









БЕЛЬГІЙСЬКИЙ СОЛОД ДЛЯ ОСОБЛИВОГО ПИВА





Солод з країни, що славиться своїм пивом

ЗМІСТ

 Введення.....	2
 Castle Malting – традиції та інновації.....	3
 Інновації у виробництві обсмаженого і карамельного солоду.....	4
 Екологічне виробництво солоду.....	5
 Солод Castle Malting®.....	6-9
 Ексклюзивна лінія солодів.....	10
 Органічний солод Castle Malting®.....	11
 Специфікації солоду.....	12-20
 Нові види солоду.....	21
 Логістика і упаковка.....	22
 Новий центр логістики та дистрибуції.....	23
 Хміль.....	24
 Спеції.....	25
 Бельгійський карамельний цукор.....	26
 Додаткові послуги.....	27
 Мобільний додаток BrewMalt®.....	28
 Аналізи сировини в нашій лабораторії.....	29
 Рецепти пива.....	30-41










Десятки спеціальних солодів. Оберіть свій!

Castle Malting пропонує широкий асортимент базових та спеціальних видів солоду високої якості. Наш солод дозволяє створювати будь-які сорти пива – від пільзена до найтемніших абатських сортів та органічного пива.







З кожним днем все більше і більше компаній по всьому світі переконуються у бездоганній якості продуктів та послуг, що ми пропонуємо.



Castle Malting гарантує:

-  100% простежуваність солоду – від ячмінного поля до замовлення, що доставлене на вашу пивоварню, відповідно до базового Регламенту (ЄС) No. 178/2002 Європейського Парламенту та Європейської Ради;
-  Повна відсутність генетично модифікованої сировини у виробництві відповідно до Директиви 2001/18/ЄС Європейського Парламенту та Ради – таким чином, жоден з сортів нашого солоду не містить ГМО;
-  Традиційний дев'ятиденний метод солодовирощування, який забезпечує рівномірне пророщування усіх зерен і преміальну якість продукції!
-  Сувору відповідність виробництва діючим нормам HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) і системі менеджменту безпеки харчових продуктів ISO 22000;
-  Аналіз якості ячменю і готового солоду нашою сучасною лабораторією. (Результати регулярно підтверджуються найбільшими пивоварними лабораторіями Європи і є доступними для ознайомлення і друку на нашому сайті www.castlemalting.com/ua).

Castle Malting® пропонує:

-  Більше 70 сортів солоду;
-  Доставку солоду в різних упаковках: насипом, в мішках по 25 кг, 50 кг, в Біг-бегах по 400-1400 кг. Піддони з подвійною обмоткою від 1000 кг (мішки по 25 кг) до 1250 кг (Біг-беги). Експорт солоду – у вантажівках, вагонах, 20-ти та 40-футових контейнерах;
-  Безкоштовну технічну підтримку і консультації досвідчених фахівців;
-  Послуги наших міні пивоварні і лабораторії, де Ви можете протестувати наш солод і розробити нові сорти пива;
-  Можливість виготовлення будь-якого спеціального солоду відповідно до наданих Вами параметрів;
-  Інтернет-сайт www.castlemalting.com 19 мовами.





Безперечний лідер у виробництві спеціального солоду!



Солодовий завод **Castle Malting** розташований у м. Бельой, Бельгія по сусідству з розкішним замком.

Бельгію, батьківщину **Castle Malting®**, можна назвати раєм на землі для більшості шанувальників пива. Бельгійське пиво славиться у всьому світі. Яка інша країна може запропонувати більш 1220 його найменувань? Пиво в Бельгії шанують так само, як зазвичай шанують хороше вино у більшості інших країн.

Для того, щоб зварене бельгійськими пивоварами пиво відповідало всім стандартам якості, бельгійські солодовники протягом декількох століть вдосконалювали виробництво найрізноманітніших сортів високоякісного солоду.

Бельгія – це солодова Мекка, з якої солод експортується до більш як у 120 країн. Унікальні властивості солоду місцевого виробництва і унікальний процес пивоваріння стали візитною карткою багатьох відомих бельгійських марок пива.

Для бельгійського солоду характерна висока якість і ефективність, що вигідно відрізняють його від солоду виробленого в інших країнах, за такими параметрами як смак, чистота на виході, колір, продуктивність і таке інше. Ці особливості стали ключовими для створення багатого асортименту бельгійського пива.

Створена у 1868 році, **Castle Malting** є найстарішою солодовнею в Бельгії і однією з найстаріших солодовень світу. Компанія славиться індивідуальним підходом до своїх клієнтів, що виражений у девізі «Кожному пивовару – свій солод». **Castle Malting** знаменита також своїм суворим підходом до стандартів якості.

Більше 1600 пивоварних компаній з 116 країн світу обирають солод виробництва компанії **Castle Malting®**.

Castle Malting® має чудовий асортимент базових та спеціальних сортів солоду для виготовлення різноманітних сортів пива, від пільзенського і білого пива до спеціальних монастирських сортів (Abbey).

Географічне положення **Castle Malting®** – близькість до Франції, Голландії, Англії та Німеччини (регіону, де вирощують найякісніший в світі пивоварний ячмінь) – дозволяє нам обирати найкращий і найбільш підходящий для кожного виду солоду ячмінь так, як це робили наші предки.

Більш того, близьке розташування нашого заводу до Антверпену, головного порту по експорту солоду у світі, зводить до мінімуму транспортні витрати. Сучасний діловий підхід **Castle Malting®** дозволяє постачати високоякісний солод за найпривабливішими цінами.

Castle Malting® - це команда справжніх професіоналів, що спроможні вдовольнити запити різного рівня – від малих до великих пивоварних підприємств.

ВІДКРИЙТЕ ДЛЯ СЕБЕ БАЗОВІ І СПЕЦІАЛЬНІ СОЛОДИ ВІД КОМПАНІЇ CASTLE MALTING®!

www.castlemalting.com/ua





Революція у виробництві обсмаженого солоду

Завдяки унікальному, розробленому спеціалістами компанії обладнанню, **Castle Malting®** використовує абсолютно революційні технології у виробництві обсмаженого і карамельного солоду. **Castle Malting®** пропонує широкий асортимент спеціальних сортів солоду з винятковими смаковими і ароматичними властивостями.

Більш того, ми запустили серію нових сортів солоду, а також розширили лінійку органічних солодів.

Переваги наших солодів:

- більш насичений аромат;
- більш високий відсоток карамелізації;
- менш інтенсивна гіркота і менш терпкий смак навіть у найтемніших солодах.





Екологічний солод для екологічного пива!

Строго дотримуючись політики збереження здорової планети для прийдешніх поколінь, ми регулярно проводимо оцінку впливу нашої діяльності на оточуюче середовище і вживаємо всіх заходів для подальшого підвищення екологічної ефективності нашої компанії.

Які заходи були здійснені нашою компанією для збереження оточуючого середовища?

- ❖ Доставка ячменю баржами з метою зменшення об'єму перевезень вантажівками і, як наслідок, меншого впливу на оточуюче середовище
- ❖ Власна теплоелектростанція, що виробляє електрику та тепло для обсушування солоду
- ❖ Система рекуперації тепла при висушуванні солоду
- ❖ Система рекуперації тепла при обсмажуванні солоду
- ❖ 1000 м² фотоелектричних панелей на даху заводу
- ❖ Використання варіаторів швидкості та високопотужних моторів на виробництві
- ❖ Запуск метанізуючої енергетичної установки (проект)
- ❖ Електронні замовлення, рахунки, аналізи солоду і т.д.
- ❖ Використання відходів виробництва в якості корму для тварин

Для Castle Malting® кожен день – це День Землі!



Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ВИКОРИСТАННЯ	%
<p>Шато Пільсен (Château Pilsen) 2RS; 6RW* 2,5 – 3,5 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Найсвітліший бельгійський солод. Виробляється з найкращого європейського пивоварного ячменю. Висушений за температури до 80 - 85 °С.</p> <p><u>Властивості:</u> Наш солод Château Pilsen легко піддається затирання при варінні пива методом інфузії. Має виражений солодкуватий аромат і достатню ферментативну активність, щоб служити базовим солодом в заторі.</p> <p>*2RS – солод з дворядного ярого ячменю; 6RW - солод з шестирядного озимого ячменю;</p> <p>Специфікація: стор. 12</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Всі сорти пива	До 100% суміші
<p>Шато Пітед (Château Peated) Вміст фенолів: 5 ppm</p> 	<p><u>Характеристика:</u> «Копчений солод». Обкурений шотландським торфом під час просушування.</p> <p><u>Властивості:</u> Надає пиву характерного «димного» та пряного аромату та смаку, що властиві класичним німецьким сортам пива. Пиво, зварене на основі солоду Château Peated, - як лісова пожежа, але в хорошому сенсі цього слова! Таке пиво рясно піниться і має смак, схожий на смак ігристого елю.</p> <p>Специфікація: стор. 13</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Шотландські елі, портер, копчене пиво, спеціальні сорти	До 10% суміші
<p>Шато Вена (Château Vienna) 4 – 7 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Злегка висушений за температури до 85 - 90 °С; менша тривалість сушіння, ніж у інших типів солоду.</p> <p><u>Властивості:</u> Надає пиву трохи більш інтенсивного аромату солоду і зерна, ніж солод Pilsen, а також легкі ноти карамелі. Солод Château Vienna висушений за більш високої температури, ніж Château Pilsen, тому Château Vienna надає пиву більш «багатого» золотистого кольору, міцності і насиченості смаку. Завдяки достатній ензимній силі добре поєднується з великою кількістю спеціальних солодів.</p> <p>Специфікація: стор.13</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Всі сорти пива, віденський лагер. Підсилює колір та аромат легкого пива	До 100% суміші
<p>Шато Пейл Эль (Château Pale Ale) 7 – 10 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Світлий базовий бельгійський солод. Висушений за температури до 90 - 95 °С.</p> <p><u>Властивості:</u> Зазвичай використовується в якості базового солоду або в поєднанні з солодом Château Pilsen 2RS з метою отримання більш інтенсивного солодового присмаку і більш глибокої кольоровості пива. У виробництві бурштинового і гіркого пива цей солод використовується разом з більш активними дріжджами. Ферментативна активність солоду Château Pale Ale дозволяє поєднувати його зі спеціальними солодами, що не мають ферментативних властивостей.</p> <p>Специфікація: стор.14</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Світлі елі, гіркі сорти пива, більшість традиційних сортів англійської пива	До 80% суміші
<p>Шато Мюнїк Лайт 15 EBC & Мюнїк 25 EBC (Château Munich Light® & Château Munich)</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгійський спеціальний солод типу Münich. Висушений за температури до 100-105 °С.</p> <p><u>Властивості:</u> Солод насиченого золотого кольору. Злегка підвищує кольоровість пива, надаючи йому золотисто-помаранчевого відтінку. Більшості сортів пива надає яскраво вираженого аромату зерна і солоду, не впливаючи при цьому на стійкість піни або на міцність. У невеликих кількостях в поєднанні з солодом Château Pilsen 2RS солод Château Munich використовується у виробництві світлих сортів пива для отримання більш тонкого букету та більш насиченого кольору. Підсилює смак пива «з характером».</p> <p>Специфікації: стор. 14, 15</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Світлі елі або бурштинове, коричневе, міцне і темне пиво, пиво типу Wock	До 60% суміші
<p>Шато Мелано Лайт 40 EBC & Мелано 80 EBC (Château Melano Light & Château Melano)</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгійський солод Melanoidin (Melano). Особлива технологія пророщування. Особливий метод висушування при температурі до 130 °С, в процесі якого температура повільно підвищується, що призводить до утворення меланоїдів.</p> <p><u>Властивості:</u> Дуже ароматний солод з сильним характерним смаком. Надає пиву насиченого кольору та стійкого аромату, «збагачує» кольоровість червоних сортів пива. Підвищує міцність пива. Цей солод також називають «Turbo Munich».</p> <p>Специфікація: стор. 15, 16</p>	Бурштинове та темне пиво, шотландські сорти, червоні шотландські елі, ірландське пиво	До 20% суміші



Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ВИКОРИСТАННЯ	%
<p>Шато Еббі (Château Abbey®) 45 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Коричневий бельгійський солод. Спеціальний процес пророщування, висушений за температури до 110 °С.</p> <p><u>Властивості:</u> Château Abbey® різновид світло забарвленого солоду з більш тривалим висушуванням. Надає пиву сильного смаку свіжоспеченого хліба, горіхів і фруктів. Цей бурштиновий солод має трохи гіркуватий присмак, який з часом стає більш м'яким. Як правило, використовується в малих дозах у виробництві пива, що вимагає інтенсивної кольоровості.</p> <p>Специфікація: стор. 16 Доступний також в органічній версії! </p>	Світлі елі, коричневі портери і спеціальне пиво, різні сорти англійського пива	До 25% суміші
<p>Шато Бісквіт (Château Biscuit®) 50 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Унікальний спеціальний бельгійський солод. Злегка висушений та обсмажений за температури до 160 °С.</p> <p><u>Властивості:</u> Château Biscuit® надає пиву смаку теплого хліба, аромату печива і яскраво вираженого післясмаку «підсмаженого хліба». Цей тип солоду використовується для посилення «смаженого» смаку та аромату, типових для елів та лагерів. Солод Château Biscuit® не містить ензими, тому його використовують в комбінації з солодом із високою діастатичною активністю.</p> <p>Специфікація: стор. 15 Доступний також в органічній версії! </p>	Всі сорти спеціального пива, англійські елі, коричневі елі і портери	До 25% суміші
<p>Шато Кара Клер (Château Cara Clair) 3 – 7 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Солод Château Cara Clair виробляється за таким самим методом пророщування, що і Château Pilsen, але потім проходить через спеціальний процес висушування в обжарювальному барабані.</p> <p><u>Властивості:</u> Château Cara Clair - це один з різновидів бельгійського карамельного солоду. Надає пиву більшої насиченості та повноти смаку, сприяє формуванню та стійкості піни. Створює легкі бісквітні ноти в ароматі пива.</p> <p>Специфікація: стор. 15</p>	Пільзенське, легке, світле пиво, а також пиво сорту Vock	До 30% суміші
<p>Шато Кара Блонд (Château Cara Blond®) 20 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгійський карамельний солод. Висока температура пророщування, розкриття смаку за температури до 220 °С, інтенсивний аромат.</p> <p><u>Властивості:</u> Château Cara Blond® надає пиву м'якого карамельного аромату та золотистого кольору. Відмінною особливістю карамельних солодів є наявність в них склоподібних зерен - джерела обов'язкових компонентів, що не ферментуються, завдяки яким справжній карамельний солод підсилює бархатистість пива і підвищує стійкість його піни.</p> <p>Специфікація: стор. 15 Доступний також в органічній версії! </p>	Легкі лагери і елі, слабоалкогольне і безалкогольне пиво, біле (пшеничне) пиво	До 30% суміші
<p>Шато Кара Рубі (Château Cara Ruby®) 50 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгійський карамельний солод. Висока температура пророщування, розкриття смаку за температури до 220 °С, інтенсивний аромат.</p> <p><u>Властивості:</u> Château Cara Ruby® надає пиву більш інтенсивного аромату карамелі та ірисок, а також бурштиново-червоного кольору.</p> <p>Специфікація: стор. 15 Доступний також в органічній версії! </p>	Коричневі елі, темне фламандське пиво, бок, шотландські елі	До 25% суміші
<p>Шато Кара Голд (Château Cara Gold®) 120 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Самий темний бельгійський карамельний солод. Висока температура пророщування, розкриття смаку за температури до 220 °С, інтенсивний аромат.</p> <p><u>Властивості:</u> Château Cara Gold® надає пиву насиченого карамельного присмаку та аромату, темно-бурштинового кольору. Підсилює бархатистість пива і підвищує стійкість його піни.</p> <p>Специфікація: стор. 16 Доступний також в органічній версії! </p>	Темне та коричневе пиво	До 20% суміші

Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ВИКОРИСТАННЯ	%
Шато Аром (Château Arôme) 100 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгійський ароматний солод. висока температура пророщування, висушування за температури до 115 °С для отримання більш інтенсивного аромату.</p> <p><u>Властивості:</u> Надає насиченого смаку та аромату бурштиновому пиву та темним лагерам.</p> <p>Специфікація: стор. 16</p>	Спеціальні, дуже ароматні сорти пива	До 20% суміші
Шато Кристал (Château Crystal®) 150 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Ароматний бельгійський солод, одержуваний розробленим Castle Malting® методом спеціальної карамелізації. Особливий процес пророщування. Карамелізується в декілька етапів для отримання унікального аромату і смакових якостей.</p> <p><u>Властивості:</u> Цей карамельний солод надає пиву унікального смаку та аромату. У порівнянні з іншими кольоровими солодами, Château Crystal® володіє більшою діастатичною активністю та менш вираженим «смаженим» смаком і надає пиву більш м'яку гіркоту.</p> <p>Специфікація: стор. 16 Доступний також в органічній версії! </p>	Ароматне та кольорове пиво. Ідеальний солод для виробництва пива, що вимагає яскраво вираженого солодового смаку, бельгійських елів і німецького бока	До 20% суміші
Шато Кафе Лайт 250 EBC & Кафе 500 EBC (Château Café Light® & Château Café) 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгійський «кавовий» солод. Розкриття смаку за температури до 200 °С.</p> <p><u>Властивості:</u> Château Café надає пиву м'якого смаку з кавово-горіховими нотами і більш «складного» букету всім темним елям. Підсилює кольоровість пива.</p> <p>Специфікація: стор. 16, 17</p>	Стаут, портер, в маленьких кількостях додає ноток свіжо обсмаженої кави в коричневих елях	До 10% суміші
Шато Спешл Бі (Château Special B®) 300 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгійський спеціальний карамелізований солод подвійного обсмаження.</p> <p><u>Властивості:</u> Використовується для отримання насиченого пива темно-коричневого кольору з унікальним присмаком родзинок, карамелі, горіхів і слив. Може замінити солод Château Chocolat і Château Black, якщо гіркота небажана.</p> <p>Специфікація: стор. 17 Доступний також в органічній версії! </p>	Монастирське пиво, пиво типу Dubbel і Doppelbock, портер, коричневі елі	До 10% суміші
Шато Шоколад (Château Chocolat) 900 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Підсмажений за температури до 220 °С. Як тільки шоколадний солод досягає бажаної кольоровості, процес обсмажування зупиняється, і солод миттєво охолоджується.</p> <p><u>Властивості:</u> Використовується для поліпшення кольоровості та надання пиву присмаку підсмажених горіхів. Має меншу гіркоту і більш світлий колір, ніж Château Black, оскільки процес обсмажування солоду Château Chocolat проходить за більш низької температури і є менш тривалим, ніж для солоду Château Black.</p> <p>Специфікація: стор. 17 Доступний також в органічній версії! </p>	Темне, міцне, чорне пиво типу портер, стаут, коричневий ель	До 7% суміші
Шато Блек (Château Black) 1300 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Найтемніший солод. Обсмажений за температури до 230 °С.</p> <p><u>Властивості:</u> Підсилює аромат пива «з характером», надаючи йому більш терпкого смаку, ніж інші кольорові солоди. Готове пиво набуває легкого «димного» присмаку.</p> <p>Специфікація: стор. 17 Доступний також в органічній версії! </p>	Дуже темне пиво, стаути і портери	3-6% суміші
Шато Блек оф Блек (Château Black Of Black) 500 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Унікальний обсмажений солод. Температура обсмажування - до 225 °С.</p> <p><u>Властивості:</u> Надає пиву прекрасно збалансованих та дуже приємних «смажених» нот - смаку та аромату, типових для традиційного солоду Black, не посилюючи при цьому кольоровість пива. Тепер Ви можете варити бурштинове пиво з більш яскраво вираженим «підсмаженим» характером, що не було можливим до розробки компанією Castle Malting® унікальної технології виробництва солоду Château Black Of Black.</p> <p>Специфікація: стор. 17</p>	Від бурштинового до дуже темного пива - стаутів і портерів	До 5% суміші



Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ВИКОРИСТАННЯ	%
Шато Роустед Барлі (Château Roasted Barley) 1200 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Несолоджений обсмажений ячмінь. Обсмажений за температури до 230 °С. Більш темний колір досягається завдяки більш тривалому обсмажуванню.</p> <p><u>Властивості:</u> Надає пиву смаку та аромату злегка паленого зерна та кави. Містить невелику кількість крохмалю, який піддається процесу ферментації при затиранні, що має вплив на щільність пива. Надає пиву солодкуватості. Порівняно з Солодом Château Chocolat та Château Black, смажений ячмінь надає найсвітлішої піни, насиченого червонувато-коричневого кольору та дуже сильного аромату смаженого.</p> <p>Специфікація: стор. 17</p>	Стаути, портери, горіхово-коричневі елі і інші темні сорти пива	2-4% у коричневих елях та 3- 10% в портер ах і стаутах
Шато Віт Блан (Château Wheat Blanc) 3,5 – 5,5 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгійський пшеничний солод. Висушений за температури до 80 - 85 °С.</p> <p><u>Властивості:</u> Надає пиву характерного пшеничного аромату. Частіш за все використовується у виробництві пшеничного пива та сортів з високим вмістом солоду (3 - 5%). Містить велику кількість протеїнів, завдяки чому зварене на його основі пиво набуває насиченості, а піна - стійкості.</p> <p>Специфікація: стор. 18</p> <p style="text-align: right;">Доступний також в органічній версії! </p>	Пшеничне пиво, білі, легкі сорти з низьким вмістом алкоголю, безалкогольне пиво	До 35% суміші
Шато Віт Мюнїк Лайт (Château Wheat Munich Light) 15 EBC & Шато Віт Мюнїк 25 EBC (Château Wheat Munich) 	<p><u>Характеристика:</u> Особливий бельгійський пшеничний солод мюнхенського типу.</p> <p><u>Властивості:</u> Не дуже темний, але більш ароматний, ніж стандартний пшеничний солод. Ви отримаєте більш легке і ігристе пиво з типовим ароматом елю.</p> <p>Специфікація: стор. 18</p>	Темне пшеничне пиво, пиво weizenbock, стаут і, в малих дозах, для посилення міцності і стійкості піни у темних елях	До 30% суміші
Шато Віт Кристал (Château Wheat Crystal) 150 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Особливий обсмажений пшеничний солод.</p> <p><u>Властивості:</u> Надає пиву аромату обсмаженої пшениці, кукурудзяних пластівців та кави. Цей солод також підкреслить нотки хліба та печива в пиві, надавши йому кольору від золотистого до світло - бурштинового та насиченості від легкої до середньої.</p> <p>Специфікація: стор. 18</p>	Бельгійський Witbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen и Weizenbock	До 20% суміші
Шато Діастатик (Château Diastatic) 2,5 – 4,0 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Солод з високою ензимною активністю.</p> <p><u>Властивості:</u> Дає необхідну діастатичну активність при використанні інших, менш діастатично активних солодів або несолодженого зерна; підвищує екстрактивність солоду.</p> <p>Специфікація: стор. 18</p>	Всі сорти пива	До 30% суміші
Шато Дістилін (Château Distilling) 2,5 - 3,7 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> У процесі виробництва цього солоду ячмінь замочують до досягнення більш високої вологості зерна: до 44 - 46%. Температура пророщування: 12 °С – 16 °С, тривалість: 5 днів. Висушування солоду починається за температури 50 °С - 60 °С, потім температура підвищується до 70 ° - 75 °С.</p> <p><u>Властивості:</u> Солод Château Distilling («дистиляційний») призначений для виробництва віскі та інших міцних спиртних напоїв преміальної якості. Дає високу бродильну активність, необхідну ферментативність та рівень розчинного азоту.</p> <p>Специфікація: стор. 19</p>	Всі сорти віскі	До 100% суміші
Шато Віскі Лайт 15-25 ppm & Шато Віскі 30-45 ppm (Château Whisky Light® & Château Whisky) 	<p><u>Характеристика:</u> Солод Château Whisky розроблений спеціально для виробництва віскі. Обкурений шотландським торфом під час просушування, завдяки чому має більш тривалий термін зберігання.</p> <p><u>Властивості:</u> Надає віскі м'якого, «димного» аромату. Ідеальний інгредієнт для створення унікального віскі.</p> <p>Специфікація: стор. 19</p> <p style="text-align: right;">Доступний також в органічній версії! </p>	Всі сорти віскі	До 100% суміші

Ексклюзивна лінія

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ВИКОРИСТАННЯ	%
Шато Баквіт (гречаний) (Château Buckwheat) 4 – 15 EBC 	<p>Характеристика: Гречаний солод для виробництва пива без глютену. Може містити солоджені зерна інших злаків, що містять глютен.</p> <p>Властивості: Château Buckwheat використовується у виробництві пива без глютену. Надає пиву особливого, горіхового та солодового смаку та аромату. Може також використовуватися в спеціальних сортах пива для досягнення насиченого та глибокого кольору. Не має діастатичної активності.</p> <p>Специфікація: стор. 20</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Будь-який сорт пива без глютену	40 % суміші
Шато Оут (вівсяний) (Château Oat) 2,3 EBC 	<p>Характеристика: Вівсяний солод виробляється з очищеного від лушпиння вівса. Цьому виду солоду властива дуже низька діастатична активність та помірна екстрактивність.</p> <p>Властивості: Château Oat надає пиву «шовковистості». Прекрасний вибір для отримання більш насиченого та ароматного темного пива із стійкою піною. Використовується для посилення букету пива, надаючи йому смаку свіжого печива, унікальної текстури та кремового смаку.</p> <p>Специфікація: стор. 20</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Темне пиво, портери, стаути, міцні британські елі, зимне пиво	До 15% суміші
Шато Спелт (пшеничний спелт) (Château Spelt) 3 – 7 EBC 	<p>Характеристика: Château Spelt – це світлий, добре модифікований солод із особливого виду пшениці – спелти (полби). Такому солоду властивий більш високий вміст протеїнів, ніж іншим пшеничним солодам.</p> <p>Властивості: Надає пиву солодкого горіхового смаку, пряного аромату та землистого характеру. Прекрасний вибір для бельгійського сезонного пива та пшеничного пива.</p> <p>Специфікація: стор. 20</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Бельгійське сезонне, пшеничне, спеціальне пиво	До 15% суміші
Шато Смоукт (Château Smoked) Содержание фенолов: 1,6-4 ppm 	<p>Характеристика: Спеціальний копчений солод із високою ензимною активністю. Використовується у виробництві найрізноманітніших сортів пива.</p> <p>Властивості: Завдяки копченню над вогнем з букових полін, цей солод набуває інтенсивного копченого характеру та передає його пиву, також надаючи йому солодкуватих ноток.</p> <p>Специфікація: стор. 20</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Копчене пиво, «Раухбір», копчені елі Аляски, шотландські елі	До 15% суміші
Шато Ейсид (кислий) (Château Acid) 6 – 12 EBC 	<p>Характеристика: Виробляється шляхом окислення молочнокислими бактеріями та використовується для пониження рН затору та у випадку використання води із високою карбонатною жорсткістю.</p> <p>Властивості: Château Acid сприяє роботі гідролітичних ферментів, збільшенню буферних властивостей затору та підвищенню кінцевого ступеню зброджування сусла за рахунок корегування рівня рН. Надає округлості смаку пива та стійкості його піні.</p> <p>Специфікація: стор. 20</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Будь-який ель чи лагер, пшеничне пиво, легке пиво	До 5% суміші
Шато Рай (житній) (Château Rye) 4 – 10 EBC 	<p>Характеристика: Повністю модифікований солод із очищеного від лушпиння жита із високим вмістом β-глюканів. Добре працює при інфузійному способі затирання.</p> <p>Властивості: Надає пиву золотистого кольору, а також унікального житнього присмаку. При додаванні до традиційних рецептів здатний примусити заграти по-новому навіть ті сорти пива, що стали вже звичними.</p> <p>Специфікація: стор. 20</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Житні елі та спеціальне пиво, сезонне пиво	До 30% суміші
Шато Чіт Віт (пшеничний, в пластівцях) (Château Chit Wheat Malt Flakes) 3 – 7 EBC 	<p>Характеристика: Пшеничний солод короткого пророщування «Чіт» в пластівцях (розплющені зерна) - це висушений за невисокої температури солод із пшениці, процес пророщування якого після намочування триває набагато коротше, ніж у випадку звичайного солоду.</p> <p>Властивості: Такий солод зберігає багато характеристик несолодженої пшениці та використовується для підвищення стійкості піни та для урівноваження активності високорозчинних солодів. Пластівці можна додавати прямо до затору.</p> <p>Специфікація: стор. 20</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Всі сорти пива	До 25% суміші
Шато Чіт Барлі (ячмінний, в пластівцях) (Château Chit Barley Malt Flakes) 3 – 7 EBC 	<p>Характеристика: Ячмінний солод короткого пророщування «Чіт» в пластівцях (розплющені зерна) - це висушений за невисокої температури солод із ячменю, процес пророщування якого після намочування триває набагато коротше, ніж у випадку звичайного солоду.</p> <p>Властивості: Солод короткого пророщування зберігає багато характеристик несолодженого ячменю та використовується для підвищення стійкості піни та для урівноваження активності високорозчинних солодів. Надає пиву насиченого присмаку сухого зерна та використовується частіше за все в стаутах.</p> <p>Специфікація: стор. 20</p> <p>Доступний також в органічній версії! </p>	Всі сорти пива	До 40% суміші





Рішення на користь природи

Castle Malting® пропонує широкий асортимент органічного солоду.



 	Шато Пільсен Château Pilsen Nature®	 	Шато Пітед Château Peated Nature
 	Шато Пейл Ель Château Pale Ale Nature	 	Шато Віскі Лайт Château Whisky Light Nature
 	Шато Мюнїк Лайт Château Munich Light Nature	 	Шато Віскі Château Whisky Nature
 	Шато Мюнїк Château Munich Nature	 	Шато Віт Блан Château Wheat Blanc Nature
 	Шато Кара Блонд Château Cara Blond Nature	ЕКСКЛЮЗИВНА ЛІНІЯ	
 	Шато Еббі Château Abbey Nature®	 	Шато Баквіт (гречаний) Château Buckwheat Nature
 	Шато Кара Рубі Château Cara Ruby Nature®	 	Шато Оут (вівсяний) Château Oat Nature
 	Шато Бісквіт Château Biscuit Nature	 	Шато Спелт (пшеничний спелт) Château Spelt Nature
 	Шато Кара Голд Château Cara Gold Nature®	 	Шато Смоукт Château Smoked Nature
 	Шато Кристал Château Crystal Nature	 	Шато Ейсид (кислий) Château Acid Nature
 	Шато Спешл Бі Château Special B Nature	 	Шато Рай (житній) Château Rye Nature
 	Шато Шоколад Château Chocolat Nature	 	Шато Чіт Віт (пшеничний) Château Chit Wheat Nature (в пластівцях)
 	Шато Блек Château Black Nature	 	Шато Чіт Барлі (ячмінний) Château Chit Barley Nature (в пластівцях)
 	Шато Вена Château Vienna Nature		

Сертифіковані органічні продукти



Ми можемо запропонувати Вам інші спеціальні солоди – просто повідомте нам, які сорти Вам потрібні!

СТРОКИ І УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ:

Солод повинен зберігатися в чистому, прохолодному (<22 ° C), сухому (<35% вологості) та не доступному для гризунів і шкідників приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців, а цільнозерновий солод - протягом 18-24 місяців після дати його виготовлення. При зберіганні в неналежних умовах солод може зіпсуватися або втратити свої смакові і ароматичні властивості.





Традиції та якість з 1868 року.

Специфікація солоду

ШАТО ПІЛЬСЕН CHATEAU PILSEN 2RS			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	81,0	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%	1,5	2,5
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)		3,5 (1,9)
Колір сусла після кип'ятіння	ЕВС (°L)	4,0 (2,1)	6,0 (2,8)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		11,2
Розчинний білок	%	3,5	4,4
Індекс Кольбаха	%	35,0	45,0
Число Хартонга 45°	%	34,0	43,0
В'язкість лабораторного сусла	ср		1,6
Кислотність (рН)		5,6	6,0
Діастатичні властивості	WK	250	
Фріабільність	%	81,0	
Масова частка скловидних зерен	%		2,5
PDMS			5,0
NDMA	ppb		2,5
Фільтрація		в межах норми	
Оцукрювання	хвилини		15
Прозорість сусла		Прозоре	
Калібрування (прохід крізь сито):	- більше 2,5 мм	%	90,0
	- не проходить	%	2,0





Ніякого чаклунства - просто якісний солод.



ШАТО ПІТЕД - CHÂTEAU PEATED («Копчений»)			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		5,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80,0	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%	1,0	2,5
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)		4,0 (2,1)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		11,5
Розчинний білок	%	4,1	4,6
Індекс Кольбаха	%	40,0	45,0
Число Хартонга 45°	%	36,0	
В'язкість лабораторного сусла	ср		1,6
Вміст бета-глюканів	мг/л		250
Кислотність (рН)		5,5	6,0
Діастатичні властивості	WK	250	
Фріабільність	%	80,0	
Масова частка скловидних зерен	%		2,5
Калібрування (прохід крізь сито) – більше 2,5 мм	%	90,0	
Оцукрювання	хвилини		15
Прозорість сусла		Прозоре	
Фільтрація		в межах норми	
Вміст фенолів	ppm	2	9



ШАТО ВЕНА - CHÂTEAU VIENNA			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80,0	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%	1,5	2,5
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	4,0 (2,1)	7,0 (3,2)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		11,5
Розчинний білок	%	3,5	4,3
Індекс Кольбаха	%	37,0	45,0
В'язкість лабораторного сусла	ср		1,65
Діастатичні властивості	WK	250	
Фріабільність	%	80,0	
Масова частка скловидних зерен	%		2,5
Фільтрація		в межах норми	
Оцукрювання	хвилини	в межах норми	



13



Бельгійський солод для унікального пива

ШАТО ПЕЙЛ ЕЛЬ CHÂTEAU PALE ALE			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	81,0	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%	1,0	2,5
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	7,0 (3,2)	10,0 (4,3)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		11,5
Розчинний білок	%	4,0	4,6
Індекс Кольбаха	%	38,0	45,0
NDMA	ppb		2,5
В'язкість лабораторного сусла	ср		1,60
Фріабільність	%	80,0	
Діастатичні властивості	WK	250	



ШАТО МЮНІК ЛАЙТ CHÂTEAU MUNICH LIGHT®			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80,0	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%		2,5
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	13,0 (5,4)	17,0 (6,9)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		11,5
Розчинний білок	%		4,9
Індекс Кольбаха	%		49,0
Число Хартонга 45°	%	38,0	46,0
В'язкість лабораторного сусла	ср		1,65
Діастатичні властивості	WK	150	
Фріабільність	%	80,0	
Масова частка скловидних зерен	%		2,5
NDMA	ppb		3,0
Калібрування (прохід крізь сито) – більше 2,5 мм	%	90,0	
Кінцевий ступінь зброджування	%	77,0	



Специфікація солоду



ШАТО МЮНІК - CHÂTEAU MUNICH			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	21,0 (8,4)	28,0 (11,1)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		11,5
Прозорість сусла		Прозоре	



ШАТО КАРА КЛЕР - CHÂTEAU CARA CLAIR			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		8,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	78,0	
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		11,5
Оцукрювання	хвилини	в межах норми	



ШАТО КАРА БЛОНД - CHÂTEAU CARA BLOND®			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		8,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	78,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	17,0 (6,9)	24,0 (9,6)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		11,5
Оцукрювання	хвилини	в межах норми	



ШАТО КАРА РУБІ - CHÂTEAU CARA RUBY®			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		8,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	78,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)



ШАТО БІСКВІТ - CHÂTEAU BISCUIT®			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,7
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	77,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)



ШАТО МЕЛАНО ЛАЙТ - CHÂTEAU MELANO LIGHT			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	79,0	
Кислотність (pH)		5,4	5,8
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	36,0 (14,1)	44,0 (17,1)

Специфікація солоду

ШАТО ЕББІ - CHÂTEAU ABBEY®			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	78,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	41,0 (15,9)	49,0 (18,9)
Кислотність (pH)			49,0 (18,9)
Оцукрювання	хвилини	в межах норми	



ШАТО МЕЛАНО - CHÂTEAU MELANO			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	78,0	
Кислотність (pH)		5,4	5,8
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	75,0 (28,7)	85,0 (32,4)



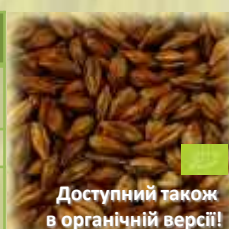
ШАТО АРОМ - CHÂTEAU ARÔME			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	78,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	95,0 (36,2)	105,0 (39,9)
Кислотність (pH)			5,8



ШАТО КАРА ГОЛД - CHÂTEAU CARA GOLD®			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		8,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	78,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	110,0 (41,8)	130,0 (49,3)



ШАТО КРИСТАЛ - CHÂTEAU CRYSTAL®			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	78,0	
Кислотність (pH)			5,8
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	142,0 (53,8)	158,0 (59,8)



ШАТО КАФЕ ЛАЙТ - CHÂTEAU CAFÉ LIGHT®			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	77,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	220,0 (83,1)	280,0 (105,6)



Специфікація солоду



Доступний також
в органічній версії!

ШАТО СПЕШЛ БІ - CHATEAU SPECIAL B®

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		8,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	77,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	260,0 (98,1)	320,0 (120,6)



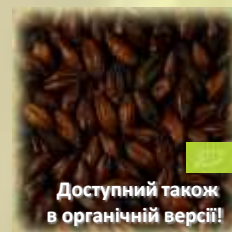
ШАТО КАФЕ - CHATEAU CAFÉ

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	75,5	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	420,0 (158,1)	520,0 (195,6)



ШАТО БЛЕК ОФ БЛЕК - CHATEAU BLACK OF BLACK

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		5,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	72,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	400,0 (150,6)	600,0 (225,6)



Доступний також
в органічній версії!

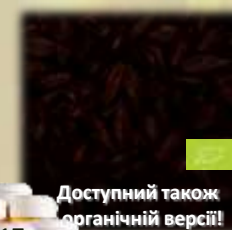
ШАТО ШОКОЛАД - CHATEAU CHOCOLAT

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	75,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	800,0 (300,6)	1000,0 (375,6)



ШАТО РОУСТЕД БАРЛІ - CHATEAU ROASTED BARLEY

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	65,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	1000 (375,6)	1300 (488,1)



Доступний також
в органічній версії!

ШАТО БЛЕК - CHATEAU BLACK

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	73,5	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	1200,0 (450,6)	1450 (544,3)





Для тих, хто шукає нові можливості в пивоварінні

Специфікація солоду

ПШЕНИЧНИЙ СОЛОД ШАТО ВІТ БЛАН CHATEAU WHEAT BLANC			
ПАРАМЕТР	ОД. ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		5,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	83,0	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC (°L)		5,5 (2,6)
Колір сусла після кип'ятіння	EBC (°L)		7,5 (3,4)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		14,0
Розчинний білок	%	4,5	5,5
В'язкість лабораторного сусла	ср		1,9
Кислотність (рН)		5,8	6,1



ПШЕНИЧНИЙ СОЛОД ШАТО ВІТ МЮНІК ЛАЙТ CHATEAU WHEAT MUNICH LIGHT			
ПАРАМЕТР	ОД. ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		5,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	84,0	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC (°L)	14,0 (5,8)	16,0 (6,6)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		14,0
Індекс Кольбаха	%	38,0	
В'язкість лабораторного сусла	ср		1,85



ПШЕНИЧНИЙ СОЛОД ШАТО ВІТ МЮНІК 25 CHATEAU WHEAT MUNICH 25			
ПАРАМЕТР	ОД. ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		5,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	83,5	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC (°L)	21,0 (8,4)	28,0 (11,1)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		14,0
Індекс Кольбаха	%	38,0	
В'язкість лабораторного сусла	ср		1,85



ПШЕНИЧНИЙ СОЛОД ШАТО ВІТ КРИСТАЛ CHATEAU WHEAT CRYSTAL			
ПАРАМЕТР	ОД. ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		6,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	82,0	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC (°L)	140 (53.1)	160(60.6)
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%		13,5
Кислотність (рН)		5,5	6,0



ШАТО ДІАСТАТИК CHATEAU DIASTATIC			
ПАРАМЕТР	ОД. ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		7,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80,0	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC (°L)	2,5 (1,5)	4,0 (2,1)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%	9,0	11,5
Розчинний білок	%	38,0	45,0
Число Хартонга 45°	%	36,0	44,0
Оцукрювання	хвилини		15
В'язкість лабораторного сусла	ср		1,6
Фріабільність	%	78,0	
Масова частка скловидних зерен	%		3
Діастатичні властивості	WK	300	



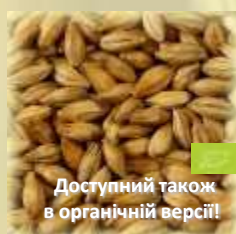


Найкращий солод для Вашого віскі!

Специфікація солоду



ШАТО ДІСТИЛЛІН CHÂTEAU DISTILLING			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%		2,0
Кольоровість лабораторного сусла	EBC (Lov.)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Фріабільність	%	85,0	
NDMA	ppb		2,0
Гомогенність	%	98,0	
Здатний до бродіння екстракт	%	87,0	
Очікуваний вміст алкоголю (PSY)	l/t	406,0	
DP	°IOB	63,0	
Коефіцієнт розчинного азоту	%	35,0	40,0
Розчинний азот (сухий солод)	%	0,5	0,6
Загальний азот (сухий солод)	%	1,4	1,65
Розчинний екстракт (0,7 мм)	%	76,0	



Доступний також в органічній версії!

СОЛОД	ВМІСТ ФЕНОЛІВ	МІН.	МАКС.
ШАТО ВІСКІ ЛАЙТ CHÂTEAU WHISKY LIGHT®	ppb	15	25
ШАТО ВІСКІ CHÂTEAU WHISKY	ppb	30	45

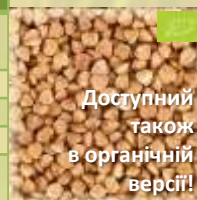
ШАТО ВІСКІ ЛАЙТ & ШАТО ВІСКІ CHÂTEAU WHISKY LIGHT® & CHÂTEAU WHISKY			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Розчинний екстракт (0,2 мм)	%	80,0	
Розчинний екстракт (0,7 мм)	%	76,0	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%		2,0
Кольоровість лабораторного сусла	EBC (°L)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Загальний азот (сухий солод)	%	1,40	1,65
Розчинний азот (сухий солод)	%	0,5	0,6
Коефіцієнт розчинного азоту	%	35,0	40,0
Очікуваний вміст алкоголю (PSY)	л/т	406	
Фріабільність	%	85,0	
Гомогенність	%	98,0	
DP	°IOB	63,0	
Здатний до бродіння екстракт	%	87,0	
NDMA	ppb		2,0



Специфікація солоду

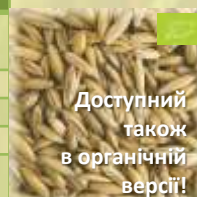
ШАТО БАКВІТ - CHATEAU BUSCKWHEAT

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		8,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	65,3	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	4,0 (2,1)	15,0 (6,2)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		11,0



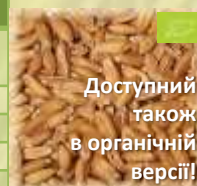
ШАТО ОУТ - CHATEAU OAT

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		7,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	59,5	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	2,3 (1,4)	
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		11,0



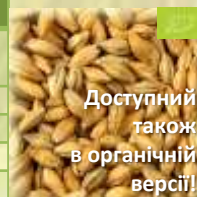
ШАТО СПЕЛТ - CHATEAU SPELT

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		6,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	79,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		17,0



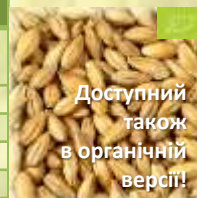
ШАТО СМОУКТ - CHATEAU SMOKED

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		5,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	77,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	4,0 (2,1)	12,0 (5,1)
Вміст фенолів	ppm	1,6	4,0



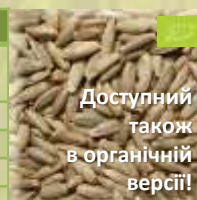
ШАТО ЕЙСІД - CHATEAU ACID

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	74,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	6,0 (2,8)	12,0 (5,1)
pH			5,0
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		10,0
Кислотність (pH)		40	



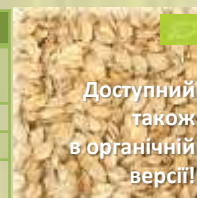
ШАТО РАЙ - CHATEAU RYE

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		6,0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	81,0	
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	4,0 (2,1)	10,0 (4,3)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		10,5



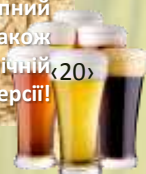
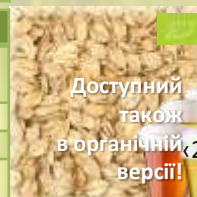
ШАТО ЧІТ ВІТ (чіт пшеничний) - CHATEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		11,0
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		12,0



ШАТО ЧІТ БАРЛІ (чіт ячмінний) - CHATEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES

ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		11,0
Кольоровість лабораторного сусла	ЕВС (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (загальний білок)	%		12,0





Нові солоди - нові можливості!

Солод Château Wheat Black

Компанія Castle Malting радо повідомляє про запуск нового солоду преміальної якості: **Château Wheat Black (Шато Віт Блек)**.

Château Wheat Black – це обсмажений пшеничний солод. Використовується для надання «складності» смаку пива, із найяскравішою ароматичною та смаковою ноткою обсмаженої кави. Завдяки нашому унікальному обладнанню для обжарювання цей солод не надасть терпкого та в'язучого смаку Вашому пиву. Варто відзначити, що із Château Wheat Black Ви не отримаєте типового для інших, необсмажених пшеничних солодів смаку та аромату.

Château Wheat Black створює той самий інтенсивний темний колір, що й традиційний ячмінний Chateau Black.

Цей солод - чудовий вибір для Dunkelweizen, Altbier, Black IPAs, Schwarzbier та спеціальних елів. Рекомендуємо співвідношення: до 20% суміші.

Специфікація



ПШЕНИЧНИЙ СОЛОД ШАТО ВИТ БЛЕК CHÂTEAU WHEAT BLACK			
ПАРАМЕТР	ОДИНИЦЯ ВИМІРУ	МІН.	МАКС.
Масова частка вологи	%		4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	77,0	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC (°L)	1100 (413,1)	1400 (526,6)

Ексклюзивна лінія житніх солодів (доступна за вимогою)

День за днем наш дослідницький відділ працює над створенням нових типів солоду для задоволення зростаючих потреб наших клієнтів.

Ексклюзивна лінія житніх солодів	EBC	Lovibond
Шато Пейл Ель Рай - Château Pale Ale Rye	4-10	2.1-4.3
Шато Мюнх Рай - Château Munich Rye	21-28	8.4-11.1
Шато Кристал Рай - Château Crystal Rye	140-160	53.1-60.6
Шато Шоколад Рай - Château Chocolat Rye	700-900	263.1-338.1
Шато Блек Рай - Château Black Rye	1000-1500	375.6-563.1





Оптимальні логістичні рішення та упакування

Castle Malting® гарантує найбільш оптимальні рішення з упаковки та доставки Вашого замовлення в будь-яку точку земної кулі.

Солод може бути доставлений на умовах ExW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP або інших умовах згідно Вашого запиту.

Упаковка солоду при внутрішньоконтинентальних перевезеннях	Приблизний обсяг завантаження
Навалом у вантажівках	25 000 – 27 000 кг
Навалом в автозерновозах	25 000 – 27 000 кг
Навалом у вагонах	До 67 700 кг
В мішках по 25/50кг навалом у вантажівках	22 000 кг
В мішках по 25кг на європіддонах 80x120 см (до 1000 кг солоду на піддоні) у вантажівках	23 100 – 28 000 кг
В мішках по 25 кг на піддонах 110x110 см (до 1300 кг солоду на піддоні) у вантажівках	20 000 – 26 000 кг
У Біг-Бегах по 400-1250 кг на піддонах 110x110 см у вантажівках	8 400 – 24 000 кг
У Біг-Бегах по 400-1250 кг на експортних піддонах 114x114 см у вантажівках	8 400 – 24 000 кг

Упаковка солоду при морських та інтерконтинентальних перевезеннях	Обсяг завантаження 20-футового контейнера	Обсяг завантаження 40-футового контейнера
В мішках по 25/50 кг навалом у вантажівках	22 000 кг	
Навалом в лайнер-бегу в контейнері	До 17 000 кг	До 26 000 кг
В мішках по 25 кг навалом в контейнері	До 17 000 кг	До 26 000 кг
В мішках по 50 кг навалом в контейнері	До 17 000 кг	До 26 000 кг
В мішках по 25 кг на експортних піддонах 110x110 см (до 1300 кг солоду на піддоні) в контейнері	10 000 - 13 000 кг	20 000 - 26 000 кг
В Біг-Бегах по 400 – 1250 кг на експортних піддонах 114x114 см в контейнері	4 000 – 12 500 кг	8 000 – 25 000 кг

Обсяг завантаження вантажівки або контейнера може змінюватися в залежності від замовленого сорту (сортів) солоду.

Можливе також замовлення «змішаних піддонів» (декількох сортів солоду на одному піддоні) та інші рішення по упакувці згідно Вашого запиту.

Дріжджі, хміль, спеції або цукор можуть бути доставлені разом із солодом, що дозволить Вам уникнути зайвих транспортних витрат.





Ми розширюємося для Вашого успіху!

Найкращий солод - якнайшвидше!

Castle Malting® гарантує найбільш оптимальні рішення з упаковки та доставки Вашого замовлення, а новий логістичний та дистрибуційний центр площею 5000кв.м. дозволяє нам готувати та доправляти замовлення в найкоротші терміни.



Нова пакувальна лінія дає можливість підготувати та завантажити на піддони до 600 мішків солоду на годину. Величезний склад із стелажми висотою 10 метрів дозволяє зберігати до 1500 готових піддонів із найпопулярнішими сортами солоду.

Таким чином, при отриманні замовлення нам необхідно буде збирати тільки змішані піддони із декількома типами солоду, що значно скорочує час, необхідний для підготовки замовлення до відправки. Тепер ми можемо підготувати до відвантаження протягом 24 годин після підтвердження обсягів покупцем до 40 замовлень на піддонах від 50кг до 1500кг, при цьому залишаючись вірними принципу стовідсоткової простежуваності продукції.

Наш дистрибуційний центр розташований на відстані 1км від автомагістралі та в безпосередній близькості до основних доріг Європи. Його розташування гарантує легкий доступ вантажівкам, а паркувальна площа дозволяє розмістити на ній до двадцяти машин.

Завдяки багаточисельним інвестиціям компанія Castle Malting® залишається вірною цілі, яку вона поставила перед собою із самого початку: невтомно працювати задля задоволення всіх потреб своїх клієнтів та завжди користуватися своїм девізом:

«Солод кожному пивовару і якнайшвидше!»



<23>





Все, що потрібно для кращого пива


Castle Malting® пропонує більш ніж 100 сортів хмелю (в шишках та гранулах) будь-якого походження



Шишки

Гранули тип 90

СОРТИ ХМЕЛЮ, ЩО ПРОПОНУЄ CASTLE MALTING®

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

Ми радо запропонуємо Вам інші сорти хмелю, просто повідомте нам, які сорти Вам потрібні!





Більше творчості в пивоварінні!

"Бельгійці використовують більше трав та спецій в пивоварінні, ніж будь-хто."

Рецепт навіть найзвичайнішого бельгійського пива може інколи включати спеції."

Майкл Джексон, "Мисливець за пивом"

Відкрийте для себе широкий асортимент спецій, що ми пропонуємо, щоб додати Вашому пиву «теплоти», яка дійсно покращить його смакові якості. Спеції створюють величезну безліч відтінків в ароматі пива і надають йому неповторного смаку. З нашими спеціями Ви зможете зварити особливе, дійсно унікальне пиво.



Коріандр (в зернах)
Коріандр (подрібнений)

Померанцева кірка (шматки)
Померанцева кірка (1/4)
Померанцева кірка (подрібнена)

Апельсинова кірка (шматками)
Апельсинова кірка (1/4)
Апельсинова кірка (мелена)

Корінь солодки (шматками)
Корінь солодки (мелений)
Екстракт кореня солодки (в пастилках)
Екстракт кореня солодки (в паличках)
Екстракт кореня солодки (в брикетах)

Райське насіння (гвінейський перець)

Імбир (шматки)
Імбир (подрібнений)

Жасмин

Зірчастий аніс (цілий)
Зірчастий аніс (шматками)
Зірчастий аніс (подрібнений)

Аніс
Аніс (подрібнений)

Кориця (подрібнена)

Насіння кмину
Ягоди ялівцю
Кардамон
Гвоздика
Гібіскус
Ірландський мох

Квітки вересу
Дивосил (оман)
Листя вербени лимонної
Ваніль
Коріння дягелю
Маренка запашна
Ромашка
Лимонна кірка



Ми радо запропонуємо Вам інші види спецій, просто повідомте нам, які спеції Вам потрібні!



.... І смак перемоги стане солодшим

Для надання пиву міцності та довершеного смаку
спробуйте бельгійський карамельний цукор
та інші продукти на основі натурального цукру,
які пропонуються компанією Castle Malting!

Бельгійський карамельний цукор широко вживається у пивоварінні, особливо у виробництві більш міцних бельгійських сортів, таких як Dubbel та Tripel. Використовується для підвищення вмісту алкоголю в пиві, не впливаючи на його консистенцію та не надаючи йому зайвої солодкості.



ПРОДУКТ	УПАКОВКА
Білий карамельний цукор (шматки)	Мішки по 25 кг
Темний карамельний цукор (шматки)	Мішки по 25 кг
Світлий цукор - сирець	Мішки по 25 кг / 10 кг
Темний цукор - сирець	Мішки по 25 кг / 10 кг
Екстра темний цукор - сирець	Мішки по 25 кг / 10 кг
Світлий цукор - сироп 73%	Контейнер по 25 кг/ 1000 кг
Темний цукор - сироп 73%	Контейнер по 25 кг/ 1000 кг
Темний цукор - сироп 78%	Контейнер по 25 кг/ 1000 кг
Палений сироп BS 5000	Контейнер по 25 кг/ 1000 кг
Карамель P32 (E150c)	Контейнер по 25 кг/ 1000 кг
Belgogluc HM 70/75%	Контейнер по 25 кг/ 1000 кг
Патока 170	Мішки по 25 кг
Сироп фруктози F85/75%	Контейнер по 14 кг/ 1000 кг
Фруктоза кристалічна	Мішки по 25 кг
Рідкий цукор Trisuc 73%	Контейнер по 25 кг/ 1000 кг
Инвертный сахар 70%	Контейнер по 25 кг/ 1000 кг
Гранульований органічний тростинний цукор	Мішки по 25 кг





Додаткові послуги пивоварам

Castle Malting® радо пропонує у Ваше розпорядження:

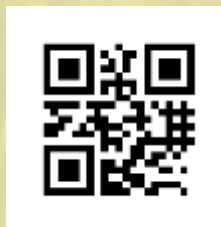
- **Сучасну мініпивоварню** – Ви можете розробити та протестувати нові рецепти пива за участі наших спеціалістів
- **Новітню лабораторію** – Перевірте якість Вашого пива під керівництвом наших експертів
- **Castle Brewing Academy** – В нашій академії пивоваріння Ви зможете дізнатися про всі секрети легендарного бельгійського пива





Найпростіший спосіб замовити Ваш улюблений солод

Компанія Castle Malting® радо представляє Вам



унікальний та найбільш повний додаток для Apple iOS та Android, створений нами спеціально для індустрії пива та солоду і доступний українською мовою.

За допомогою додатку BrewMalt Ви можете отримати всю необхідну інформацію про виробництво пива та солоду, а також замовити у розділі BrewShop будь-які інгредієнти для виробництва пива або віскі.

Всі пов'язані із Вашими замовленнями документи – аналізи солоду, сертифікати, рахунки, а також перелік замовлених продуктів – доступні для перегляду у розділі «Послуги».

Завдяки новому розділу BrewWorld Ви зможете дізнатися ще більше про світ пива та солоду, отримати доступ до останніх новин індустрії, цін на сировину, календаря пивних виставок та фестивалів, а також до бази пивних рецептів, порад щодо пивоваріння, різноманітних калькуляторів для виробництва пива, пивного словника, історії пивної індустрії і т.ін.

Ми гарантуємо Вам найприємніші враження від співробітництва з нами.

BrewMalt

- Industry News
- Market Prices
- Beer Events
- Beer Recipes
- Brewing Tips
- Calculate and Convert
- Glossary
- Beer and Health
- Beer History
- Product Cart
- Services

Beer Recipes

Search

- Belgian Blonde Beer**
Dense beer with a rich taste, long aftertaste and, as a rule, low carbonation. Unlike the majority of other beers, Belgian Blonde Beer is served cooled to just 6-12 ° C.
- Belgian Wheat Beer**
Belgian Wheat or White beer is traditionally considered to be a summer drink. It is usually consumed as an aperitif with a slice of orange or lemon.
- Blond Beer of Character - 1**
An above average blonde beer, that has plenty of malt character and exquisites you.
- Blond Beer of Character - 2**
Strong, spicy blonde beer with firm maltness and a warming finish.
- Strong Belgian Blond Beer**
A strong, slow-drinking beer with a nice character, etc.
- Belgian-style IPA**
The perfect answer for enthusiasts who want hot spicy character of Belgian Strong Pale Ales.
- Belgian Amber Beer**

CHÂTEAU SPÉCIAL B®

SPECIFICATION

Add to price request
Add to order

Available on the **Android Market**

Available on the **App Store**



В нашій лабораторії виконуються наступні аналізи

АНАЛІЗ	МЕТОД	АНАЛІЗ	МЕТОД
СОЛОД			
Масова частка вологості солоду	EBC 4.2	Екстрактивність солоду тонкого помелу: Вологий солод; Сухий солод	EBC 4.5.1
Екстрактивність солоду грубого помелу: Вологий солод; Сухий солод	EBC 4.5.2	Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	EBC 4.5.2
Кольоровість (візуальна)	EBC 4.7.2	Кольоровість KZ	Bios 1972 – п°3 р.129
Масова частка вологості в темному солоді	EBC 5.4	Екстрактивність – темний солод	EBC 5.5
Кольоровість темного солоду	EBC 5.6	Калібровка: 2,8 мм; 2,5 мм; 2,2 мм Висівки; пил	
Загальний вміст білків	EBC 4.3.1 (KJELDAHL)	Вміст розчинного білку	EBC 4.9.1
Індекс Кольбаха	EBC 4.9.1	Кислотність (рН) лабораторного сусла	EBC 8.17
В'язкість лабораторного сусла	EBC 4.8	Вміст бета-глюканів	EBC 8,13,2
Фріабільність	EBC 4.15	Масова частка скловидних зерен	EBC 4,15
Вільний аміноазот в солоді (FAN)	EBC 4.10 (безперервний потік)	Діастатична активність: Вологий солод; Сухий солод	EBC 4,12 (безперервний потік)
Запах затору	EBC 4.5.1	Оцукрювання	EBC 4.5.1
Фільтрація	EBC 4.5.1	Число Хартонга 45°C	De Clerck, 2ed., Vol II
Тест Карлсберга (тест на гашинг)	Mebak R 4.21.2 / 2006	Мікотоксини; афлатоксини; ...	Спектрометрія
Кінцевий ступінь збродження	EBC 8.6	Гомогенність та модифікація (Calcofluor-method)	EBC 4.14
Мутність	Турбідиметр EBC	α-амілаза	EBC 4.13 (безперервний потік)

АНАЛІЗ	МЕТОД	АНАЛІЗ	МЕТОД
ЯЧМІНЬ			
Загальний вміст білку	EBC 3.3.1 / IR	Масова частка вологи	EBC 4.2
Мікотоксини; афлатоксини; ...	Спектрометрія	Калібровка: 2,8 мм; 2,5 мм; 2,2 мм Калібровка: 2,8мм; 2,5мм; 2,2мм Висівки; пил	
Пророщування	Метод Aubry	Гідрофільність	Метод Aubry
Прогнозування продуктивності		Вага 1000 зерен	EBC 1.4.1
Міні-солодження		Запах	
		Візуальний аспект	

АНАЛІЗ	МЕТОД	АНАЛІЗ	МЕТОД
ВОДА			
Фізико-хімічні показники			
Загальний вміст алюмінія	ISO 11885	Вільний хлор	ISO 7393
Аміноазот	Ензиматичний метод	Загальний вміст заліза	ISO 11885
Розчинені нітріти	EN ISO 10304-2	Кислотність (рН)	ISO 10523
Запах		Хімічна потреба в кисні	Власний метод (спектрометрія)
Смак		Суспензії	Власний метод





ІНГРЕДІЄНТИ / ГЛ

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	18 – 20 кг
Château Wheat Blanc	5 кг

ХМІЛЬ

Magnum	80 г
Styrian Goldvbg	80 г

ДРІЖДЖІ

Safbrew WB-06	50 - 80 г
---------------	-----------

СПЕЦІЇ

Померанцева кірка	10 г
Насіння кмину	2 г
Коріандр	1 г

Температура затирання



Щільність: 11 – 12°Plato

Вміст алкоголю: 5 – 5,5%

Колір: 10 - 12 EBC

Гіркота: 25 - 30 IBU

Характеристика

Пшеничне або біле бельгійське пиво традиційно вважається літнім напоєм. Вживається в якості аперитиву із долькою апельсина або лимона.



Етап 1: Затирання

Затерти солод в 80 літрах води (45°C)

Нагріти затор до температури 62°C, настоювати 60 хвилин

Нагріти затор до температури 70°C, настоювати 20 хвилин

Нагріти затор до температури 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип'ятіння

Тривалість: 1 година 30 хвилин

Обсяг суслу зменшується на 8 - 10%

Через 15 хвилин додати хміль Magnum

Через 85 хвилин додати хміль Styrian Golding, спеції та цукор за необхідності

Етап 3: Ферментація

Почати при 20°C, підвищити температуру до 22°C, поступово знизити вміст діацетила протягом 24 годин до видалення залишків дріжджів.

Етап 4: Лагеризація: мінімум 2 тижні за температури 7°C

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com





ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	22,75 кг/гл
Château Melano	3,25 кг/гл
Château Cara Ruby®	1,6 кг/гл
Château Abbey®	4,9 кг/гл

ХМІЛЬ

Nugget	125 г/гл
Tett nang	125 г/гл

ДРІЖДЖІ

Safbrew S-33	80 г/гл
--------------	---------

Температура затирання



Щільність: 1080 – 1120 ° Pl

Вміст алкоголю: 8 - 12%

Колір: 24 - 48 EBC

Гіркота: 35 - 70 IBU

Характеристика

Міцний ель верхового бродіння. Подається в спеціальному келиху, який дозволяє сконцентрувати його аромат. Прекрасно поєднується із десертами.



Етап 1: Затирання

Затерти солод в 75 літрах води при 63°C, настоювати 80 хвилин

Настоювати при 78°C 2 хвилини

Етап 2: Фільтрація

Промити затор водою, нагрітою до 78°C

Етап 3: Кип`ятіння

Тривалість: 1 година 40 хвилин

Обсяг сусла зменшується на 8 -10%

Через 15 хвилин додати гіркий хміль

Через 95 хвилин додати ароматний хміль

В кінці кип`ятіння сусло повинно мати щільність 24° Pl.

Для досягнення цієї щільності можна додати цукор.

Етап 4: Освітлення

Перекачати сусло в гідроциклон (вірпул) на 5 хвилин, потім відстоювати сусло протягом 25 хвилин.

Етап 5: Охолодження (23°C)

Етап 6: Ферментація

Додати сухі дріжджі в сусло, охолоджене до 23°C

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com





Щільність: 16 - 17° Plato

Вміст алкоголю: 9%

Колір: 8 - 12 EBC

Гіркота: 25 - 30 IBU

Характеристика

Міцне пиво із приємним характером, вишуканим ароматом та чудовим смаком.



ІНГРЕДІЄНТИ / ГЛ

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	30 – 32 кг
Château Pale Ale	1,5 кг

ХМІЛЬ

Saaz	100 г
Hersbrucker (Hallertauer)	50 г

ДРІЖДЖІ

Safbrew T-58	70 г
--------------	------

Температура затирання



Етап 1: Затирання

Затерти солод в 75 літрах води (58°C)

Нагріти затор до температури 63°C, настоювати 80 хвилин

Нагріти затор до температури 68°C, настоювати 15 хвилин

Етап 2: Фільтрація

Промити затор водою, нагрітою до 76°C

Етап 3: Кип'ятіння

Тривалість: 1 година

Через 15 хвилин після почату кипіння додати хміль

Saaz(Жатецький);

Через 55 хвилин додати хміль Hallertauer Aroma;

Видалити осад

Етап 4: Охолодження

Етап 5: Ферментація при 25-28°C

Етап 6: Лагеризація: витримати 2 дні за температури 12°C, потім 2 тижні при 0-1°C

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com





ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	15 кг
Château Munich Light®	7,5 кг
Château Abbey® или Château Cara Ruby®	2,5 кг



ХМІЛЬ

Saaz	75 г
Hallertau Mittelfruh	25 г



ДРІЖДЖІ

Safbrew S - 33	50 - 80 г
----------------	-----------

Температура затирання



Щільність: 14 – 16°Plato

Вміст алкоголю: 6 - 7%

Колір: 10 - 15 EBC

Гіркота: 18 - 22 IBU

Характеристика

Завдяки поєднанню мюнхенського та бурштинового солоду Шато Еббі, цьому спеціальному пиву властива теплота вина та свіжість пива.



Етап 1: Затирання

Затерти солод при 65°C, настоювати 60 хвилин
 Нагріти затор до температури 72°C, настоювати 15 хвилин
 Нагріти затор до температури 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип'ятіння

Тривалість: 1 година 30 хвилин
 Обсяг суслу зменшується на 8 - 10%
 Через 15 хвилин додати половину хмелю, через 85 хвилин додати решту хмелю та цукор за необхідності.

*Варіант із спеціями: Коріандр (1 г/гл) та райське насіння (1,5 г/гл) або лакриця (0,5 г/гл)

**Варіант із цукром: Білий карамельний цукор (0,5 кг/гл)

Етап 3: Ферментація

Розпочати за температури 20°C, підвищити температуру до 22°C, поступово знизити вміст діацетила протягом 24 годин до видалення залишків дріжджів.

Етап 4: Лагеризація: мінімум 2 тижні при температурі 4°C

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com





ІНГРЕДІЄНТИ / ГЛ

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	10,8 кг
Château Melano	4,5 кг
Château Munich	1,8 кг
Château Cara Gold®	0,9 кг



ХМІЛЬ

Saaz	100 г
Hallertauer Mittelfruh	50 г



ДРІЖДЖІ

Safale US-05	50 - 80 г
Повторне бродіння	2,5 – 5 г

Температура затирання



Щільність: 13.5° Plato

Вміст алкоголю: 6,5%

Колір: 60 EBC

Гіркота: 22 - 27 EBU

Характеристика

Солодкувате пиво із легким, чудово збалансованим ароматом хмелю, приємним солодовим характером та, як правило, сухуватим післясмаком.



Етап 1: Затирання

Затерти солод при 62°C, настоювати 50 хвилин
Підвищити температуру до 72°C, настоювати 20 хвилин
Підвищити температуру до 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип'ятіння

Тривалість: 1 година 30 хвилин
Обсяг суслу зменшується на 6 - 10%
Через 15 хвилин додати хміль Saaz(Жатецький), через 80 хвилин додати хміль Hallertauer Арома та цукор за необхідності

***Варіант із цукром:** Цукор-сирець (0,5 кг/гл)

Етап 3: Ферментація

Розпочати при 20°C, підвищити температуру до 22°C, поступово знизити вміст діацетила протягом 24 годин до видалення залишків дріжджів.

Етап 4: Лагеризація: мінімум 2 тижні при температурі 4°C

NB! Це пиво не містить штучних барвників.
Колір досягається тільки завдяки солоду!

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com



Бельгійський India Pale Ale

Рецепт



ІНГРЕДІЄНТИ / ГЛ

СОЛОД

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

ХМІЛЬ

Fuggles	250 г
East Kent Goldings	200 г
Willamette	200 г

ДРІЖДЖИ

Safale S - 04	50 - 80 г
Safale S – 04 (повторне бродіння)	2,5 – 5 г

Температура затирання



Щільність: 14 – 16° Plato

Вміст алкоголю: 6 - 7%

Колір: 10 - 15 EBC

Гіркота: 38 IBU

Характеристика

Чудовий вибір для любителів справжнього хмільного індійського світлого еля в поєднанні із складним, пікантно-фруктовим характером бельгійського міцного еля.



Етап 1: Затирання

Затерти в 70 літрах води при 59°C та поступово нагріти затор до 63°C

Витримати при 63°C 60 хвилин

Нагріти затор до 72°C та витримати протягом 15 хвилин

Підвищити температуру до 78°C та витримати 2 хвилини

Етап 2: Фільтрація

Промити затор водою, нагрітою до 75°C

Етап 3: Кип`ятіння

Тривалість: 90 хвилин

Обсяг суслу зменшується на 8 - 10%

Через 5 хвилин після початку кип`ятіння додати хміль Fuggles, через 80 хвилин – хміль East Kent Goldings, через 85 хвилин – хміль Willamette

Етап 4: Ферментація при 23°C

Етап 5: Лагеризація: протягом мінімум 3 тижнів при 4°C



<35>

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com



ІНГРЕДІЄНТИ / ГЛ

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	9 кг
Château Pale Ale	9 кг
Château Cara Blond®	5,5 кг
Château Crystal®	4 кг
Château Chocolat	0,5 кг

ХМІЛЬ

Tradition	50 г/гл
Tettnang	25 г/гл

ДРІЖДЖІ

Safbrew T-58	50-80 г/гл
--------------	------------

Температура затирання



Щільність: 13 - 14° Plato

Вміст алкоголю: 8,5 - 9 %

Колір: 55 - 65 EBC

Гіркота: 25 - 30 IBU

Характеристика

Пиво із рясною піною кремового кольору. Має пряний, трохи гострий смак та приємний аромат.



Етап 1: Затирання

Затерти солод при температурі 65°C, настоювати 60 хвилин
Нагріти затор до температури 72°C, настоювати 15 хвилин
Нагріти затор до температури 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип`ятіння

Тривалість: 1 година 30 хвилин
Обсяг суслу зменшується на 8 - 10%
Через 15 хвилин додати хміль Hallertauer, через 85 хвилин додати хміль Tettnanger та цукор за необхідності
***Варіант із спеціями: Коріандр (1 г/гл) та кориця (4 г/гл)**
****Варіант із цукром: Темний карамельний цукор (0,5 кг/гл)**

Етап 3: Ферментація

Почати при 20°C, підвищити температуру до 22°C, поступово знизити вміст діацетила протягом 24 годин до видалення залишків дріжджів.

Етап 4: Лагеризація: мінімум 2 тижні при температурі 4°C

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com





ІНГРЕДІЄНТИ / ГЛ

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	16 кг
Château Munich Light®	10 кг
Château Cara Ruby®	4 кг
Château Crystal®	1 кг
Château Chocolat	1 кг

ХМІЛЬ

Magnum	50 г
Perle	25 г

ДРІЖДЖІ

Safbrew T-58	50 - 80 г
Safbrew T-58 (повторне бродіння)	2,5 - 5 г

ЦУКОР

Коричневий карамельний цукор	0,5 кг
------------------------------	--------

Щільність: 17 - 18° Plato

Вміст алкоголю: 7 - 8%

Колір: +/-50 EBC

Гіркота: 15 - 20 IBU

Характеристика

Пиво «з характером» та насиченим солодким солодовим ароматом та приємним смаком. Залишає легкий післясмак паленого дерева.



Температура затирання



Етап 1: Затирання

Затерти солод при 62°C, настоювати 55 хвилин
 Нагріти затор до температури 72°C, настоювати 10 хвилин
 Нагріти затор до температури 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип'ятіння

Тривалість: 1 година 30 хвилин
 Обсяг сула зменшується на 8 - 10%
 Через 15 хвилин додати хміль Magnum, через 85 додати хміль Perle та цукор

Етап 3: Охолодження

Етап 4: Ферментація при 22°C

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com



Щільність: 11,5 – 12° Plato
Вміст алкоголю: 4,3 – 5,6%
Колір: 14 - 16 EBC
Гіркота: 12 - 15 IBU

Характеристика

Прозоре, свіже та сухе пиво із невеликою або середньою гіркотою та солодким солодовим присмаком. Відчуваються легкі фруктові ноти від ефірних олій хмелю.



ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	13,5 кг
Château Wheat Blanc	13,5 кг



ХМІЛЬ

Hallertauer	через 15 хвилин	140 г
	через 80 хвилин	40 г



ДРІЖДЖІ

Safbrew WB-06	50 - 80 г
---------------	-----------

Температура затирання



Етап 1: Затирання

Затерти солод при 63°C, настоювати 60 хвилин
 Нагріти затор до температури 71°C, настоювати 10 хвилин
 Нагріти затор до температури 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип`ятіння

Тривалість: 1 година 30 хвилин
 Обсяг сусла зменшується на 6 - 10%
 Через 15 хвилин додати частину хмелю, через 80 хвилин – частину, що залишилася
***Варіант із спеціями: Кірка гіркого апельсина (5 г/гл) та коріандр (0,5 г/гл)**

Етап 3: Ферментація

Починати при 20°C, підвищити температуру до 22°C, поступово знизити вміст діацетила протягом 24 годин до видалення залишків дріжджів.

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com





ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	19,2 кг
Château Cara Gold®	1,5 кг
Château Chocolat	2,5 кг
Château Black	2,5 кг
Château Special B®	0,3 кг



ХМІЛЬ

Saaz	520 г
------	-------



ДРІЖДЖІ

Safbrew S-33	70 Г
--------------	------

Щільність: 15° Pl

Вміст алкоголю: 6,5 %

Колір: 65 EBC

Гіркота: 28 IBU

Характеристика

Цей чудовий бельгійський стаут має насичений «підсмажений» смак із шоколадними та кавовими нотами в поєднанні із злегка терпким фруктовим мотивом, який досягнений завдяки використанню типова бельгійських дріжджів.



Температура затирання



Етап 1: Затирання

Затерти солод в 80 літрах води при 62°C протягом 1 години 10 хвилин (рН затору 5,4)

Нагріти затор до температури 72°C, настоювати 10 хвилин

Нагріти затор до 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип`ятіння

Тривалість: 70 хвилин

Додати 420 г хмелю Saaz(Жатецький) на початку кип`ятіння

Додати 100 г хмелю Saaz(Жатецький) за 10 хвилин до закінчення кип`ятіння

Етап 3: Охолодження (до 24 °C)

Етап 4: Ферментація при 25°C (6 - 7 днів)

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com





ІНГРЕДІЄНТИ / ГЛ

СОЛОД		
Шато Пільсен 2RS	50%	20 кг
Шато Мюнник	25%	10 кг
Шато Кристал	12,5%	5 кг
Шато Кафе Лайт	12,5%	5 кг
ХМІЛЬ		
Admiral		75 г
Brewers Gold		75 г
ДРІЖДЖІ		
Safbrew T-58		50-80 г
Safbrew T-58 (повторне бродіння)		2,5 - 5 г

Щільність: 19 - 20° P

Вміст алкоголю: 8,5 - 9 %

Колір: 55 - 65 EBC

Гіркота: 25 - 30 IBU

Температура затирання



Характеристика

Бельгійське різдвяне пиво із рясною піною кремового кольору має пряний, трохи гострий смак та приємний аромат.



Етап 1: Затирання

Залити солод 75 літрами води (65°C)
 Настоювати при температурі 65°C 90 хвилин
 Настоювати при температурі 73°C 20 хвилин
 Настоювати при температурі 79°C 2 хвилини

Етап 2: Фільтрація

Промити затор 35 літрами води (78 °C)

Етап 3: Кип`ятіння

Тривалість: 2 ,5 години
 Через 15 хвилин додати хміль Admiral
 Через 105 хвилин додати хміль Brewers Gold та цукор за необхідності
 Видалити осад

Етап 4: Охолодження

Етап 5: Ферментація при 20 - 25°C (7 днів)

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com





ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	12 кг/гл
Château Cara Ruby®	10 кг/гл
Château Biscuit®	2 кг/гл

ХМІЛЬ

Saaz	25 г/гл
Magnum	50 г/гл

ДРІЖДЖІ

Safbrew S-33	50 - 80 г/гл
Safbrew F-2 (повторне бродіння)	4 г/гл

Щільність: 14° Pl

Вміст алкоголю: 5,5 - 6%

Колір: 35 - 40 EBC

Гіркота: 15 - 20 IBU

Характеристика

Перше пиво нового року, яке варять із додаванням свіжого хмелю та солоду із ячменю нового врожаю. Це м'яке пиво із фруктовим (найчастіше банановим) присмаком та легкими нотами підсмаженого карамельного солоду. Йому властива елегантна, чудово збалансована гіркота.



Температура затирання



Етап 1: Затирання

Затерти солод у 80 літрах води (45°C)
 Настоявати при 63°C 60 хвилин
 Настоявати при 72°C 15 хвилин
 Настоявати при 78°C 2 хвилини

Етап 2: Фільтрація

Промити затор 40 літрами води (75°C)

Етап 3: Кип'ятіння

Тривалість: 2 години 10 хвилин
 Через 15 хвилин додати хміль Saaz(Жатецький)
 Через 105 хвилин додати хміль Magnum та цукор за необхідності
 Видалити осади

Етап 4: Охолодження

Етап 5: Ферментація при 20 – 25°C (7 днів)

Даний рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Ми не гарантуємо успішний результат, так як в процесі варки можуть знадобитися деякі зміни, викликані якістю інгредієнтів та технологічними умовами пивоварні.

Інші рецепти Ви можете знайти на нашому сайті www.castlemalting.com За більш детальною інформацією просимо звертатися за адресою: info@castlemalting.com





З Бельгії з любов'ю!

Компанія Castle Malting® готова допомогти Вам в розробці нових рецептів пива.

Ми завжди раді вітати Вас на нашій солодовні, де Ви можете спробувати справжнє бельгійське пиво, зварене із нашого солоду, а також протестувати наш солод у Ваших власних рецептах.



94 Rue de Mons, 7970 Beloeil, Belgium.

Tel. +32 87 66 20 95, Fax +32 87 35 22 34

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



СОЛОД ІЗ КРАЇНИ, ЩО ВІДОМА СВОЇМ ПИВОМ



Траппістське



Абатське



Сезонне

Дюбель



Ламб'ік



Крік



Різдвяне



Бурштинові елі

Пиво-шампанське

Фаро



Коричневі елі



Тріпель



Castle
Malting®