμάτη και ισορροπημένη γεύση στην μύρα σας και δίνει σταθερότητα στο άρωμά της.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 20</p>	Για οποιονδήποτε ζύθο τύπου ale ή lager, σταρόμπυρες και ελαφριές μύρες, για την αριστοποίηση τού pH	Μέχρι και 5% από το χαρμάνι
<b>Château Rye</b> <b>Château Σίκαλης</b> 4 – 10 EBC 	<p><b>Περιγραφή:</b> Τύπος βύνης με ολοκληρωμένες χημικές μεταβολές τού σπόρου, από αποφλοιωμένη σίκαλη με υψηλή περιεκτικότητα σε β-γλυκάνια. Έχει καλές επιδόσεις σε διαδικασίες απλής εκχύλισης σε σταθερή θερμοκρασία.</p> <p><b>Χαρακτηριστικά:</b> Προσδίδει χρυσαφένιο χρώμα στην μύρα σας. Αυτή η βύνη αφήνει ένα μοναδικό άγγιγμα από άρωμα σίκαλης και προσθέτει ένα πολύ ενδιαφέρον στοιχείο πολυπλοκότητας, δημιουργώντας νέες παραλλαγές σε πολλά από τα ευρέως γνωστά είδη ζύθου.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 20</p>	Για ale και lager σίκαλης, εξειδικευμένους ζύθους, εποχιακούς ζύθους.	Μέχρι και 30% από το χαρμάνι
<b>Château Chit Wheat Malt Flakes</b> <b>Νυφάδες βύνης</b> <b>Château Σιταριού Chit</b> 3 – 7 EBC 	<p><b>Περιγραφή:</b> Το προϊόν αυτό προκύπτει από την μετατροπή σε νυφάδες, βύνης σιταριού πού προέκυψε από την ήπια αποξήρανση διαβρεγμένων σπόρων τών οποίων τα έμβρυα μόλις είχαν μπει στο στάδιο τής εκβλάστησης. Στο στάδιο τής πρώιμης βλάστησης τα έμβρυα τού σπόρου αποκαλούνται στα αγγλικά chit.</p> <p><b>Χαρακτηριστικά:</b> Οι νυφάδες βύνης Château σιταριού chit, διατηρούν πολλά από τα χαρακτηριστικά τού ανεπεξέργαστου σιταριού. Χρησιμοποιούνται για να βελτιώσουν την σταθερότητα τού αφρού και να εξισορροπήσουν βύνες με υψηλή διαλυτότητα. Οι νυφάδες μπορούν να προστεθούν απευθείας στον πολτό.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 20</p>	Για οποιοδήποτε είδος μύρας	Μέχρι και 25% από το χαρμάνι
<b>Château Chit Barley Malt Flakes</b> <b>Νυφάδες βύνης</b> <b>Château Chit Κριθαριού</b> 3 – 7 EBC 	<p><b>Περιγραφή:</b> Το προϊόν αυτό προκύπτει από την μετατροπή σε νυφάδες, βύνης κριθαριού πού προέκυψε από την ήπια αποξήρανση διαβρεγμένων σπόρων τών οποίων τα έμβρυα μόλις είχαν μπει στο στάδιο τής εκβλάστησης.</p> <p><b>Χαρακτηριστικά:</b> Οι νυφάδες βύνης Château κριθαριού chit, διατηρούν πολλά από τα χαρακτηριστικά τού ανεπεξέργαστου κριθαριού. Χρησιμοποιούνται για να βελτιώσουν την σταθερότητα τού αφρού και να εξισορροπήσουν βύνες με υψηλή διαλυτότητα. Προσδίδουν στον ζύθο ένα πλούσιο «ξηρό» κριθαρένιο άρωμα και χρησιμοποιούνται κυρίως στην παραγωγή του μαύρου ζύθου τύπου stout. Υποβοηθούν τον σχηματισμό τού αφρού και την σταθερότητά του.</p> <p>Προδιαγραφές: Σελίδα 20</p>	Για οποιοδήποτε είδος μύρας	Μέχρι και 40% από το χαρμάνι





# Συμβολή στην προσπάθεια για ένα πιο υγιές περιβάλλον

Η Castle Malting® με ευχαρίστηση σάς προσφέρει ένα ευρύ φάσμα από βιολογικές βύνες.



Château Pilsen Nature®  
Σατώ Πίλσεν Βιολογική®



Château Vienna Nature  
Σατώ Βιέννης Βιολογική



Château Pale Ale Nature  
Σατώ Ανοιχτόχρωμων Ale Βιολογική



Château Munich Light Nature  
Σατώ Μονάχου Λάιτ Βιολογική



Château Munich Nature  
Σατώ Μονάχου Βιολογική



Château Cara Blond Nature  
Σατώ Καραμέλας ξανθή Βιολογική



Château Abbey Nature®  
Σατώ Αββαείου Βιολογική®



Château Cara Ruby Nature®  
Σατώ Καραμέλας ρουμπίνι Βιολογική®



Château Biscuit Nature  
Σατώ Μπισκότου Βιολογική



Château Cara Gold Nature®  
Σατώ Καραμέλας χρυσαφιάς Βιολογική®



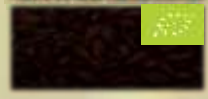
Château Crystal Nature  
Σατώ Κρυστάλλινη Βιολογική



Château Special B Nature  
Σατώ Σπέσιαλ Μπι Βιολογική



Château Chocolat Nature  
Σατώ Σοκολάτας Βιολογική



Château Black Nature  
Σατώ Μαύρη Βιολογική



Château Peated Nature  
Σατώ Καπνισμένη Βιολογική



Château Whisky Light Nature  
Σατώ Ουίσκι Λάιτ Βιολογική



Château Whisky Nature  
Σατώ Ουίσκι Βιολογική



Château Wheat Blanc Nature  
Σατώ Σιταριού Άσπρη Βιολογική

## ΠΟΛΥ ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΙ ΣΠΑΝΙΕΣ ΒΥΝΕΣ



Château Buckwheat Nature  
Σατώ Φαγόπυρου Βιολογική



Château Oat Nature  
Σατώ Βρώμης Βιολογική



Château Spelt Nature  
Σατώ Αγριοσίταρου Βιολογική



Château Smoked Nature  
Σατώ Καπνού Βιολογική



Château Acid Nature  
Σατώ Οξίνισης Βιολογική



Château Rye Nature  
Σατώ Σίκαλης Βιολογική



Château Chit Wheat Nature (flakes)  
Σατώ Σιταριού πρώιμης αποξήρανσης Βιολογική-σε νιφάδες



Château Chit Barley Nature (flakes)  
Σατώ Κριθαριού πρώιμης αποξήρανσης Βιολογική-σε νιφάδες

Πιστοποιημένα βιολογικά προϊόντα



Πέρα από τις παραπάνω, στην διάθεσή σας βρίσκονται και άλλες βύνες, απλώς ζητήστε μας αυτό που ακριβώς σάς χρειάζεται.

### ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ

Η βύνη θα πρέπει να φυλάσσεται σε καθαρούς, δροσερούς (κάτω των 22 βαθμών Κελσίου), ξηρούς (με σχετική υγρασία λιγότερη από 35%), χωρίς την παρουσία εντόμων, ποντικών, πουλιών, ή άλλων ζώων, αποθηκευτικούς χώρους.

Αν οι παραπάνω συνθήκες τηρούνται, σάς συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε την οποιαδήποτε βύνη ολόκληρων σπόρων σε χρόνο λιγότερο από 18-24 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής της και όλες τις αλεσμένες βύνες κατά τη διάρκεια 3 μηνών από την ημερομηνία παραγωγής. Αν η βύνη δεν φυλάσσεται στις κατάλληλες συνθήκες μπορεί να χάσει σε φρεσκάδα, γεύση και άρωμα.





# Βυνοποιούμε με πάθος για την ζυθοποιητική σας επιτυχία!

## Προδιαγραφές Βύνης

CHÂTEAU PILSEN 2RS MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΠΙΛΣΕΝ 2RS <span style="float: right;">Επίσης διαθέσιμη και βιολογική!</span>			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	81,0	
Διαφορά εκχυλίσματος μεταξύ χονδροαλεσμένης και λεπτοαλεσμένης βύνης	%	1,5	2,5
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)		3,5 (1,9)
Χρωματισμός τελικού προϊόντος	EBC (°L)	4,0 (2,1)	6,0 (2,8)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		11,2
Διαλυτή πρωτεΐνη	%	3,5	4,4
Αριθμός τού Κόλμπαχ	%	35,0	45,0
Χάρτονγκ 45°	%	34,0	43,0
Ιξώδες	cp		1,6
Οξύτητα		5,6	6,0
Διαστατική Ισχύς	WK	250	
Ευθρυπτότητα	%	81,0	
Υαλομορφία (ολόκληρων σπόρων)	%		2,5
Πολυδιμεθυλοσιλοξάνη (PDMS)			5,0
Νιτρωδοδιμεθυλαμίνη (NDMA)	Μέρη στο δισεκατομύριο		2,5
Διήθηση		κανονική	
Χρόνος σακχαροποίησης	λεπτά		15
Διαύγεια τού ζυθογλεύκου		διαυγές	
Πέρασμα από κόσκινο:		90,0	
- Πάνω από τα 2,5 χιλιοστά	%		
- απόρριψη	%		2,0





Σπουδαία μύρα χωρίς μαγικά!

Απλά με βύνη από την Castle Malting® !



CHÂTEAU REATED MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΚΑΠΝΙΣΜΕΝΗ			
Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		5,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	80,0	
Διαφορά εκχυλίσματος μεταξύ χονδροαλεσμένης και λεπτοαλεσμένης βύνης	%	1,0	2,5
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)		4,0 (2,1)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		11,5
Διαλυτή πρωτεΐνη	%	4,1	4,6
Αριθμός τού Κόλμπαχ	%	40,0	45,0
Χάρτονγκ 45°	%	36,0	
Ιξώδες	cp		1,6
Οξύτητα		5,5	6,0
Διαστατική Ισχύς	WK	250	
Ευθρυπτότητα	%	80,0	
Υαλομορφία	%		2,5
Πέρασμα από κόσκινο – Πάνω από τα 2,5 χιλιοστά	%	90,0	
Χρόνος σακχαροποίησης	λεπτά		15
Διεύγεια τού ζυθογλεύκους			διαυγές
Διήθηση			κανονικά
Φαινόλες	μέρη στο εκατομύριο	2	9



CHÂTEAU VIENNA MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΒΙΕΝΝΗΣ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	80,0	
Διαφορά εκχυλίσματος μεταξύ χονδροαλεσμένης και λεπτοαλεσμένης βύνης	%	1,5	2,5
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	4,0 (2,1)	7,0 (3,2)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		11,5
Αριθμός τού Κόλμπαχ	%	37,0	45,0
Ιξώδες	cp		1,65
Ευθρυπτότητα	%	80,0	
Υαλομορφία	%		2,5
Χρόνος σακχαροποίησης	λεπτά		κανονικός





# Τα ζυθοποιητικά σας όνειρα γίνονται πραγματικότητα!

## Προδιαγραφές βύνης

CHÂTEAU PALE ALE MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΓΙΑ ΑΝΟΙΧΤΟΧΡΩΜΕΣ [PALE] ALE			
Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	81,0	
Διαφορά εκχυλίσματος μεταξύ χονδροαλεσμένης και λεπτοαλεσμένης βύνης	%	1,0	2,5
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	7,0 (3,2)	10,0 (4,3)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		11,5
Διαλυτή πρωτεΐνη	%	4,0	4,6
Αριθμός τού Κόλμπαχ	%	38,0	45,0
Ιξώδες	cp		1,60
Διαστατική Ισχύς	WK	250	
Ευθρυπτότητα	%	80,0	
Νιτρωδοδιμεθυλαμίνη (NDMA)	μέρη στο δισεκατομύριο		2,5



CHÂTEAU MUNICH LIGHT® MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΜΟΝΑΧΟΥ LIGHT®			
Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	80,0	
Διαφορά εκχυλίσματος μεταξύ χονδροαλεσμένης και λεπτοαλεσμένης βύνης	%		2,5
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	13,0 (5,4)	17,0 (6,9)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		11,5
Διαλυτή πρωτεΐνη	%		4,9
Αριθμός τού Κόλμπαχ	%		49,0
Χάρτονγκ 45°	%	38,0	46,0
Ιξώδες	cp		1,65
Διαστατική Ισχύς	WK	150	
Ευθρυπτότητα	%	80,0	
Υαλομορφία	%		2,5
Νιτρωδοδιμεθυλαμίνη (NDMA)	μέρη στο δισεκατομύριο		3,0
Πέρασμα από κόσκινο : - Πάνω από τα 2,5	%	90,0	
Όριο μετατροπής εκχυλίσματος κατά τη ζύμωση	%	77,0	





Το μυστικό που κρύβει η μύρα σας!

## Προδιαγραφές βύνης



<b>CHÂTEAU MUNICH MALT</b> <b>ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΜΟΝΑΧΟΥ</b>			
<small>Επίσης διαθεσιμη και βιολογικη!</small>			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	80,0	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	21,0 (8,4)	28,0 (11,1)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		11,5
Διαύγεια τού ζυθογλεύκου	%	διαυγές	



<b>CHÂTEAU CARA CLAIR MALT</b> <b>ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΑΝΟΙΧΤΟΧΡΩΜΗ</b>			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		8,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	78,0	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	7,0 (3,2)	8,0 (3,6)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		11,5
Χρόνος σακχαροποίησης	λεπτά	κανονικός	



<b>CHÂTEAU CARA BLOND® MALT</b> <b>ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΞΑΝΘΗ</b>			
<small>Επίσης διαθεσιμη και βιολογικη!</small>			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		8,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	78,0	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	17,0 (6,9)	24,0 (9,6)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		11,5
Χρόνος σακχαροποίησης	λεπτά	κανονικός	



<b>CHÂTEAU CARA RUBY® MALT</b> <b>ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΡΟΥΜΠΙΝΙ</b>			
<small>Επίσης διαθεσιμη και βιολογικη!</small>			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		8,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	78,0	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)
Χρόνος σακχαροποίησης	λεπτά	κανονικός	



<b>CHÂTEAU BISCUIT® MALT</b> <b>ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ</b>			
<small>Επίσης διαθεσιμη και βιολογικη!</small>			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,7
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	77,0	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)







Οι αυστηρότερες ποιοτικές προδιαγραφές από το 1868

## Προδιαγραφές βύνης

CHÂTEAU MELANO LIGHT MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΜΕ ΜΕΛΑΝΟΙΔΙΝΕΣ ΛΑΙΤ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	79,0	
Οξύτητα		5,4	5,8
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	36,0 (14,1)	44,0 (17,1)



CHÂTEAU ABBEY® MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΑΒΒΑΕΙΟΥ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!	
		ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	78,0	
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	41,0 (15,9)	49,0 (18,9)
Οξύτητα			5,8
Χρόνος σακχαροποίησης	λεπτά	κανονικός	



CHÂTEAU MELANO MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΕ ΜΕΛΑΝΟΙΔΙΝΕΣ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	78,0	
Οξύτητα		5,4	5,8
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	75,0 (28,7)	85,0 (32,4)



CHÂTEAU ARÔME MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΑΡΩΜΑΤΟΣ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	78,0	
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	95,0 (36,2)	105,0 (39,9)
Οξύτητα			5,8



CHÂTEAU CARA GOLD® MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΧΡΥΣΗ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!	
		ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		8,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	78,0	
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	110,0 (41,8)	130,0 (49,3)
Χρόνος σακχαροποίησης	λεπτά	κανονικός	



CHÂTEAU CRYSTAL® MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΝΗ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!	
		ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	78,0	
Οξύτητα			5,8
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	142,0 (53,8)	158,0 (59,8)





# Βύνες που βρίσκονται πίσω από τους καλύτερους ζύθους στον κόσμο

## Προδιαγραφές βύνης



CHÂTEAU CAFÉ LIGHT® MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΚΑΦΕ ΛΑΙΤ®			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	77,0	
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	220,0 (83,1)	280,0 (105,6)



CHÂTEAU SPECIAL B® MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΣΠΕΣΙΑΛ ΜΠΙ <span style="float: right;">Επίσης διαθεσιμη και βιολογικη!</span>			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		6,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	77,0	
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	260,0 (98,1)	320,0 (120,6)



CHÂTEAU CAFÉ MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΚΑΦΕ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	75,5	
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	420,0 (158,1)	520,0 (195,6)



CHÂTEAU BLACK OF BLACK ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΠΙΟ ΜΑΥΡΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΑΥΡΗ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		5,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	72,0	
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	400,0 (150,6)	600,0 (225,6)



CHÂTEAU CHOCOLAT MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ <span style="float: right;">Επίσης διαθεσιμη και βιολογικη!</span>			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	75,0	
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	800,0 (300,6)	1000,0 (375,6)



CHÂTEAU ROASTED BARLEY ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ ΚΡΙΘΑΡΙ CHÂTEAU			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	65,0	
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	1000 (375,6)	1300 (488,1)



CHÂTEAU BLACK MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΜΑΥΡΗ <span style="float: right;">Επίσης διαθεσιμη και βιολογικη!</span>			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	73,5	
Χρώμα βυνογλεύκους	EBC (°L)	1200,0 (450,6)	1450 (544,3)



# Για τούς ζυθοποιούς που αναζητούν καινούργιες δυνατότητες

## Προδιαγραφές βύνης

CHÂTEAU WHEAT BLANC MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΑΣΠΡΗ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		5,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	83,0	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)		5,5 (2,6)
Χρωματισμός τελικού προϊόντος	EBC (°L)		7,5 (3,4)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		14,0
Διαλυτή πρωτεΐνη	%	4,5	5,5
Ιξώδες	cp		1,9
Οξύτητα		5,8	6,1



CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΜΟΝΑΧΟΥ ΛΑΙΤ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		5,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	84,0	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	14,0 (5,8)	18,0 (7,3)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		14,0
Αριθμός τού Κόλμπαχ	%	38,0	
Ιξώδες	cp		1,85



CHÂTEAU WHEAT MUNICH MALT 25 - ΒΥΝΗ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΤΥΠΟΥ ΜΟΝΑΧΟΥ 25 CHÂTEAU			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		5,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	83,5	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	21,0 (8,4)	28,0 (11,1)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		14,0
Αριθμός τού Κόλμπαχ	%	38,0	
Ιξώδες	cp		1,85



CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΝΗ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		6,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	82,0	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	140 (53,1)	160(60,6)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		13,5
Οξύτητα		5,5	6,0



CHÂTEAU DIASTATIC MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΔΙΑΣΤΑΤΙΚΗ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		7,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	80,0	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	2,5 (1,5)	4,0 (2,1)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%	9,0	11,5
Διαλυτή πρωτεΐνη	%	38,0	45,0
Χάρτονγκ 45°	%	36,0	44,0
Χρόνος σακχαροποίησης	λεπτά		15
Ιξώδες	cp		1,6
Ευθρυπτότητα	%	78,0	
Υαλομορφία	%		3
Διαστατική Ισχύς	WK	300	





Επιλέξτε την καλύτερη βύνη για το ουίσκι σας!



CHÂTEAU DISTILLING ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%		2,0
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (Lov.)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Ευθρυπτότητα	%	85,0	
Νιτρωδοδιμεθυλαμίνη (NDMA)	μέρη στο δισεκατομύριο		2,0
Βαθμός Ομογενοποίησης	%	98,0	
Ζυμώσιμο εκχύλισμα	%	87,0	
Προβλεπόμενη απόδοση σε αλκοόλ	λίτρα/τόνο	406,0	
Διαστατική ισχύς	°IOB	63,0	
Δείκτης διαλυτού αζώτου	%	35,0	40,0
Διαλυτό άζωτο (επί τής ξηράς βύνης)	%	0,5	0,6
Συνολικό άζωτο (επί τής ξηράς βύνης)	%	1,4	1,65
Διαλυτό εκχύλισμα (0,7 μιλμετρ)	%	76,0	



ΒΥΝΗ	ΦΑΙΝΟΛΕΣ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
CHÂTEAU ΟΥΙΣΚΙ ΛΑΙΤ	μέρη στο εκατομύριο	15	25
CHÂTEAU ΟΥΙΣΚΙ	μέρη στο εκατομύριο	30	45

### Προδιαγραφές

Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,5
Διαλυτό εκχύλισμα (0,2 μιλμετρ)	%	80,0	
Διαλυτό εκχύλισμα (0,7 μιλμετρ)	%	76,0	
Διαφορά εκχυλίσματος μεταξύ χονδροαλεσμένης και λεπτοαλεσμένης βύνης	%		2,0
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Συνολικό άζωτο (επί τής ξηράς βύνης)	%	1,40	1,65
Διαλυτό άζωτο (επί τής ξηράς βύνης)	%	0,5	0,6
Δείκτης διαλυτού αζώτου	%	35,0	40,0
Προβλεπόμενη απόδοση σε αλκοόλ	λίτρα/τόνο	406	
Ευθρυπτότητα	%	85,0	
Βαθμός Ομογενοποίησης	%	98,0	
Διαστατική ισχύς	°IOB	63,0	
Ζυμώσιμο εκχύλισμα	%	87,0	
Νιτρωδοδιμεθυλαμίνη (NDMA)	μέρη στο δισεκατομύριο		2,0



19



Ειδικές βύνες που θα κάνουν την μπύρα σας μοναδική!

## Προδιαγραφές βύνης

CHÂTEAU BUCKWHEAT MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΑΠΟ ΦΑΓΟΠΥΡΟ			
Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		8,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	65,3	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	4,0 (2,1)	15,0 (6,2)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		11,0



CHÂTEAU OAT MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΑΠΟ ΒΡΩΜΗ			
Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		7,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	59,5	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	2,3 (1,4)	
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		11,0



CHÂTEAU SPELT MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΑΠΟ ΑΓΡΙΟΣΙΤΑΡΟ			
Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		6,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	79	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	3 (1,7)	7 (3,2)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		17,0



CHÂTEAU SMOKED MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΚΑΠΝΟΥ			
Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		5,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	77,0	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	4 (2,1)	12 (5,1)
Φαινόλες	μέρη στο εκατομύριο	1,6	4



CHÂTEAU ACID MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΟΞΙΝΙΣΗΣ			
Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		4,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	74	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	6 (2,8)	12 (5,1)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		5,0
Οξύτητα	%	40	



CHÂTEAU RYE MALT - ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΣΙΚΑΔΗΣ			
Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		6,0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	81	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	4 (2,1)	10 (4,3)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		10,5



CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES			
Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!			
ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΠΡΩΙΜΗΣ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ –ΣΕ ΝΙΦΑΔΕΣ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		11,0
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	3 (1,7)	7 (3,2)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		12,0



CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES			
Επίσης διαθεσιμη και βιολογική!			
ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ ΠΡΩΙΜΗΣ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ –ΣΕ ΝΙΦΑΔΕΣ			
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%		11,0
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC (°L)	3 (1,7)	7 (3,2)
Συνολική πρωτεΐνη (επί ξηρής βύνης)	%		12,0





# Καινούργιες βύνες-καινούργιες δυνατότητες

## Η Castle Malting® ανακοινώνει το ξεκίνημα μιας καινούργιας βύνης – τής Château Μαύρης Σιταριού

Η Castle Malting® με μεγάλη ικανοποίηση σας ενημερώνει για το ξεκίνημα των πωλήσεων ενός καινούργιου είδους βύνης υψηλής – premium ποιότητας: τής Château Μαύρης Σιταριού.

Η Château Μαύρη Σιταριού είναι μια ιδιαίτερα εξειδικευμένη καβουρδισμένη βύνη που θα δώσει στον ζύθο σας ένα σύνθετο άρωμα, το πιο ισχυρό στοιχείο του οποίου είναι αυτό του φρέσκου καλοκαβουρδισμένου καφέ. Σαν αποτέλεσμα τής μοναδικής τεχνολογίας καβουρδίσματος που χρησιμοποιούμε, αυτή η βύνη δεν θα προσδώσει στον ζύθο σας το παραμικρό στοιχείο ξηρότητας. Θα πρέπει να έχετε επίσης όμως υπ' όψη, ότι τα χαρακτηριστικά στοιχεία γεύσης που αποδίδουν οι κλασικές μη καβουρδισμένες βύνες σιταριού δεν μπορούν να προσδοθούν στον ζύθο από την έν λόγω βύνη.

Η εξαιρετικής ποιότητας Château Μαύρη Σιταριού θα βοηθήσει στην επίτευξη ενός ζύθου με έντονο βαθύ χρωματισμό, κατά τον ίδιο ακριβώς τρόπο με την παραδοσιακή μας Château Μαύρη.

Η Château Μαύρη Σιταριού είναι η τέλεια επιλογή για σκουρόχρωμες σταρόμπυρες, για παραδοσιακές γερμανικές μπύρες, για μαύρες Ινδικές Pale Ale, για μαύρους ζύθους και για εξειδικευμένες ale. Οι ειδικοί μας επί τής ζυθοποίησης συνιστούν την χρησιμοποίησή της σε αναλογία μέχρι και το 20% του χαρμανιού τής βύνης.

## Προδιαγραφές

	CHÂTEAU WHEAT BLACK MALT ΒΥΝΗ CHÂTEAU ΜΑΥΡΗΣ ΣΙΤΑΡΙΟΥ			
	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
Υγρασία	%			4.5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%		77.0	
Χρώμα βυνογλεύκου	EBC		1100	1400

## Νέα αποκλειστική σειρά από βύνες σίκαλης στη διαθεσή σας με ειδική παραγγελία!

Κάθε ημέρα που περνάει, το Τμήμα μας Έρευνας και Ανάπτυξης Νέων Προϊόντων εργάζεται σκληρά για την ανάπτυξη νέων ειδών βύνης που θα ικανοποιήσουν τις αυξανόμενες και ολοένα συνθετότερες ανάγκες των πελατών μας.

Αποκλειστική σειρά από βύνες	Χρωματισμός EBC	Χρωματισμός Lovibond
Σίκαλης για Ανοιχτόχρωμες Ale	4-10	2,1-4,3
Σίκαλης Μονάχου	21-28	8,4-11,1
Σίκαλης Κρυστάλλινη	100-150	38,1-56,8
Σίκαλης Σοκολάτας	700-900	263,1-338,1
Σίκαλης Μαύρη	1000-1500	375,6-563,1





## Άριστες λύσεις συσκευασίας και οργάνωσης μεταφοράς – παράδοσης

**Η Castle Malting® εγγυάται τις καλύτερες δυνατές λύσεις στην οργάνωση τής μεταφοράς και παράδοσης τών προϊόντων προς οποιοδήποτε σημείο τού πλανήτη.**

Η βύνη μπορεί να εκφορτωθεί υπό όρους ExW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP ή και άλλους άν μας το ζητήσετε.

Δυνατότητες συσκευασίας τής βύνης για την μεταφορά από ξηράς	Ποσότητα ανά φορτηγό κατά προσέγγιση
Χύμα σε φορτηγό	25 – 27 000 κιλά
Φορτηγό με ειδικά δοχεία για φορτία σε μορφή σκόνης	25 – 27 000 κιλά
Σε σάκους τών 25/50 κιλών χωρίς παλέτες, σε φορτηγό	22 000 κιλά
Σε σάκους τών 25 κιλών αμπαλαρισμένους σε στανταρταρισμένες ανταλλάξιμες ευρωπαϊκές 0,80x1,20 μέτρα (μέχρι 825-1000 κιλά η κάθε μία), σε φορτηγό	23 100 – 28 000 κιλά
Σε σάκους τών 25 κιλών αμπαλαρισμένους σε παλέτες 1,10 x1,10 μέτρα (μέχρι 1000-1500 κιλά η κάθε μία), σε φορτηγό	Ελαχιστο 22 000 κιλά
Σε μεγάλους σάκους (Big Bags) τών 400-1250 κιλών αμπαλαρισμένους σε παλέτες 1,10 x1,10 μέτρα, σε φορτηγό	8 800 – 24 000 κιλά

Δυνατότητες συσκευασίας τής βύνης για τις διηπειρωτικές και μέσω θαλάσσης μεταφορές	Ποσότητα ανά εικοσάρι κοντέινερ	Ποσότητα ανά σαραντάρι κοντέινερ
Σε σάκους τών 25/50 κιλών χωρίς παλέτες, σε φορτηγό	22 000 κιλά	
Χύμα με περιτύλιγμα, σε κοντέινερ	Μέχρι και 17 000 κιλά	Μέχρι και 26 000 κιλά
Σε σάκους τών 25 κιλών χωρίς παλέτες, σε κοντέινερ	Μέχρι και 17 000 κιλά	Μέχρι και 26 000 κιλά
Σε σάκους τών 50 κιλών χωρίς παλέτες, σε κοντέινερ	Μέχρι και 17 000 κιλά	Μέχρι και 26 000 κιλά
Σε σάκους τών 25 κιλών αμπαλαρισμένους σε παλέτες εξαγωγής 1,10 x1,10 μέτρα (μέχρι 1000-1500 κιλά η κάθε μία), σε κοντέινερ	Ελαχιστο 10 000 κιλά	Ελαχιστο 20 000 κιλά
Σε μεγάλους σάκους (Big Bags) τών 400-1250 κιλών αμπαλαρισμένους σε παλέτες εξαγωγής 1,10 x1,10 μέτρα, σε κοντέινερ	4 000 – 12 500 κιλά	8 000 – 25 000 κιλά

Η συνολική ποσότητα ανά φορτηγό ή κοντέινερ μπορεί να μεταβάλλεται ανάλογα με τον τύπο τής βύνης που θα παραγγείλετε.

Η παρουσία πολλών τύπων βύνης σε μία παλέτα καθώς και άλλες λύσεις συσκευασίας είναι δυνατές άν μας το ζητήσετε.

Η μαγιά, ο λυκίσκος, τα μπαχαρικά, τα καπάκια, η ζάχαρη τύπου candi ή και άλλα προϊόντα ζάχαρης, μπορούν να εκφορτωθούν μαζί με την βύνη σας, δηλαδή χωρίς κανένα επιπρόσθετο μεταφορικό κόστος!





*Μεγαλώνουμε για να σας βοηθήσουμε να επιτύχετε!*

## **Castle Malting®** Η καλύτερη δυνατή βύνη το δυνατόν συντομότερο!

Η **Castle Malting®** εγγυάται την άριστη λύση στο πρόβλημα της συσκευασίας και της οργάνωσης της μεταφοράς για κάθε παράδοση παραγγελίας. Ένα καινούργιο κέντρο διανομής, έκτασης 5.000 τετραγωνικών μέτρων, μάς δίνει τη δυνατότητα να εξυπηρετήσουμε όλους ανεξαιρέτως τους πελάτες μας, ακόμα καλύτερα.



Μια νέα γραμμή συσκευασίας μάς επιτρέπει να προετοιμάζουμε και να φορτώνουμε σε παλέτες 600 σάκους με βύνη την ώρα. Επιπλέον, ένας αχανής αποθηκευτικός χώρος, καλυμμένος από ράφια ύψους 10 μέτρων, επιτρέπει την συστηματική προετοιμασία ολοκληρωμένων παλετών και την διατήρηση στοκ από 1500 περίπου παλέτες τών ειδών βύνης πού έχουν την μεγαλύτερη ζήτηση.

Έτσι, όταν υποβάλετε μια παραγγελία, θα πρέπει να ετοιμάσουμε μόνο τις ανάμεικτες παλέτες, δηλαδή αυτές με παραπάνω από ένα είδος βύνης, οπότε μειώνεται ουσιαστικά ο χρόνος που θα χρειαστούμε για να προετοιμάσουμε την παραγγελία σας προς αποστολή.

Ο χώρος εκφόρτωσης-αποστολής επιτρέπει την ταυτόχρονη παρουσία μέχρι και 40 παραγγελιών, οι οποίες και εκφορτώνονται στην διάρκεια τών επόμενων 24ων ωρών.

Έτσι, η **Castle Malting®** έχει πλέον τη δυνατότητα να εφορτώσει όλες τις βύνες της από 50 μέχρι και 1.500 κιλά σε παλέτες, παραμένοντας πιστή στην απaráβατη αρχή της 100% ανιχνευσιμότητας της προέλευσης τών προϊόντων της.

Το νέο κέντρο διανομής μας προσφέρει εύκολη πρόσβαση για τα φορτηγά, και ο χώρος στάθμευσης που διαθέτει μπορεί να καλύψει τις ανάγκες 20 περίπου φορτηγών, συμβάλλοντας έτσι στην γρήγορη και με σταθερό ρυθμό εκτέλεση τών δραστηριοτήτων της εκφόρτωσης. Βρίσκεται 1 μόλις χιλιόμετρο από την εθνική οδό και πολύ κοντά στους πιο κεντρικούς αυτοκινητοδρόμους της Ευρώπης.

Μέσω πολυάριθμων επενδύσεων, η **Castle Malting®** παραμένει πιστή στον στόχο πού έθεσε από τις πρώτες ημέρες της ύπαρξής της, δηλαδή να εργάζεται ακατάπαυστα για την ικανοποίηση τών αναγκών τών πελατών της και να δικαιώνει πάντα το αγαπημένο στην εταιρεία σύνθημα:

«Βύνη για τον κάθε ζυθοποιό, το δυνατό συντομότερον!»







# Μια πλήρης γκάμα από πρώτες ύλες για την ζυθοποιία

Η Castle Malting® σας προσφέρει περισσότερες από 100 ποικιλίες λυκίσκου από όλο τον κόσμο, σε κώνους ή κουφετοποιημένες.

Μπορείτε να παραγγείλετε τον λυκίσκο μαζί με τη βύνη σε ειδική τιμή και χωρίς επιπρόσθετο μεταφορικό κόστος!



Λυκίσκος σε κώνους



Λυκίσκος σε κουφέτα T 90

## ΛΥΚΙΣΚΟΙ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΙ ΑΠΟ ΤΗΝ CASTLE MALTING®

Μ. ΒΡΕΤΑΝΙΑ	ΗΠΑ	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ
Admiral	Ahtanum	Brewers Gold	Galaxy
Beata	Amarillo	Herkules	Pride of Ringwood
Boadicea	Apollo	Hersbrucker (Hallertau)	Ella (πρώην Stella)
Bramling Cross	Bravo	Magnum	Summer
Challenger	Bullion	Mittlefruh (Hallertau)	
East Kent Goldings	Calypso	Northern Brewer	<b>ΠΟΛΩΝΙΑ</b>
Endeavour	Cascade	Perle	Lubelski
First Gold	Centennial	Select Spalt	Marynka
Fuggles	Chinook	Tettngang	
Goldings	Citra	Tradition	<b>ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΛΥΚΙΣΚΟΙ</b>
Northdown	Cluster		Cascade (NZ, BE)
Phoenix	Columbus (Tomahawk, Zeus)	<b>ΤΣΕΧΙΑ</b>	Challenger (BE)
Pilgrim	Crystal	Premiant	First Gold (UK)
Pilot	Delta	Saaz	Fuggles (UK, BE)
Pioneer	El Dorado	Sladek	Golding (BE)
Progress	Galena		Hall. Tradition (DE)
Sovereign	Liberty	<b>ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ</b>	Hersbrucker (DE)
Target	Millenium	Cascade	Motueka (NZ)
WGV	Mount Hood	Dr Rudi (Super Alpha)	Nelson Sauvín (NZ)
	Newport	Green Bullet	Opal (DE)
<b>ΓΑΛΛΙΑ</b>	Nugget	Kohatu	Pacific Gem (NZ)
Aramis	Palisade	Motueka	Perle (DE)
Strisselspalt	Santiam	Nelson Sauvín	Rakau (NZ)
	Simcoe	Pacific Gem	Saphir (DE)
<b>ΣΛΟΒΕΝΙΑ</b>	Sonnet	Pacific Jade	Smaragd (DE)
Atlas	Sorachi Ace	Pacifica	Sovereign (UK)
Aurora (Super Styrian)	Sterling	Rakau	Spalter Select (DE)
Bobek	Summit	Riwaka	Wakatu (Hall. Aroma) (NZ)
Celeia	Vanguard	Southern Cross	
Magnum	Warrior	Wai-iti	
Savinjski Styrian Golding	Willamette	Wakatu (Hallertau Aroma)	



Και άλλες ποικιλίες λυκίσκου βρίσκονται στη διαθεσή σας, ζητήστε μας απλά αυτό που χρειάζεστε!



## Για μια πιο δημιουργική ζυθοποίηση!

«Οι Βέλγοι είναι οι ικανότεροι χρήστες βοτανικών και μπαχαρικών στην μύρα. Ακόμα και ένα σχετικά συμβατικό θράσιμο μύρας στο Βέλγιο πολύ συχνά τελικά συμπεριλαμβάνει και την χρήση τών μπαχαρικών».

Μάικλ Τζάκσον. Ο θρυλικός ζυθοειδικός, γνωστός παγκοσμίως ως ο Ζυθοκυνηγός

Ανακαλύψτε ένα πλατύ φάσμα από μπαχαρικά που θα «ζεστάνουν» την μύρα σας, προσδίδοντάς της μια καινούργια γευστική αίσθηση. Τα μπαχαρικά ανοίγουν για την μύρα σας άπειρες δυνατότητες για μοναδικό άρωμα και αξέχαστη γεύση. Με την βοήθεια τών μπαχαρικών μας, μπορείτε να βρείτε τον τρόπο να δημιουργήσετε μια πραγματικά μοναδική εξειδικευμένη (specialty) μύρα.



κορίανδρος  
κορίανδρος σε σκόνη  
φλοιός νεραντζιού ψιλοκομμένος  
φλοιός νεραντζιού 1/4  
φλοιός νεραντζιού σε σκόνη  
φλοιός πορτοκαλιού ψιλοκομμένος  
φλοιός πορτοκαλιού (κορδέλλες)  
φλοιός πορτοκαλιού σε σκόνη  
γλυκόρριζα ψιλοκομμένη  
γλυκόρριζα σε σκόνη  
παστίλιες εκχυλίσματος  
γλυκόρριζας  
ραβδάκια εκχυλίσματος  
γλυκόρριζας  
κυβάκια εκχυλίσματος γλυκόρριζας  
πιπέρι Γουινέας  
πιπερόριζα ψιλοκομμένη  
πιπερόριζα σε σκόνη  
γιασεμί (άνθη)  
χαμομήλι  
φλοιός λεμονιού

γλυκάνισος αστεροειδής (ολόκληρος)  
γλυκάνισος αστεροειδής (ψιλοκομμένος)  
γλυκάνισος αστεροειδής (σκόνη)  
γλυκάνισος  
γλυκάνισος σε σκόνη  
κανέλα (σκόνη)  
κύμινο (σπόροι)  
άρκευθρων (καρποί)  
(juniper berries)  
κάρδαμο (καρπός)  
γαρίφαλο  
άνθη ιβίσκου  
κοκκινόβρυα  
Ιρλανδικά κόκκινα φύκια (Irish moss)  
άνθη ρεικιάς  
άγριο ηλιοτρόπιο (elecampane-Ινούλα ρίζα)  
φύλλα λουίζας  
καρποί βανίλιας  
ρίζα αγγελικής  
γάλιο αρωματικό



Και άλλα μπαχαρικά βρίσκονται στην διάθεσή σας, ζητήστε μας απλά αυτό που χρειάζεστε!





## Η γλυκιά γεύση τής επιτυχίας!

Για να γίνει ο ζύθος σας πιο απαλός, πιο γεμάτος, με καινούργια στοιχεία στο άρωμά του, η **Castle Malting®** σας προσφέρει ένα ακόμα ιδιαίτερο συστατικό που χρησιμοποιούν οι Βέλγοι ζυθοποιοί. Την βελγική ζάχαρη τύπου Candi και άλλα φυσικά προϊόντα ζάχαρης.

Οι βελγικές ζάχαρες τύπου candi χρησιμοποιούνται ευρέως στην ζυθοποιία, και κυρίως στις πιο δυνατές βελγικές μπύρες όπως η Dubbel και η Tripel. Η σκοπιμότητα τής χρήσης τής ζάχαρης είναι να μεγαλώσει η περιεκτικότητα τής μπύρας σε αλκοόλ, χωρίς ο ζύθος να γίνεται πιο βαρύς. Οι βελγικές ζάχαρες τύπου candi βοηθούν στην επίτευξη υψηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ τής μπύρας χωρίς η γεύση της να γίνεται γλυκιά ή να υπερτονίζεται γευστικά η παρουσία τής βύνης.



ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
Άσπρη ζάχαρη candi σε κομμάτια	25 kg, σάκος
Σκούρα ζάχαρη candi σε κομμάτια	25 kg, σάκος
Κόκκινη ζάχαρη Cassonade (ραφινάρισμένη μόνο μια φορά) light (ανοιχτόχρωμη)	25 kg, σάκος
Κόκκινη ζάχαρη Cassonade (ραφινάρισμένη μόνο μια φορά) σκούρα	25 kg, σάκος
Κόκκινη ζάχαρη Cassonade (ραφινάρισμένη μόνο μια φορά) πολύ σκούρα	25 kg, σάκος
Candimic 73% ανοιχτόχρωμη	25 kg, μεταλλικό δοχείο / 1000 kg, μεγάλο μεταλλικό δοχείο
Candimic 73% σκουρόχρωμη	25 kg, μεταλλικό δοχείο / 1000 kg, μεγάλο μεταλλικό δοχείο
Candimic 78% σκουρόχρωμη	25 kg, μεταλλικό δοχείο / 1000 kg, μεγάλο μεταλλικό δοχείο
Καμμένο Σιρόπι BS 5000	25 kg, μεταλλικό δοχείο / 1000 kg, μεγάλο μεταλλικό δοχείο
Καραμέλα P32 (E150c)	25 kg, μεταλλικό δοχείο / 1000 kg, μεγάλο μεταλλικό δοχείο
Belgogluc HM 70/75%	25 kg, μεταλλικό δοχείο / 1000 kg, μεγάλο μεταλλικό δοχείο
Μαλτοδεξτρίνη 170	25 kg, σάκος
Σιρόπι φρουκτόζης F85/75%	14 kg, μεταλλικό δοχείο / 1000 kg, μεγάλο μεταλλικό δοχείο
Κρυσταλλική φρουκτόζη	25 kg, σάκος
Liquid Trisuc 73%	25 kg, μεταλλικό δοχείο / 1000 kg, μεγάλο μεταλλικό δοχείο
Invert Sugar 70%	25 kg, μεταλλικό δοχείο / 1000 kg, μεγάλο μεταλλικό δοχείο
Βιολογική ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, σε κόκκους	25 kg, σάκος





## Ολοκληρωμένο πλέγμα υπηρεσιών για τον ζυθοποιό!

Η Castle Malting® με πολύ μεγάλη ικανοποίηση θέτει στη διάθεσή σας τις παρακάτω διευκολύνσεις:

- **Ένα σύγχρονο μίνι-ζυθοποιείο** για να δημιουργήσετε και να δοκιμάσετε στην πράξη καινούργιες συνταγές ζύθου εκμεταλλευόμενοι την βοήθεια των δικών μας ζυθοειδικών.
- **Ένα υπερσύγχρονο εργαστήριο** για να πραγματοποιήσετε τις αναλύσεις των ζύθων σας με την βοήθεια των ειδικών μας.
- **Την ακαδημία ζυθοποίησης Castle** για να μάθετε περισσότερα για τα μυστικά πίσω από τις πιο ξακουστές βελγικές μπύρες.





# Ο ευκολότερος τρόπος για να παραγγείλετε την αγαπημένη σας βύνη

Η Castle Malting® με υπερηφάνεια σας παρουσιάζει την:



την πιο πλήρη διαθέσιμη εφαρμογή σχετικά με την ζυθοποίηση και την βυνοποίηση για το λειτουργικό σύστημα της Apple και το Android.

Με την εφαρμογή BrewMalt® μπορείτε να μάθετε τα πάντα για την παραγωγή του ζύθου και της βύνης και επίσης να παραγγείλετε ό,τι σας είναι απαραίτητο για να βράσετε μύρα ή να κάνετε απόσταξη.

Επιλέξτε και παραγγείλετε τις πιο εκλεκτές πρώτες ύλες για το βράσιμο του ζύθου καθώς και άλλα προϊόντα από το τμήμα BrewShop της εφαρμογής.

Δείτε όλα τα έγγραφα που είναι σχετικά με τις παραγγελίες σας (αναλύσεις της βύνης, τιμολόγια, πιστοποιητικά, πλήρης κατάλογος του ιστορικού παραγγελιών –παραδόσεων) στο τμήμα της εφαρμογής ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ.

**ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ ΠΡΟΙΟΝ!** Με το καινούργιο κομμάτι της εφαρμογής που ονομάζεται BrewWorld θα είστε πιο κοντά στις εξελίξεις στον κλάδο της ζυθοποίησης-βυνοποίησης, με όλη την φρέσκια ειδησεογραφία, τις τιμές και πληροφορίες για τις εκδηλώσεις του κλάδου. Επίσης θα μπορέσετε να βελτιώσετε τις ζυθοποιητικές σας γνώσεις αποκτώντας πρόσβαση σε συνταγές μύρας, ζυθοποιητικές συμβουλές, βοηθήματα για τούς υπολογισμούς, ζυθοποιητικό γλωσσάριο, και ενδιαφέρουσες πληροφορίες από την ιστορία της ζυθοποιίας.

Σας εγγυόμαστε την καλύτερη εξυπηρέτηση πελατών στον κλάδο. Καλή σας διασκέδαση!

Available on the  Android Market

Available on the  App Store

28



# Όταν η ποιότητα είναι αυτό που μετράει

## Αναλύσεις στο εργαστήριό μας

Ανάλυση	Μέθοδος	Ανάλυση	Μέθοδος
<b>ΒΥΝΗ</b>			
Υγρασία βύνης	EBC 4.2	Εκχυλισματική απόδοση λεπτοαλεσμένης βύνης: Υγρή βύνη, ξηρά βύνη	EBC 4.5.1
Εκχυλισματική απόδοση χονδροαλεσμένης βύνης: Υγρή βύνη, ξηρά βύνη	EBC 4.5.2	Διαφορά εκχυλίματος μεταξύ χονδροαλεσμένης και λεπτοαλεσμένης βύνης.	EBC 4.5.2
Χρωματισμός (οπτικά)	EBC 4.7.2	Χρώμα KZ	Bios 1972 – n°3 σελ.129
Υγρασία σκουρόχρωμων βυνών	EBC 5.4	Απόδοση εκχύλισης σκουρόχρωμων βυνών	EBC 5.5
Χρωματισμός σκουρόχρωμων βυνών	EBC 5.6	Κατανομή μεγέθους: κόσκια 2,8 χιλ. ,2,5 χιλ., 2,2 χιλ., σκόνη	
Συνολική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη	EBC 4.3.1 (KJELDAHL)	Περιεκτικότητα σε υδατοδιαλυτές πρωτεΐνες	EBC 4.9.1
Αριθμός τού Κολμπαχ	EBC 4.9.1	pH τού βυνογλεύκου	EBC 8.17
Ιξώδες του βυνογλεύκου	EBC 4.8	Βήτα-γλυκάνια	EBC 8.13.2
Ευθρυπτότητα τής βύνης	EBC 4.15	Ολόκληροι σπόροι	EBC 4.15
Ελεύθερα αμινο- νιτρικά στην βύνη (FAN)	EBC 4.10 (συνεχής ροή)	Διαστατική ισχύς: υγρή βύνη, ξηρά βύνη	EBC 4.12 (συνεχής ροή)
Οσμή τού πολτού	EBC 4.5.1	Δείκτης σακχαροποίησης.	EBC 4.5.1
Ταχύτητα διήθησης	EBC 4.5.1	Δείκτης τού Χάρτονγκ 45°	De Clerck, 2 <sup>η</sup> εκδ., τομ. 2
Τέστ Κάλσπεργκ (ή τεστ υπερχυλίσεως)	Mebak R 4.21.2 / 2006	Μυκοτοξίνες, αφλατοξίνες, ; DON	Φασματομετρία
Όριο μετατροπής εκχυλίματος κατά τη ζύμωση	EBC 8.6	Ομογενοποίηση και βαθμός χημικού μετασχηματισμού (μέθοδος Calcofluor)	EBC 4.14
Θολότητα	Θολόμετρο EBC	α-αμυλάση	EBC 4.13 (συνεχής ροή)
Ποιοτικός και ποσοτικός προσδιορισμός των στοιχείων αρώματος τής βύνης	Αεριοχρωματογραφία	Στιγμιαία μέτρηση τού χρωματισμού τής βύνης	Φασματική ανάλυση

Ανάλυση	Μέθοδος	Ανάλυση	Μέθοδος
<b>ΚΡΙΘΑΡΙ</b>			
Συνολική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη	EBC 3.3.1 / IR	Υγρασία	EBC 4.2
Μυκοτοξίνες, αφλατοξίνες, DON , ...	Φασματομετρία	Κατανομή μεγέθους: κόσκια 2,8 χιλ. ,2,5 χιλ., 2,2 χιλ., σκόνη	
Βλαστική ικανότητα	Μέθοδος Aubry	Ευαισθησία στο ύδωρ	Μέθοδος Aubry
Πρόβλεψη παραγωγικότητας		Βάρος ανά 1000 σπόρους	EBC 1.4.1
Μικρο-βυνοποίηση		Οσμή	
		Όψη	

Ανάλυση	Μέθοδος	Ανάλυση	Μέθοδος
<b>ΝΕΡΟ</b>			
Φυσικοχημικές παράμετροι			
Συνολικό αλουμίνιο	ISO 11885	Ελεύθερα χλώρια	ISO 7393
Αμμωνιακό άζωτο	Ενζυματική μέθοδος	Συνολική περιεκτικότητα σε σίδηρο	ISO 11885
Διαλυμένα νιτρικά	EN ISO 10304-2	Οξύτητα pH	ISO 10523
Οσμή		Τεστ οξειδωσης (COD)	Εσωτερική μέθοδος φασματομετρία
Γεύση		Αιωρούμενα σωματίδια	Εσωτερική μέθοδος



# Βελγική σταρόμπυρα

## Συνταγή ζύθου



### ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

#### ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	18 – 20 κιλά
Château Σιταριού Άσπρη (Wheat Blanc )	5 κιλά

#### ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Magnum	80 γρ
Styrian Golding	80 γρ

#### ΜΑΓΙΑ

Safbrew WB-06	50 - 80 γρ
---------------	------------

#### ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

Φλούδα νεραντζιού	10 γρ
Κύμινο	2 γρ
Κορίανδρος	1 γρ

### Θερμοκρασία πολτοποίησης



Αρχικό ειδικό βάρος: 11 – 12°Plato

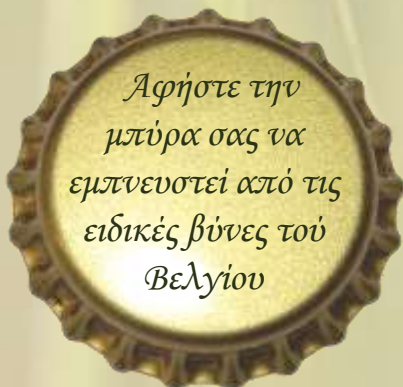
Αλκοόλ: 5 – 5,5%

Χρώμα: 10 - 12 EBC

Πικρότητα: 25 - 30 IBU

## Περιγραφή

Η βελγική σταρόμπυρα ή Άσπρη μύρα θεωρείται παραδοσιακά ως καλοκαιρινό ποτό. Συνήθως καταναλώνεται πριν από ένα γεύμα με τη συνοδεία μιας φέτας πορτοκαλιού ή λεμονιού.



#### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

Πολτοποιήστε σε 80 λίτρα νερού στους 45°C

-Ξεκούραση στους 62°C για 60 λεπτά

-Ξεκούραση στους 70°C για 20 λεπτά

-Ξεκούραση στους 78°C για 2 λεπτά

#### Δεύτερο στάδιο: Βρασμός

Διάρκεια: 1 ώρα και 30 λεπτά

Ο όγκος του ζυθογλεύκου μειώνεται κατά 8-10%

-Μετά από 15 λεπτά προσθέστε λυκίσκο Magnum

-Μετά από 85 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Styrian Golding, τα μπαχαρικά και ζάχαρη (άν είναι απαραίτητο).

#### Τρίτο στάδιο: Ζύμωση

Ξεκινήστε στους 20°C, αφήστε το προϊόν να ξεκουραστεί για 24 ώρες μετά το τέλος τής ζύμωσης και πριν την απομάκρυνση τής ζύμης, για να μειωθεί η περιεκτικότητα σε διακετύλιο.

**Τέταρτο στάδιο:** Ωρίμανση: ελάχιστο διάστημα οι 2 εβδομάδες στους 7°C

Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα τής εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες τών υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, τού ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μάς: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)



# Δυνατή Βελγική ξανθή μύρα

Συνταγή ζύθου



## ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

### ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS 30 – 32 κιλά/hl

Château Ανοιχτόχρωμη Ale (Pale Ale) 1.5 κιλό/hl

### ΛΥΚΙΣΚΟΣ

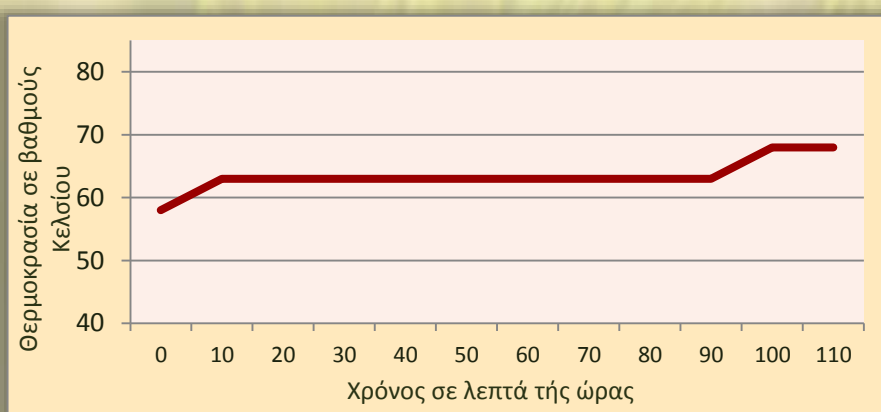
Saaz 100 γρ/100λίτρα

Hersbrucker 50 γρ/100λίτρα

### ΜΑΓΙΑ

Safbrew T-58 70 γρ/100λίτρα

## Θερμοκρασία πολτοποίησης



Αρχικό ειδικό βάρος: 16-17° Plato

Αλκοόλ: 9%

Χρώμα: 8 -12 EBC

Πικρότητα: 25 - 30 EBU

## Περιγραφή

Μια δυνατή μύρα που πίνεται αργά, με ωραίο χαρακτήρα, εκλεπτυσμένο άρωμα και φανταστική γεύση.



### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

Πολτοποιήστε σε 75 λίτρα νερού (58°C)

-Ξεκούραση στους 63°C για 80 λεπτά

-Ξεκούραση στους 68°C για 15 λεπτά

### Δεύτερο στάδιο: Διήθηση

Ξεχωρίστε το βυνογλεύκος από τούς σπόρους τής βύνης με νερό στους 76°C

### Τρίτο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια: 1 ώρα

-Μετά από 15 λεπτά προσθέστε λυκίσκο Saaz

-Μετά από 55 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Hersbrucker

Απομακρύνετε τα κατακάθια

### Τέταρτο στάδιο: Ψύξη

Πέμπτο Στάδιο: Ζύμωση στους 25 - 28 °C

Έκτο στάδιο: Ωρίμανση: 2 ημέρες στους 12°C, και μετά 2 εβδομάδες στους 0-1°C

Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα τής εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, τού ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μάς: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)





# Βελγική κεχριμπαρένια μπύρα

Συνταγή ζύθου

ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ



## ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	15 κιλά
Château Μονάχου Λάιτ (Munich Light)	7,5 κιλά
Château Αββαείου ή Château Καραμέλας Ρουμπίνι (Abbey or Cara Ruby)	2,5 κιλά

## ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Saaz	75 γρ
Hallertauer Mittelfruh	25 γρ

## ΜΑΓΙΑ

Safbrew S - 33	50 - 80 γρ
----------------	------------

## Θερμοκρασία πολτοποίησης



Αρχικό ειδικό βάρος: 14 – 16° Plato

Αλκοόλ: 6 - 7%

Χρώμα: 10 - 15 EBC

Πικρότητα: 18 - 22 IBU

## Περιγραφή

Εξαιτίας τού συνδυασμού τής βύνης Château Μονάχου Λάιτ με την Château Αββαείου, αυτή η εξειδικευμένη μπύρα συνδυάζει μια απλόχερη ζεστασιά που είναι χαρακτηριστική τού οίνου με μια ασυναγώνιστη φρεσκάδα που χαρακτηρίζει τον ζύθο.



### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

Πολτοποίηση στους 65°C και ξεκούραση για 60 λεπτά

-Ξεκούραση στους 72°C για 15 λεπτά

-Ξεκούραση στους 78°C για 2 λεπτά

### Δεύτερο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια: 1 ώρα και 30 λεπτά

Ο όγκος τού ζυθογλεύκου μειώνεται κατά 8 - 10%

-Ύστερα από 15 λεπτά προσθέστε την μισή ποσότητα από τούς λυκίσκους.

-Μετά από 85 λεπτά προσθέστε το υπόλοιπο από τούς λυκίσκους και ζάχαρη, αν αυτό είναι απαραίτητο.

\*Μπαχαρικά (στην διακριτική σας ευχέρεια: Κορίανδρος 1 γρ. ανά 100 λίτρα και πιπέρι Γουινέας ή γλυκόριζα, ενάμισο και μισό γραμμάριο αντίστοιχα)

\*\*Ζάχαρη (μη υποχρεωτική): Άσπρη ζάχαρη τύπου candi (μισό κιλό στα 100 λίτρα)

### Τρίτο στάδιο: Ζύμωση

Ξεκινήστε στους 20°C, αυξήστε τη θερμοκρασία στους 22 βαθμούς. Αφήστε το προϊόν να ξεκουραστεί για 24 ώρες μετά το τέλος τής ζύμωσης και πριν την απομάκρυνση τής μαγιάς, για να μειωθεί η περιεκτικότητα σε διακετύλιο.

**Τέταρτο στάδιο: Ωρίμανση:** Ελάχιστος χρόνος οι 2 εβδομάδες στους 4°C

Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα τής εφαρμογής τής. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες τών υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, τού ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μάς: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)



# Ινδική ανοιχτόχρωμη Ale αλα βελγικά

Συνταγή ζύθου



## ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

### ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	15 κιλά
Château Μονάχου Λάιτ (Munich Light)	7,5 κιλά
Château Αββαείου® (Abbey)	2 κιλά

### ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Fuggles	250 γρ
East Kent Goldings	200 γρ
Willamette	200 γρ

### ΜΑΓΙΑ

Safale S - 04	50 - 80 γρ
Safale S - 04 (δεύτερη ζύμωση)	2,5 - 5 γρ

## Θερμοκρασία πολτοποίησης



Αρχικό ειδικό βάρος: 14 - 16° Plato

Αλκοόλ: 6 - 7%

Χρώμα: 10 - 15 EBC

Πικρότητα: 38 IBU

## Περιγραφή

Είναι η τέλεια επιλογή για τούς λάτρεις τής μπύρας που αναζητούν τον συνδυασμό τής ισχυρής παρουσίας τού λυκίσκου τών Ινδικών Ale με τον σύνθετο, φρουτώδη και ταυτόχρονα πικάντικο χαρακτήρα τών δυνατών βελγικών ανοιχτόχρωμων Ale.



### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

Πολτοποιήστε σε 70 λίτρα νερού στους 59°C και σταδιακά ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 63°C

-Ξεκούραση στους 63°C για 60 λεπτά

-Ξεκούραση στους 72°C για 15 λεπτά

-Ξεκούραση στους 78°C για 2 λεπτά

### Δεύτερο στάδιο: Διήθηση

Ξεχωρίστε το βυνογλεύκος από την χρησιμοποιημένη βύνη με νερό στους 75°C

### Τρίτο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια 90 λεπτά

Ο όγκος τού ζυθογλεύκου μειώνεται κατά 8-10%

Με σημείο αναφοράς τού χρόνου το ξεκίνημα τού βρασμού, έπειτα από 5 λεπτά θα προσθέσετε τον λυκίσκο Fuggles, έπειτα από 80 λεπτά τον East Kent Goldings, και έπειτα από 85 λεπτά τον Willamette

### Τέταρτο στάδιο: Ζύμωση

Ζύμωση στους 23°C

### Πέμπτο στάδιο: Ωρίμανση: Ελάχιστος χρόνος 3 εβδομάδες στους 4°C

Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα τής εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες τών υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, τού ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μάς: [info@castlemaltina.com](mailto:info@castlemaltina.com)



# Κόκκινη βελγική μπύρα (μόνο με βύνη)

Συνταγή ζύθου



Αρχικό ειδικό βάρος: 13,5° Plato

Αλκοόλ: 6,5%

Χρώμα: 60 EBC

Πικρότητα: 22 - 27 EBU

## Περιγραφή

Λίγο γλυκιά, με ένα ελαφρό άρωμα από τσάι και λυκίσκο. Γεμάτη, ολοκληρωμένη και ταυτόχρονα ισορροπημένη γεύση όπου κυριαρχεί ευχάριστα η αίσθηση τής ψημένης βύνης. Συχνά έχει το τελείωμα που έχουν οι πιο «ξηροί» ζύθοι.



## ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

### ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	10,8 κιλά
Château με Μελανοιδίνες (Melano)	4,5 κιλά
Château Μονάχου (Munich)	1,8 κιλά
Château Καραμέλας Χρυσή (Cara Gold)	0,9 κιλά

### ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Saaz	100 γρ
Hallertauer Mittelfruh	50 γρ

### ΜΑΓΙΑ

Safale US-05	50 - 80 γρ
Επαναζύμωση	2,5 - 5 γρ

## Θερμοκρασία πολτοποίησης



### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

- Πολτοποίηση στους 62°C και ξεκούραση για 50 λεπτά
- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 72°C, ξεκούραση για 20 λεπτά
- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 78°C, ξεκούραση για 2 λεπτά

### Δεύτερο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια 1 ώρα και 30 λεπτά

Ο όγκος τού ζυθογλεύκους μειώνεται κατά 6-10%

- Έπειτα από 15 λεπτά προσθέστε λυκίσκο Saaz
- Έπειτα από 80 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Hallertauer Mittelfruh και ζάχαρη, αν αυτό είναι απαραίτητο.

\*Ζάχαρη (κατ' επιλογήν) Μαλακή ανοιχτή καφέ ζάχαρη, μισό κιλό στα 100 λίτρα.

### Τρίτο Στάδιο: Ζύμωση

Ξεκινήστε στους 20°C, αυξήστε τη θερμοκρασία στους 22°C, αφήστε το προϊόν να ξεκουραστεί για 24 ώρες μετά το τέλος τής ζύμωσης και πριν την απομάκρυνση τής μαγιάς, για να μειωθεί η περιεκτικότητα σε διακετύλιο.

**Τέταρτο στάδιο:** Ωρίμανση: ελάχιστος χρόνος 2 εβδομάδες στους 4°C

Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα τής εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες τών υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, τού ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

Για περισσότερες διευκρινίσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μάς: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)



# Βελγική σκουρόχρωμη («καφέ») μπύρα

## Συνταγή ζύθου



### ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

#### ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	16 κιλά
Château Μονάχου Λάιτ (Munich Light)	10 κιλά
Château Καραμέλας Ρουμπίνι® (Cara Ruby)	4 κιλά
Château Καραμέλας Κρυστάλλινη® (Crystal)	1 κιλό
Château Σοκολάτας (Chocolat)	1 κιλό

#### ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Magnum	50 γρ
Perle	25 γρ

#### ΜΑΓΙΑ

Safbrew T-58	50-80 γρ
Safbrew T-58 (δεύτερη ζύμωση)	2,5 - 5 γρ

#### ΖΑΧΑΡΗ

Καφέ ζάχαρη τύπου candi	0,5 κιλά
-------------------------	----------

Αρχικό ειδικό βάρος: 17 - 18° Plato

Αλκοόλ: 7 - 8%

Χρώμα: +/-50 EBC

Πικρότητα: 15 - 20 IBU

## Περιγραφή

Ζύθος με χαρακτήρα. Πλούσιο γλυκό άρωμα βύνης και καλά ισορροπημένη γεύση. Αφήνει μια αχνή επίγευση από καμμένο ξύλο.



## Θερμοκρασία πολτοποίησης



### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

Εισάγουμε την βύνη και πολτοποιούμε στους 62°C, ξεκούραση για 55 λεπτά.

-Ξεκούραση στους 72°C για 10 λεπτά

-Ξεκούραση στους 78°C για 2 λεπτά

### Δεύτερο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια: 1 ώρα και 30 λεπτά

Ο όγκος του ζυθογλεύκου μειώνεται κατά 8 - 10%

-Έπειτα από 15 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Magnum

-Έπειτα από 85 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Perle και την ζάχαρη

### Τρίτο στάδιο: Ψύξη

Τέταρτο στάδιο: Ζύμωση στους 22°C



Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα της εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, του ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

Για περισσότερες διευκρινίσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μας: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

# Βελγική Μαύρη Μπύρα

## Συνταγή ζύθου



### ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

#### ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	19,2 κιλά
Château Καραμέλας Χρυσή (Cara Gold)	1,5 κιλό
Château Σοκολάτας (Chocolat)	2,5 κιλά
Château Μαύρη (Black)	2,5 κιλά
Château Σπέσιαλ Μπί (Special B)	0,3 κιλά

#### ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Saaz σε κουφέτα T90	520 γρ
---------------------	--------

#### ΜΑΓΙΑ

Safbrew S-33	70 γρ
--------------	-------

### Θερμοκρασία πολτοποίησης



Αρχικό ειδικό βάρος: 15° Pl

Αλκοόλ: 6,5 %

Χρώμα: 65 EBC

Πικρότητα: 28 IBU

## Περιγραφή

Σε αυτή την βελγικού στυλ μαύρη μπύρα κυριαρχούν τα αρώματα του «ψημένου». Η αίσθηση στην γεύση θυμίζει στρώματα σοκολάτας και καφέ που εναλλάσσονται πάνω από τους ελαφρώς και ευχάριστα όξινους σκουρόχρωμους καρπούς του βελγικού δάσους. Εν ολίγοις, μια απίθανη νοστιμιά.



#### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

-Πολτοποιήστε σε 80 λίτρα νερού που έχετε θερμάνει στους 62 βαθμούς Κελσίου. Ρυθμίστε το pH του πολτού στο 5,4 στην διάρκεια μίας ώρας και 10 λεπτών.

-Αυξήστε τη θερμοκρασία στους 72°C και ξεκούραση για 10 λεπτά

-Αυξήστε τη θερμοκρασία στους 78°C και ξεκούραση για 2 λεπτά

#### Δεύτερο στάδιο: βράσιμο

Διάρκεια: 70 λεπτά

-Προσθέστε 420 γραμμάρια λυκίσκου Saaz στο ξεκίνημα του βρασίματος

-Προσθέστε 100 γραμμάρια λυκίσκου Saaz πριν από το τέλος του βρασίματος.

**Τρίτο στάδιο:** Ψύξη μέχρι τους 24°C

**Τέταρτο στάδιο:** Ζύμωση στους 25°C (6 με 7 ημέρες)

Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα της εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, του ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

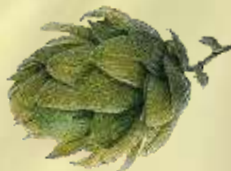
Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μας: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)



# Βελγική μύρα των Χριστουγέννων

Συνταγή ζύθου

ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ



## ΒΥΝΗ

Château Pilsen (Pilsen) 2RS	20 κιλά
Château Μονάχου (Munich)	10 κιλά
Château Κρυστάλλινη (Crystal)	5 κιλά
Château Καφέ Λάιτ (Café Light)	5 κιλά

## ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Admiral	75 γρ
Brewers Gold	75 γρ

## ΜΑΓΙΑ

Safbrew T-58	50 - 80 γρ
Safbrew T-58 (δεύτερη ζύμωση)	2,5 - 5 γρ

## Θερμοκρασία πολτοποίησης



Αρχικό ειδικό βάρος: 19 – 20° Plato

Αλκοόλ: 8,5 - 9 %

Χρώμα: 55 - 65 EBC

Πικρότητα: 25 - 30 IBU

## Περιγραφή

Η βελγική χριστουγεννιάτικη μύρα κάνει ένα πλούσιο και κρεμώδη αφρό, έχει ελαφρώς πικάντικη γεύση και ευχάριστο άρωμα.



### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

- Πολτοποιήστε σε 75 λίτρα νερό (65°C)
- Ξεκούραση στους 65°C για 90 λεπτά
- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 73°C, ξεκούραση για 20 λεπτά
- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 79°C, ξεκούραση για 2 λεπτά

### Δεύτερο στάδιο: Διήθηση

Ξεχωρίστε το βυνογλεύκος από τη χρησιμοποιημένη βύνη με 35 λίτρα νερού (78°C)

### Τρίτο στάδιο: Βράσιμο

- Διάρκεια: 2,5 ώρες
- Μετά από 15 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Admiral
- Μετά από 105 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Brewers Gold και ζάχαρη, αν αυτό είναι απαραίτητο.
- Απομακρύνετε τα κατακάθια

### Τέταρτο στάδιο: Ψύξη

Πέμπτο στάδιο: Ζύμωση στους 20-25°C (7 ημέρες)

Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα τής εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, του ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει. Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μας: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)



## Από το Βέλγιο με αγάπη!

Στην Castle Malting θα νιώσουμε τεράστια ικανοποίηση αν μπορέσουμε να σάς βοηθήσουμε στη δημιουργία νέων ζυθοποιητικών συνταγών.

Δεν έχετε παρά να εκδηλώσετε αυτή την επιθυμία, γράφοντάς μας στην ηλεκτρονική διεύθυνση ταχυδρομείου [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

Είστε πάντα ευπρόσδεκτοι στο μινι ζυθοποιείο μας, όπου μπορείτε να γευθείτε πραγματική βελγική μπίρα βρασμένη με την βύνη μας και να δοκιμάσετε πώς θα δουλέψουν οι συνταγές των ζύθων σας χρησιμοποιώντας τις δικές μας βύνες.



Οδός Rue de Mons 94 , 7970, Beloeil, Βέλγιο. Τηλ. +32 87 66 20 95, Φαξ +32 87 35 22 34  
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)  
Δικτυακός τόπος [www.castlemalting.gr](http://www.castlemalting.gr)



**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΒΥΝΕΣ**

**ΑΠΟ ΤΗ ΧΩΡΑ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΞΑΚΟΥΣΤΗ**

**ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΖΥΘΟΥΣ ΤΗΣ**



**Trappist**



**Abbey**



**Saison**

**Dubbel**



**Lambic**



**Kriek**



**Christmas**



**Amber Ales**

**Champagne beers**



**Brown Ales**



**Faro**



**Tripel**



**Βελγικές Βύνες**