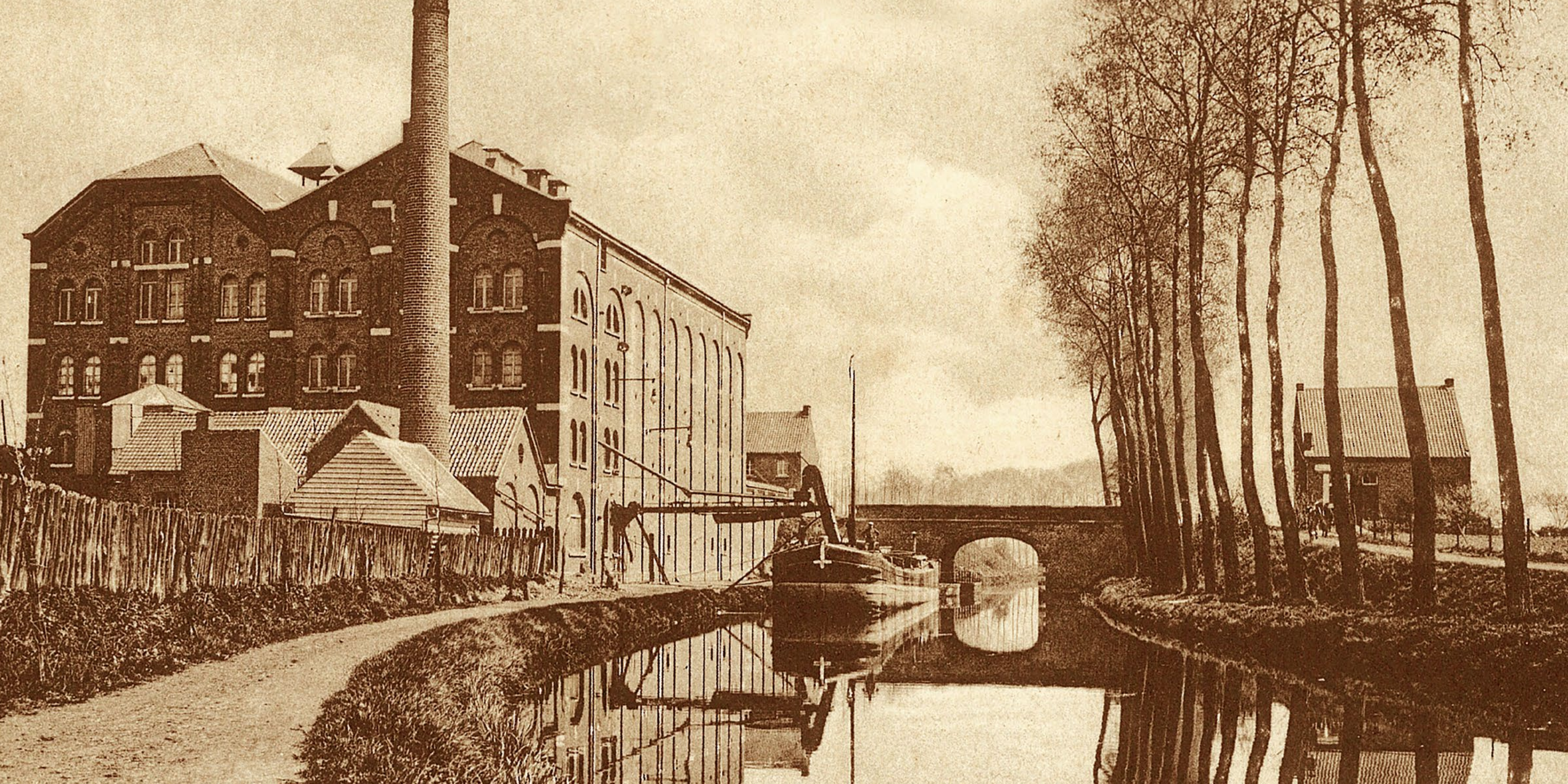


**Wij maken
uw brouw-
dromen waar**





INHOUDSOPGAVE

België – het land van bier.....	2
Over Castle Malting®	3
Castle Malting® in cijfers	5
Toegewijd aan een gezonde omgeving	9
Het herdefiniëren van karamellisatie. Innovatief mout roosteren.....	10
Basis mouten.....	12
Speciale eest-mouten.....	17
Karamelmouten	26
Geroosterde mouten.....	38
Tarwemouten.....	47
Mouten van andere granen.....	57
Mouten voor whisky en distilleren	63
Vlokken & toevoegingen.....	69
Opslag & houdbaarheid.....	78
Optimale verpakings- en logistieke oplossingen.....	79
Gist	81
Hoppen.....	83
Kruiden.....	85
Suiker.....	87
Bierrecepten.....	90
Whisky recepten.....	102
Applicatie BrewMalt®	105



België – het land van bier

Voor de meeste biergeeks is België waarschijnlijk het dichtst bij de hemel op aarde. België is onmiskenbaar het land van het bier. Van gouden Pilsners en Brown Ales tot sterke trappistenbieren gebrouwen in kloosters, Belgisch bier wordt over de hele wereld aanbeden. De geschiedenis gaat eeuwen terug tot de middeleeuwse monniken. En vandaag zeggen liefhebbers dat de bierdiversiteit in België ongeëvenaard is, veruit de rijkste en meest complexe ter wereld.

Bekend om hun verfijning, kracht, zuurheid en bitterheid, worden Belgische bieren gebrouwen met een verbazingwekkende diversiteit aan brouwtechnieken. Welk ander land kan bogen op meer dan 1500 biermerken en meer dan 700 verschillende smaakprofielen? Niet voor niets wordt de Belgische biercultuur door UNESCO erkend als onderdeel van het immateriële Cultureel Erfgoed van de Mensheid, officieel bestempeld als iets dat moet worden bewaard voor de toekomstige

generaties.

Om aan de kwaliteitseisen van deze enorme verscheidenheid aan bieren te voldoen, heeft Castle Malting® een heel spectrum aan premium basis- en speciale mouten ontwikkeld. De unieke eigenschappen van Belgische mout zijn essentieel voor het brouwen van alle beroemde Belgische bierstijlen, net als de unieke brouwprocessen die daarbij komen kijken.

Vandaag bieden Belgische mouten kwaliteits- en prestatieprofielen die duidelijk verschillen van mouten die ergens anders geproduceerd worden. Ze hebben unieke kenmerken op het gebied van smaak, helderheid van wort, kleur, opbrengst en andere parameters.





Over Castle Malting®



Castle Malting®, opgericht in 1868 in de directe omgeving van het prachtige kasteel van Beloeil, is de oudste mouterij van België en een van de oudste ter wereld. Castle Malting® staat bekend om zijn individualiteit en zijn compromisloze normen voor moutkwaliteit.

Door de eeuwenoude Belgische mouttradities te koesteren en een gedurfd, innovatief beleid te introduceren, is Castle Malting® een werkelijk uniek bedrijf geworden dat in staat is om te beantwoorden aan de eisen van elke klant – van die van een thuisbrouwer tot de op maat gemaakte eisen van ambachtelijke en industriële brouwerijen.

Castle Malting® produceert meer dan 100 moutsoorten, het breedste assortiment ter wereld, waaronder standaard basis- en speciale mouten, op maat gemaakte basis- en speciale mouten volgens de individuele specificaties van de klant, evenals een volledig assortiment biologische mouten voor elk type bier of whisky die een creatieve brouwer of distilleerder zou kunnen bedenken.

Castle Malting® is er trots op de gouden medaille te hebben gewonnen bij de Global Brewing

Supply Awards 2022. Deze prijs bevestigt onze onwankelbare inzet voor voortdurende innovatie, duurzaamheid en flexibiliteit in de toeleveringsketen.

Meer dan 3600 brouwers in 147 landen hebben gekozen voor de hoogwaardige mout geproduceerd door Castle Malting®.

De geografische ligging van Castle Malting® in het midden van de beste gerstteeltregio ter wereld (met Frankrijk, Nederland, Schotland en Duitsland voor onze deur) stelt ons in staat om de beste en meest geschikte brouwgerst te selecteren voor elk type mout.

De moderne zakelijke aanpak van Castle Malting® maakt het mogelijk mout van hoge kwaliteit te leveren tegen zeer concurrerende prijzen. Bovendien minimaliseert de plaatsing in de nabijheid van de haven van Antwerpen, 's werelds grootste haven voor moutexport, de transportkosten.

Het team van echte professionals van Castle Malting® en het unieke ontwerp van onze fabrieken stellen ons in staat om aan allerlei eisen te voldoen, van micro- en ambachtelijke brouwerijen tot grote industriële brouwerijen.

De Gouden Medaille gewonnen bij de
Global Brewing Supply Awards 2022.



Castle Malting® in cijfers



155+

Jarenlange knowhow en traditie



118

Teamleden



147

Landen



100+

Moutsoorten



2

Productie eenheden



3700+

Brouwerijen en stokerijen worden bediend



Castle Malting® garandeert:

100% traceerbaarheid van mout – van het gerstveld tot aan de mout die aan uw brouwerij wordt geleverd, in overeenstemming met en toepassing van het Europese decreet UE 178-2002 van de Europese Raad betreffende traceerbaarheid;

100% gebruik van de beste tweerijige zomerbrouwergerstvariëteiten voor de productie van Château-basismout en speciale gerstemout;

Volledige afwezigheid van genetisch gemodificeerde organismen in al onze mouten, zoals gedefinieerd door Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad, wat betekent dat al onze mouten gegarandeerd GMO-VRIJ zijn;

Strikte conformiteit met de internationaal aanvaarde HACCP-vereisten (Hazard Analysis of Critical Control Points) die momenteel van kracht zijn;

Traditioneel productieproces van meer dan 9 dagen, een solide garantie op high grain modificatie en premium malts van topkwaliteit!

Kwaliteitsanalyses van granen, afgewerkte mout en bier uitgevoerd in ons ultramoderne laboratorium en bevestigd door de grootste brouwlaboratoria in de EU;

Technische fiches voor aan u geleverde mout kunnen direct worden gedownload op onze website www.castlemalting.com (beschikbaar in 19 talen!);

Gratis technische ondersteuning met waardevol advies van ervaren adviseurs;

Trainingen en seminars voor brouwers in binnen en buitenland, die gebruik kunnen maken van onze proef-microbrouwerij.





Kiemkamer
Beloeil, België



Ons ultramoderne laboratorium
Beloeil, België

Toegewijd aan een gezonde omgeving



In overeenstemming met een beleid van het behoud van een gezonde planeet voor toekomstige generaties, richt Castle Malting zich op het minimaliseren van zijn ecologische voetafdruk. Aan de kern van de filosofie van Castle Malting ligt een toewijding aan duurzame inkooppraktijken. Van de selectie van grondstoffen tot het productieproces, Castle Malting geeft prioriteit aan milieuvriendelijke methoden.

Wat Castle Malting® onderscheidt als een milieuvriendelijke en milieubewuste mouterij?

- Het breedste assortiment biologische mouten ter wereld
- Leveringen van gerst per binnenschip om het gebruik van vrachtwagens en daarmee samenhangende milieuvervuiling te verminderen
- Het exploiteren van een warmtekrachtkoppelinginstallatie om elektriciteit en warmte te produceren, waardoor de moutdroogprocessen duurzaam worden aangedreven
- Het implementeren van warmteterugwinningssystemen op belangrijke momenten zoals het drogen van mout, roosteren en karamelliseren, waarbij het energieverbruik wordt geoptimaliseerd
- 980 m² dak bedekt met zonnepanelen

Herschrijving van karamellisatie Innovatief mout roosteren

Castle Malting® produceert een uitzonderlijk assortiment speciale karamel- en geroosterde mouten in zijn hypermoderne innovatieve roosterfaciliteit in Beloeil, België.

Dankzij het unieke ontwerp van onze roostertrommels kunnen we gekaramelliseerde en geroosterde speciale mouten verkrijgen met een ongeëvenaarde smaak en aroma, die de volgende voordelen bieden:

- Meer karakter en smaak
- Hoger karamellisatietempo
- Minder bitterheid en minder adstringentie bij donkere kleurvarianties.





Basismouten



Château Pilsen® 2RS

3 – 3.5 EBC
1.7 – 1.9°L

Kenmerken: De lichtste Belgische mout. Geproduceerd van de beste 2-rijige zomerbrouwgerstvariëteiten. Geëest bij maximaal 80 - 85°C.

Karakteristieken: Deze mout, de lichtste van kleur, is goed gemodificeerd en perfect geschikt voor infusie in één stap of voor decoctie maisching. Onze Château Pilsen 2RS-mout heeft een sterke, zoete moutsmak en bevat voldoende enzymatische kracht om als basismout te worden gebruikt. Deze mout wordt aanbevolen door brouwexperts als de optimale keuze van basismout voor de beste resultaten in een ambachtelijk bier. Het hoge enzymgehalte, het lage eiwitgehalte, het hoge zetmeelgehalte en de dunne schil maken het zeer geschikt voor een hoge extractopbrengst.

GEBRUIK: Alle biertijlen

Percentage: Tot 100% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR

De kwaliteitsparameters veranderen met het oogstjaar. Up-to-date specificaties van onze mouten zijn beschikbaar op onze website: www.castlemalting.com

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	82.0	
Verschil fijn – grof	%	1.5	2.5
Wort kleur	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Finale kleur	EBC (°L)	4.0	6.0 (2.8)
Totale proteïne	%		11.5
Oplosbare proteïne	%	3.5	4.4
Kolbach Index	%	35.0	45.0
Viscositeit	cP		1.6
Beta glucanen	mg/L		220
pH		5.6	6.0
Diastatisch vermogen	WK	250	
Brosheid	%	80.0	
Glazigheid (volle granen)	%		2.5
PDMS			5.0
Filtratietijd			
Versuikeringstijd	min		15
Helderheid van het wort			
Kalibratie: - boven 2.5 mm	%	90.0	
Kalibratie: - geweigerd	%		2.0

Château Pilsen® 6RW

3 – 3.5 EBC
1.7 – 1.9°L

Kenmerken: De lichtste Belgische mout. Geproduceerd van de beste 6-rijige zomerbrouwgerstvariëteiten. Geëest bij maximaal 80 - 85°C.

Karakteristieken: Deze mout, de lichtste van kleur, is goed gemodificeerd en perfect geschikt voor infusie in één stap of voor decoctie maisching. In vergelijking met Château Pilsen 2RS heeft Château Pilsen 6RW een hoger diastatisch vermogen.

GEBRUIK: Alle biertijlen

Percentage: Tot 100% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	80.0	
Verschil fijn – grof	%	1.0	2.2
Wort kleur	EBC(Lov.)		3.5 (1.8)
Finale kleur	EBC(Lov.)		6.0 (2.7)
Totaal proteïne	%		11.5
Oplosbare proteïne	%	3.8	4.5
Kolbach Index	%	36.0	45.0
Hartong 45°	%	35.0	43.0
Viscositit	cP		1.59
Beta-glucan	mg/L		220
pH		5.6	6.0
Diastatisch vermogen	WK	300	
Brosheid	%	83.0	
Glazigheid (volle granen)	%		2.5
PDMS			5.0
Filtratie tijd		Normal	
Versuikeringstijd	Minutes		10
Helderheid van het wort		Clear	
Kalibratie: - boven 2.5 mm	%	90.0	
Kalibratie: - geweigerd	%		2.0

Château Vienna®

4 – 7 EBC
2.1 – 3.2°L

Kenmerken: Belgische Viennamout.
Licht geëest tot 85-90°C.

Karakteristieken: Geeft een rijkere moutige smaak dan Pilsen-mout en voegt subtiele aroma's van karamel en toffee toe. Château Vienna mout wordt geëest bij iets hogere temperaturen dan Pilsen mout. Als gevolg hiervan geeft het een diepere gouden kleur aan het bier en verhoogt het tegelijkertijd zijn body en volheid. Door de hogere oventemperatuur is de enzymactiviteit van Château Vienna mout iets lager dan die van Pilsen mout. Toch heeft deze mout een voldoende enzymatische activiteit om te gebruiken in combinatie met speciale moutsoorten.

GEBRUIK: Alle bierstijlen, met name Vienna pils. Om de kleur en het aroma van lichte bieren te versterken

Percentage: Tot 100% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



Château Pale Ale®

7 – 10 EBC
3.2 – 4.3°L

Kenmerken: Belgische lichtgekleurde basismout. Geëest bij maximaal 90-95°C.

Karakteristieken: Meestal gebruikt als basismout of in combinatie met Pilsen 2RS-mout om een rijkere moutige smaak en extra kleur te geven.

Deze mout is dieper van kleur en kan een gouden tint aan het wort toevoegen. Deze mout wordt langer geëest en is meestal beter gemodificeerd, wat zorgt voor een meer uitgesproken smaak dan Pilsen 2RS. De enzymatische activiteit van Château Pale Ale-mout is voldoende bij gebruik met een groot deel niet-enzymatische speciale moutsoorten.

GEBRUIK: Pale Ale-stijlen, de meeste traditionele Engelse bierstijlen

Percentage: Tot 80% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



Speciale Geëeste Mouten



Château Munich Light®

13 - 17 EBC
5.4 - 6.9°L

Kenmerken: Een lichtere versie van onze Belgische speciaalmout van het type Münich. Geëest tot 95-100°C.

Karakteristieken: Licht gouden mout. Geeft een lichte kleurtoename richting een mooie gouden kleur. Voegt een uitgesproken moutige smaak toe aan veel bierstijlen zonder de schuimstabiliteit aan te tasten. Omdat het diastatischer is dan onze Münich mout, kan het ook in grote hoeveelheden worden gebruikt in combinatie met Château Pilsen 2RS om de body en de moutige rijkdom van het bier te verbeteren.

GEBRUIK: Pale ale, Amber, Bruin, Sterk en Donker Bier, Bokbieren

Percentage: Tot 60% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	80.0	
Verschil fijn-grof	%		2.5
Wort kleur	EBC (°L)	13 (5.4)	17 (6.9)
Totale proteïne	%		11.5
Oplosbaar eiwit	%	3.5	4.9
Kolbach Index	%	37	49.0
Viscositeit	cP		1.60
Diastatische Kracht	WK	150	
Brosheid	%	80.0	
Glazigheid (hele korrels)	%		2.5
Filtratie tijd		Normaal	
Versuikeringstijd	minuten	15	



Château Munich

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Kenmerken: Belgische speciaalmout van het type München. Geëest tot 100-105°C.

Karakteristieken: Rijke gouden mout. Biedt een bescheiden donkerdere tint in de richting van een mooie, goudkleurige Oranje kleur. Voegt een uitgesproken korrelige moutige smaak toe aan vele bierstijlen zonder dat die de schuimstabiliteit en body beïnvloeden. Het wordt ook in kleine hoeveelheden gebruikt in combinatie met Château Pilsen 2RS om bieren met een lichte kleur te produceren, waardoor de moutige smaak wordt verbeterd en het bier een rijkere kleur krijgt. Versterkt de smaak van karakterbieren.

GEBRUIK: Pale ale, Amber, Bruin, Sterk en Donker Bier, Bokbieren

Percentage: Tot 60% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 



Château Melano Light

36 - 44 EBC
14.1 - 17.1°L

Kenmerken: Een lichtere versie van Château Melano-mout. Speciaal kiemproces. Op een speciale manier geëest tot 115-120°C. Château Melano Light mout wordt langzaam gedroogd, waardoor de melanoidines zich kunnen vormen als onderdeel van het verhittingsproces.

Karakteristieken: Zeer aromatisch, met intense moutige smaak. Geeft volheid en rondheid aan het bier, verbetert de smaakstabiliteit en bevordert de roodachtige kleur in uw bier. Geeft bier een vollere body.

GEBRUIK: Amberkleurige en Donkere Bieren, Scottish Ales, Amber Ales, Red Ales en Irish Ales.

Percentage: Tot 30% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 



Château Abbey®

41 - 49 EBC
15.9 - 18.9°L

Kenmerken: Belgische bruine mout. Speciaal ontkiemd en geëest tot 110°C.

Karakteristieken: Château Abbey®-mout is een meer geroosterde versie van bleke mout. Geeft een sterke smaak van gebakken brood, noten en fruit. Château Abbey®-mout heeft een bittere smaak die verzacht naarmate hij ouder wordt, en kan vrij intens van smaak zijn.

Château Abbey®-mout wordt typisch gebruikt als een klein deel van het koren bij de productie van bieren die een behoorlijke kleurdiepte vereisen.

GEBRUIK: Pale Ale bieren, Abdijbieren, Bruine Porters en speciaal bieren, in een divers assortiment Britse bieren

Percentage: tot 30 % van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 



Château Melano

75 - 85 EBC
28.7 - 32.4°L

Kenmerken: Melanoïdine (Melano) mout. Speciaal kiemproces. Op een speciale manier geëest tot 130°C. Château Melano-mout wordt langzaam gedroogd terwijl de temperatuur wordt verhoogd, waardoor de melanoidines zich kunnen vormen als onderdeel van het verhittingsproces.

Karakteristieken: Zeer aromatisch, met intense moutige smaak. Geeft volheid en rondheid aan het bier, verbetert de smaakstabiliteit en bevordert de rode kleur in uw bier. Geeft bier een vollere body. Deze speciale variëteit wordt wel eens omschreven als “turbo München”.

Usage: Amberkleurige en Donkere bieren, Schotse bieren en Roodgekleurde bieren Zoals Scottish ales, Amber Ales, Red Ales en Irish Ales

Percentage: Tot 30% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 



Château Arôme

95 - 105 EBC
36.2 - 39.9°L

Kenmerken: Belgische aromatische mout. Hoge kiemtemperatuur, geëest tot 115°C om meer aroma te ontwikkelen.

Karakteristieken: Château Arôme-mout geeft een rijk moutig aroma en een rijke smaak aan amberkleurige en donkere lagers. In vergelijking met andere traditionele gekleurde mouten, geeft Château Arôme een zachtere bitterheid.

GEBRUIK: Bijzondere zeer aromatische bieren

Percentage: Tot 20% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



Château Crystal®

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Kenmerken: Duidelijke Belgische aromatische mout met een uniek aroma-en smaakprofiel. Een bijzonder productieproces ontwikkeld door Castle Malting®.

Karakteristieken: Deze karamel-koperkleurige mout geeft een rijke moutsmak en-aroma aan amberkleurige en donkere pilsbieren. In vergelijking met andere traditionele gekleurde mouten, geeft Château Crystal® een zachtere bitterheid.

GEBRUIK: Aromatische en gekleurde bieren. Uitstekende keuze voor Belgische ales en Duitse Bockbieren.

Percentage: Tot 20% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR





Château Smoked Malt

Phenols
1.6 - 4 ppm

Kenmerken: Een enzymatisch actief speciaal mouttype dat wordt gebruikt bij de productie van een grote verscheidenheid aan bierstijlen.

Karakteristieken: Gerookt op beukenhout. Het ontwikkelt een intens zoete, rokerige smaak in je bier.

GEBRUIK: Gerookte bieren, Rauchbier, gerookte Ales uit Alaska, Schotse Ales

Percentage: Tot 10% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.0
Extract (droge basis)	%	77.0	
Wort kleur	EBC (°L)	4 (2.1)	12 (5.0)
Totaal proteïne	%		11.5
Viscositeit	cP		1.6
Diastatisch vermogen	WK	250	
Brosheid	%	80.0	
Glazigheid (hele granen)	%		2.0
Versuikeringstijd	min		15
Phenolen	ppm	1.6	4



Karamel Mouten



Château Cara Clair®

max 9 EBC
max 3.9°L

Kenmerken: De lichtste Belgische karamelmout geproduceerd volgens een speciaal moutproces.

Karakteristieken: Château Cara Clair is een type Belgische karamelmout. Versterkt de body en de zachtheid van het bier, bevordert schuimvorming en -retentie. Creëert zachte koekjestonen in het bieraroma.

GEBRUIK: Pilsner Lager, Alcoholarm Bier, Light Bier, Bockbier

Percentage: Tot 30% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		8.5
Extract (droge basis)	%	78.0	
Wort kleur	EBC (°L)		9.0 (3.94)
Totaal proteïne (droge mout)	%		11.5
pH		6.0	6.0



Château Cara Blond®

17 - 24 EBC
6.9 - 9.6°L

Kenmerken: Een bleke Belgische karamelmout. Hoge kiemtemperatuur. Smaakontwikkeling tot 120°C, intens aroma.

Karakteristieken: Château Cara Blond® geeft een mild karamelzoet aroma en geeft het bier een gouden kleur. Een onderscheidend kenmerk van alle karamelmouten is de glazigheid. Dit glazige endosperm creëert de wenselijke niet-fermenteerbare componenten die een echte karamelmout het vermogen geven om bij te dragen aan het mondgevoel, schuimvorming en -retentie, en verlengde bierstabiliteit.

GEBRUIK: Lichte Lagers, Lichte Ales, Met weinig of geen alcohol, Witbieren

Percentage: Tot 30% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		8.5
Extract (droge basis)	%	78.0	
Wort kleur	EBC (°L)	17.0 (6.9)	24.0 (9.6)
pH		6.0	6.0



Château Cara BELGIUM

30 - 35 EBC
11.8 - 13.7°L

Kenmerken: Typisch Belgische karamelmout. Ontkiemen bij hoge temperatuur, gevolgd door roosteren in een trommel.

Karakteristieken: Deze mout geeft een gouden tint aan bieren en subtiele hints van karamel. Het versterkt de typische smaken van Belgische ambachtelijke bieren.

GEBRUIK: Belgische speciaalbieren: “Blond”, “Bruin”, Amber, Dubbel of Tripel.

Percentage: Tot 30% van de maisch

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



Château Cara Ruby®

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2°L

Kenmerken: Belgische karamelmout. Hoge kiemtemperatuur. Smaakontwikkeling tot 140°C, intens aroma.

Karakteristieken: Château Cara Ruby®-mout geeft een rijk karamelzoet aroma en een toffee-achtige smaak, met licht amber roodachtige kleur aan bier. Een onderscheidend kenmerk voor alle karamelmouten is de glazigheid. Dit glazige endosperm creëert de wenselijke niet-fermenteerbare component die een echte karamelmout het vermogen geeft om bij te dragen aan het mondgevoel, schuimvorming, retentie en verlengde bierstabiliteit.

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

Percentage: Tot 25% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR





Château Cara Honey

60 - 80 EBC
23.1 - 30.5 °L

Kenmerken: Belgische amberkleurige karamelmout. Ontkiemen bij hoge temperatuur, gevolgd door roosteren in een trommel.

Karakteristieken: Deze mout geeft een roodachtige tint aan bieren en hints van karamel, toffee en brood. Het intensiveert de body van het bier. Deze mout bevordert ook de vorming en retentie van de schuimkraag.

GEBRUIK: Ale-en Pilsstijlen: Rood, Amber, Bruin, Bockbieren en Dunkelbieren

Percentage: Tot 20% van de graanlijst

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.5
Extract (droge basis)	%	75.0	
Wort kleur	EBC (°L)	60 (23.1)	80 (30.5)



Château Cara Arome

80 - 100 EBC
30.5 - 38.1 °L

Kenmerken: Belgische aromatische karamelmout. Ontkiemen bij hoge temperatuur, gevolgd door roosteren in een trommel.

Karakteristieken: Deze mout geeft bieren een donkere amber tot koperachtige tint. Het brengt intense smaken van karamel en mout met tonen van koekjes. Het versterkt de body van het bier aanzienlijk en bevordert de vorming en retentie van de schuimkraag.

GEBRUIK: Elk Type Pils en Ales

Percentage: Tot 20% van de graanlijst

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.5
Extract (droge basis)	%	75.0	
Wort kleur	EBC (°L)	80 (30.5)	100 (38.1)



Château Cara Gold®

110 - 130 EBC
41.8 - 49.3°L

Kenmerken: Een donkere Belgische karamelmout. Hoge kiemtemperatuur. Smaakontwikkeling tot 150°C, intens aroma.

Karakteristieken: Château Cara Gold® mout geeft een sterk karamelzoet aroma, unieke toffee-achtige en bruine suikersmaak, en voegt een rijke amberkleur toe aan bier. Een onderscheidend kenmerk voor alle karamelmouten is de glazigheid. Dit glazige endosperm creëert de wenselijke niet-fermenteerbare componenten die een echte karamelmout het vermogen geven om bij te dragen aan het mondgevoel, schuimvorming en -retentie en verlengde bierstabiliteit.

GEBRUIK: Bruin en Donkere Bieren

Percentage: Tot 20% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



Château Cara Crystal®

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Kenmerken: Donkere Belgische karamelmout. Ontkiemen bij hoge temperatuur, gevolgd door roosteren in een trommel.

Karakteristieken: Deze mout geeft een donkere amber tot diep koperen tint. Het brengt intense aroma's van karamel, mout en biscuit. Het versterkt aanzienlijk de body van het bier en bevordert de vorming en retentie van de schuimkraag.

GEBRUIK: Brown Ale, Dark Lager, Amberbier, Bockbier

Percentage: Tot 15% van de graan-lijst

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR





Château Cara Terra®

170 - 220 EBC
64.3 - 83.1°L

Kenmerken: Belgische karamelmout met intens karakter. Ontkiemen bij hoge temperatuur, gevolgd door roosteren in een trommel.

Karakteristieken: Deze mout geeft het bier een koperbruine tint. Het brengt intense smaken van karamel, toffee en brood, evenals hinten van noot. Het draagt bij aan een vollere body.

GEBRUIK: Bohemian Lagers, Porter, Stout, maar ook Bock, Dark Lager

Percentage: Tot 15% van de mix.

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.0
Extract (droge basis)	%	74.0	
Wort kleur	EBC (°L)	170 (64.3)	220 (83.1)



Château Special BELGIUM

260 - 320 EBC
98.1 - 120.6°L

Kenmerken: Een heel bijzondere Belgische donkere mout, verkregen door een specifiek dubbel roosteringsproces.

Karakteristieken: Wordt gebruikt om een dieprode tot donkerbruinzwarte kleur en een vollere body te produceren. Unieke smaak en aroma. Geeft veel kleur en rozijnachtige smaak. Geeft een rijke moutsmaak en een vleugje noten-en pruimensmaak. Het kan chocolade en zwarte mout vervangen als bitterheid niet gewenst is.

GEBRUIK: Abdijbieren, Dubbels, Porters, Bruine ales, Doppelbocks

Percentage: Tot 10% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.0
Extract (droge basis)	%	77.0	
Wort kleur	EBC (°L)	260.0 (98.1)	320.0(120.6)





Château Cara Café®

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Kenmerken: Belgische karamelmout met koffietonen. Ontkiemen bij hoge temperatuur, gevolgd door roosteren in een trommel.

Karakteristieken: Deze mout geeft een bruine tint aan bieren. Het brengt intense smaken van donkere karamel, geroosterde noten en gedroogd fruit. Het versterkt de body van het bier.

GEBRUIK: Amberbieren, Stout, Bockbier, Oktoberbier, Lager, Dark Ale, Irish Red Ale, Barley Wine

Percentage: Tot 15% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.0
Extract (droge basis)	%	70.0	
Wort kleur	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)



Geroosterde Mouten

Château Biscuit®

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2°L

Kenmerken: Een unieke, zeer speciale Belgische mout. Licht geëest en vervolgens licht geroosterd tot 160°C.

Karakteristieken: Château Biscuit® mout zorgt voor een zeer uitgesproken “geroosterde” afdrank in het bier. Geeft een warme brood- en koekachtige geur en smaak. Bevordert een lichte tot medium warme bruine kleur aan de waarde. Deze mout wordt gebruikt voor het verkrijgen van een karakteristieke subtiele geroosterde smaak en aroma in ales en lagers. Moet worden gepureerd met mout met een overschot aan diastatisch vermogen.

GEBRUIK: Alle speciaalbieren en ook voor Engelse Ales, Brown Ales en Porters

Percentage: Tot 30 % van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 



Château Café Light

220 - 280 EBC
83.1 - 105.6°L

Kenmerken: Belgische koffielichte mout. Geroosterd tot wel 200°C.

Karakteristieken: Château Café Light® mout geeft een droge en milde koffiesmaak en aroma aan bier. Voegt een zacht mondgevoel en complexiteit toe aan elk bruin of amber bier. Zorgt voor een zoete nasmaak. Versterkt de kleur van bier.

GEBRUIK: Amber en Donkere Bieren

Percentage: Tot 10% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 





Château Café

420 - 520 EBC
158.1 - 195.6°L

Eigenschappen: Belgische koffiemout. Eerst licht geëest, daarna geroosterd tot 220°C.

Karakteristieken: Château Café-mout geeft een uitgesproken nootachtige koffiesmaak en -aroma aan bieren, geeft een “koffie”-noot aan Stouts en Porters. Voegt een zacht mondgevoel en complexiteit toe aan elk donker bier. Versterkt de kleur van bier.

GEBRUIK: Stouts, Porters, Scottish Ale, Donker Bier in Belgische stijl en in kleine hoeveelheden Bruine Ales voor hints van vers gebrande koffie

Percentage: Tot 10% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



Château Chocolat Light®

550 - 650 EBC
206.8 - 244.3°L

Kenmerken: Een bleke versie van onze beroemde Château Chocolat. Geroosterd tot 220°C.

Karakteristieken: Château Chocolat Light is de perfecte middenweg tussen Château Café en Château Chocolat. Door de kleuring te vergroten, zal deze mout nootachtige en sterke koffietonen aan uw bier toevoegen, terwijl het minder bitter is dan de Château Chocolat. Zorgt voor bruine tot donkere tinten en een heerlijk zacht mondgevoel.

GEBRUIK: Bruine en Zwarte Bieren, Zoals Bruine Ales, Porters en Stouts

Percentage: Tot 7% van de mix

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	76.0	
Wort kleur	EBC (°L)	550 (206.8)	650 (244.3)





Château Chocolat

900 - 1100 EBC
338.1 - 413.1°L

Kenmerken: Belgische chocolademout. Geroosterd bij 230°C en daarna snel afgekoeld, zodra de gewenste kleuring is bereikt.

Karakteristieken: Château Chocolat-mout is een sterk gebrande mout met een diepbruine kleur. Hier komt de naam vandaan. Wordt gebruikt om de kleur van bier aan te passen en geeft een nootachtige, geroosterde smaak. Château Chocolat-mout deelt veel van de kenmerken van zwarte mout, maar geeft een minder bittere smaak dan zwarte mout en is lichter omdat het iets korter wordt geroosterd en de eindtemperaturen niet zo hoog zijn.

GEBRUIK: Bruine, Sterke, Donkere en Zwarte Bieren, Zoals Porters, Stouts en Brown Ales

Percentage: Tot 7% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	75.0	
Wort kleur	EBC (°L)	900.0 (338.1)	1100.0 (413.1)



Château Black

1150 - 1400 EBC
431.8 - 525.6°L

Kenmerken: Malt Black 1300 EBC. De donkerste gemoute gerst. Geroosterd tot 235°C.

Karakteristieken: Verbetert het aroma van karakterbieren door een strengere smaak te produceren dan andere gekleurde moutsoorten. Geeft een licht verbrande of rokerige smaak.

GEBRUIK: Zeer Gekleurde Bieren, Stouts en Porters

Percentage: 3 - 6% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	73.0	
Wort colour	EBC (°L)	1150.0 (431.8)	1400 (525.6)



Château Black of Black

650 - 950 EBC
244.3 - 356.8°L

Kenmerken: Een unieke geroosterde mout. Geroosterd tot 240°C.

Karakteristieken: Deze zeer bijzondere gebrande mout biedt een groot voordeel: Château Black of Black geeft het bier de smaak en het aroma typerend voor de traditionele zwarte mout zonder intensivering van de kleur van het bier. Geeft goed evenwichtige en aangename geroosterde tonen aan het afgewerkte bier. Nu kunt u een amber-gekleurd bier brouwen met een meer uitgesproken geroosterd karakter, wat niet mogelijk was tot Castle Malting® een unieke technologie bedacht en introduceerde voor het produceren van Château Black of Black.

GEBRUIK: Van Amber tot zeer Gekleurde Bieren, Stouts en Porters

Percentage: Tot 5% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 



Château Roasted Barley® 1000 - 1400 EBC 375.6 - 525.6°L

Kenmerken: Ongekiemde geroosterde gerst. Geroosterd tot 230°C. De lengte van de roostertijd bepaalt de donkerheid van het graan.

Karakteristieken: Château Roasted Barley is een sterk geroosterde gerst die een gebrande, korrelige, koffie-achtige smaak aan je bier geeft. Het heeft veel kenmerken van Château Black-mout, hoewel het veel complexer is. Het bevat eigenlijk wat zetmeel dat tijdens het maischproces kan worden omgezet, waardoor het soortelijk gewicht wordt beïnvloed. Château Roasted Barley zal ook bijdragen aan de zoetheid van het bier. In vergelijking met Château Chocolat en Château Black mouten, produceert geroosterde gerst de lichtste schuimkraag. Geeft bier een dieprode mahoniekleur en een zeer sterke geroosterde smaak. Geeft droogheid aan Porters en Stouts.

GEBRUIK: Stouts, Porters, Nut Brown Ales en Andere Donkere Bierstijlen

Percentage: 2-4% in Brown ales, of 3-10% in Porters en Stouts

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 



Tarwemouten



Château Wheat Blanc®

3.5 - 5.5 EBC
1.9 - 2.6°L

Eigenschappen: Belgische tarwemout. Geëest bij maximaal 80 - 85°C.

Karakteristieken: Versterkt de karakteristieke smaak eigen aan witbieren. Château Wheat Blanc-mout is essentieel bij het maken van tarwebieren, maar wordt ook gebruikt in bieren op basis van gerstemout (3-5%) dankzij het eiwitgehalte dat het bier een voller mondgevoel en een verbeterde schuimkraag geeft.

GEBRUIK: Witbieren, Light Bieren, Bieren met Weinig of Geen Alcohol

Percentage: Tot 35% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.5
Extract (droge basis)	%	84.0	
Wort kleur	EBC (°L)		5.5 (2.6)
Totaal proteïne	%		14.0
Oplosbare proteïne	%	4.5	5.5
Viscositeit	cP		1.9
pH		5.8	6.1



Château Wheat Munich Light®

14 - 18 EBC
5.8 - 7.3°L

Kenmerken: Een heel bijzondere Belgische tarwemout van het type München. Een lichtere versie van onze Château Wheat Munich. Geëest tot 95-100°C.

Karakteristieken: Niet bijzonder donker van kleur maar rijker van smaak dan de standaard tarwemout. Je krijgt een voller, sprankelender bier met een typisch bieraroma.

GEBRUIK: Donkere Witbierstijlen, Weizenbock, Stouts of in kleinere verhoudingen voor behoud van body en schuimkraag in andere Donkere Ales

Percentage: Tot 30% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.0
Extract (droge basis)	%	83.0	
Wort kleur	EBC (°L)	14 (5.8)	18 (7.3)
Totaal proteïne	%		14.0
Viscositeit	cP		1.85



Château Wheat Munich®

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Kenmerken: Een heel bijzondere Belgische tarwemout van het type München. Geëest bij maximaal 100-105°C.

Karakteristieken: Niet te donker van kleur maar rijker van smaak dan onze Château Wheat Munich Light. Je krijgt een vollere body en een meer sprankelend bier met een rijk bieraroma.

GEBRUIK: Donkere Witbierstijlen, Weizenbock, Stouts of in kleinere verhoudingen voor behoud van body en schuimkraag tot andere Donkere Ales

Percentage: Tot 30% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.0
Extract (droge basis)	%	83.0	
Wort kleur	EBC (°L)	21 (8.4)	28 (11.1)
Totaal proteïne	%		14.0
Viscositeit	cP		1.85



Château Wheat Arome®

80 - 100 EBC
30.6 - 38.1°L

Kenmerken: Aroma-mout van Belgische tarwe. Geroosterd tot 150°C om een intenser aroma te ontwikkelen.

Karakteristieken: Château Tarwe Arome geeft het bier een rijk karakter van geëest tarwe. Deze mout voegt subtiele tonen van gebakken brood en koekjes toe aan je bier. Het bier krijgt een gouden tint en een lichte tot medium body. Deze mout geeft meer aroma dan Château Wheat Munich, terwijl de lichte koffietonen van Château Wheat Crystal vermeden worden.

GEBRUIK: Belgisch witbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock

Percentage: Tot 25% van de mix.

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.5
Extract (droge basis)	%	78	
Wort kleur	EBC (°L)	80 (30.6)	100 (38.1)
pH			6.0



Château Wheat Crystal

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Kenmerken: Een zeer speciale Belgische geroosterde tarwemout. Geroosterd tot 150-170°C.

Karakteristieken: Geeft het bier een rijk karakter van gekookte tarwe, cornflakes en een licht aroma van koffie. Verhoogt de kleuring en accentueert de aromatische tonen van gebakken brood en koekjes in uw bier. Het bier zal een gouden tot licht amberkleurige kleur hebben en een lichte tot gemiddelde body.

GEBRUIK: Belgisch Witbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock.

Percentage: Tot 20% van de mix

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.5
Extract (droge basis)	%	78	
Wort kleur	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0



Château Wheat Café®

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Kenmerken: Belgian Wheat Café-mout. Geroosterd tot 210°C.

Karakteristieken: Château Wheat Café geeft het bier een rijk karakter van gebrande tarwe. Deze mout voegt koffietonen toe aan je bier, maar met een lagere bitterheid in vergelijking met zijn gerstentegenhanger Château Café. Het bier krijgt bruine tot donkere tinten en een heerlijk zacht mondgevoel.

GEBRUIK: Donkere Bieren, Bockbier, Altbier, Stout, Porter of Brown Ales

Percentage: Tot 20% van de mix

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.5
Extract (droge basis)	%	77	
Wort kleur	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)
pH			6.0



Château Wheat Chocolat

800 - 1100 EBC
300.6 - 413.1°L

Kenmerken: Belgische tarwechocolademout. Gemoute tarwe wordt geroosterd op 230°C en vervolgens snel afgekoeld zodra de gewenste kleuring is bereikt.

Karakteristieken: Château Wheat Chocolat-mout is een intens geroosterde mout, maar niet zo intens als zwarte mout. Met behulp van deze mout kan een diepbruine kleur met hints van zwarte koffie en bitterzoete chocolade in bier worden bereikt. De tarweversie van Chocolat-mout heeft een meer uitgesproken karakter van donkere chocolade in vergelijking met de gerstversie. Deze mout voegt kleur en smaak toe aan een breed scala aan donkere biertijlen en wordt gebruikt om bepaalde smaken glad te strijken bij donkere bieren in Engelse stijl, zoals stouts, Porters of brown ales.

GEBRUIK: Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbier, Stouts, Porters en Speciaalbieren

Percentage: Tot 20% van de mix.

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	77.0	
Wort kleur	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 



Château Wheat Black

1100 - 1400 EBC
413.1 - 525.6°L

Kenmerken: Château Wheat Black geeft het bier dezelfde diepe kleur als onze traditionele gerst Chateau Black mout.

Karakteristieken: Château Wheat Black is een zeer speciale geroosterde tarwemout die complexe smaken zal toevoegen aan uw bieren, de meest uitgesproken noot zijnde koffie met intens geroosterde karakters. Dankzij onze unieke

roostertechnologie, zal deze mout geen wrangheid aan het bier geven. Houd er rekening mee dat u geen typische smaak krijgt van ongebrande tarwemout.

GEBRUIK: Dunkelweizen, Altbier, Black IPA's, Schwarzbieren en Speciaalbieren.

Percentage: Tot 20% van de mix

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	77.0	
Wort kleur	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (525.6)



Château Wheat Smoked

Phenols
10 - 15 ppm

Kenmerken: Château Smoked Wheat Malt wordt geproduceerd door middel van een traditionele methode, waarbij gemoute tarwe wordt gerookt boven beukenhout om intense gerookte tonen te ontwikkelen, met behoud van de moutkenmerken, met name de bleke kleur en enzymatische activiteit.

Karakteristieken: Château Smoked Wheat Malt geeft een sterk gerookt aroma en smaak aan het bier, brengt de kenmerkende tarwesmaak en het mondgevoel, en verbetert de vorming en retentie van de schuimkraag dankzij het hoge eiwitgehalte.

GEBRUIK: Smoked Ales en Lagers, Scottish Ale en het Poolse Grätzer Beer

Percentage: Tot 15% van de mix

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.5
Extract (droge basis)	%	80.0	
Wort kleur	EBC(Lov.)	4.0 (2.0)	12.0 (5.1)
Totaal proteïne	%	10.0	13.0
Viscositeit	cp		1.9
Diastatisch vermogen	WK	360*	
Brosheid	%	70	
Glazigheid (hele granen)	%		2.0
Versuikeringstijd	Minuten		15
Phenolen	ppm	10	15*

Mout van andere granen



Château Rye

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L

Kenmerken: Een volledig gemodificeerde gepelde moutsoort met een hoog B-glucaangehalte. Het presteert goed in een maisch met infusie op één temperatuur.

Karakteristieken: Geeft een gouden kleur aan je bier. Deze mout geeft een uniek vleugje roggesmaak en voegt een interessante complexiteit toe, een nieuwe draai aan veel bekende bierstijlen.

GEBRUIK: Rye Ales en Lagers, Speciaalbieren, Seizoensbieren

Percentage: Tot 30% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.0
Extract (droge basis)	%	83.0	
Wort kleur	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Totaal proteïne	%		11.0
Brosheid	%		80
Glazigheid (hele granen)	%		3
Versuikeringstijd	min		15



Château Oat

max 5 EBC
2.4°L

Kenmerken: Château Oat wordt gemaakt van haverpitten. Dit type mout heeft een zeer laag diastatisch vermogen en matige extractiewaarden.

Karakteristieken: Château Oat geeft een kenmerkende zachtheid aan uw bier. Geweldig voor het verbeteren van body, schuimkraag en smaak van donkere bieren. Gebruikt als smaaktoevoeging, versterkt het de koekjesaroma's in uw bier en geeft het een unieke textuur en een romig mondgevoel. Voegt textuur en smaak toe aan elke donkere Engelse bierstijl.

GEBRUIK: Donkere Bieren, Porters, Stouts, Robuuste Britse Ales, Winterbieren, NEIPA

Percentage: Tot 15% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		7.0
Extract (droge basis)	%	80.0	
Wort kleur	EBC (°L)		5 (2.4)
Totaal proteïne	%		14.0
Versuikeringstijd	min		60



Château Spelt

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2 °L

Kenmerken: Château Spelt is een bleke, goed gemodificeerde moutsoort. Gemaakt van een erfstuktarwe met harde korrel (in het bijzonder Triticum Spelta), heeft het een hoger eiwitgehalte in vergelijking met andere tarwemoutsoorten.

Karakteristieken: Het geeft een zoete nootachtige smaak en voegt een kruidig aroma en een aards karakter toe aan uw bier.

GEBRUIK: Belgische Saison, Witbieren, Speciaalbieren

Percentage: Tot 15% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		6.0
Extract (droge basis)	%	79	
Wort kleur	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Totaal Proteïne (droge mout)	%		17.0



Château Buckwheat

4 - 15 EBC
2.1 - 6.2°L

Kenmerken: Gemout van een pseudo-graan, Château Boekweitmout wordt gebruikt om glutenvrij bier te produceren. Kan sporen bevatten van andere moutkorrels die gluten bevatten.

Karakteristieken: Château Boekweitmout wordt gebruikt bij de productie van glutenvrij bier. Geeft een bijzondere nootachtige en moutige smaak aan je bier. Het kan ook gebruikt worden in speciaalbieren om een rijke en diepe toon te geven. NB! Boekweitmout heeft geen diastatische kracht.

GEBRUIK: Elk type glutenvrij bier

Percentage: Tot 40% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.0
Extract (droge basis)	%	66.0	
Wort kleur	EBC (°L)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)
Totaal Proteïne	%		11.0



Château Emmer

2.5 - 5 EBC
1.5 - 2.4°L

Kenmerken: Emmer is een oude gepelde tarwevariëteit (*Triticum dicoccum*). Het was een van de eerste gedomesticeerde granen en dat werd ook algemeen gekweekt in de oudheid. Onlangs is de populariteit ervan toegenomen vanwege de hernieuwde interesse in gezonder eten en drinken, aangezien Emmer relatief minder gluten bevat en rijker is aan mineralen in vergelijking met moderne tarwe.

Karakteristieken: Ontdopte granen. Het geeft een lichte body, een verfrissend karakter en aromatische tonen van honing aan het bier. Het hoge eiwitgehalte geeft de typische troebelheid van witbier en zorgt voor een beter schuimkraag.

GEBRUIK: “Emmerbier” in Duitse stijl, oude stijlen als Gallische of Egyptische bieren, of als optie bij tarwe als toevoeging

Percentage: Tot 40% van de mix

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		5.5
Extract (droge basis)	%	81.0	
Wort kleur	EBC (°L)	2.5 (1.5)	5.0 (2.4)
Totaal proteïne	%	10	20

Mouten voor Whiskey en distillaten



Château Distilling®

2.5 - 4.5 EBC
1.5 - 2.2°L

Kenmerken: Voor de productie van Chateau Distilling mout wordt de gerst geweekt tot 44 - 46% vocht, iets hoger dan normaal vereist is voor pils-of lagerachtige mouten. De kiemtemperatuur varieert tussen de 12°C - 16°C gedurende een periode van vijf dagen. Eestcycli beginnen bij 50° - 60°C oplopend tot 70° - 75°C.

Karakteristieken: Gebruikt voor de productie van whisky van topkwaliteit, bevordert Château Distilling een hoge vergistbaarheid, voldoende enzympotentieel en voldoende oplosbare stikstof (eiwitten). Onze Château Distilling-mout wordt voorzichtig geëest om enzymen te behouden en de fermenteerbaarheid te maximaliseren.

GEBRUIK: Elk type whisky

Percentage: Tot 100% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	80.0	
Extract (verschil fijn-grof)	%		2.0
Wort kleur	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4.5 (2.1)
Post-verkleuring	EBC (°L)		6.0 (2.8)
Totaal proteïne	%		11.5
Oplosbare proteïne	%	3.5	4.4
Kolbach Index	%	35.0	45.0
Brosheid	%	80.0	
Glazigheid (hele granen)	%		2
Voorspeld rendement	L/t	406.0	



Château Peated

Phenols
5 ppm

Kenmerken: Behandeld door te worden gerookt tijdens het eesten boven een vuur gemaakt van Schots turf.

Karakteristieken: Geeft een kenmerkend rokerig, kruidig aroma en smaak, typisch voor klassieke Duitse bierstijlen. Rookbier gebrouwen met Château Peated-mout heeft een boshoutvuursmaak, een rijke schuimkraag en een sprankelend bierachtig mondgevoel.

GEBRUIK: Schots Bier, Porters, Gerookt Bier, Speciale Bieren

Percentage: Tot 10% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	81.0	
Extract (verschil fijn-grof)	%	1.0	2.5
Wort kleur	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Totaal proteïne	%		11.7
Oplosbare proteïne	%	3.5	4.4
Kolbach Index	%	35.0	45.0
Viscositeit	cP		1.6
Beta-glucanen	mg/L		250
pH		5.6	6.0
Diastatische Kracht	WK	250	
Brosheid	%	80.0	
Glazigheid (hele granen)	%		2.5
PDMS			5
Filtratietijd		normal	
Versuikeringstijd	min		15
Helderheid van het wort		clear	
Kalibratie – boven 2.5 mm	%	90.0	
Kalibratie – geweigerd	%		2
Phenolen	ppm	5	10

Château Whisky Light®

Phenols
15 - 25 ppm

Kenmerken: Onze Château Whisky Light®-mout wordt tijdens het eesten gerookt met de beste Schotse turf. Whiskey malts zijn langer houdbaar.

Karakteristieken: Geeft een delicaat karakter van turf en rook. Een ideaal ingrediënt in een heel bijzonder whiskyrecept. In hogere verhoudingen krijgt je whisky een rijke rokerige en turfachtige smaak.

GEBRUIK: Elk type whisky voor de uitgesproken rooksmak van echte Schotse Whisky.

Percentage: Tot 100% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR



PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	80.0	
Extract (verschil fijn-grof)	%		2.0
Wort kleur	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4 (2.1)
Totaal proteïne	%	11.5	
Oplosbare proteïne	%	3.5	4.4
Kolbach Index	%	35.0	45.0
Brosheid	%	80.0	
Glazigheid (hele granen)	%		2.5
Versuikeringstijd	Minuten		15
Homogeniteit	%	90.0	
Voorspelde opbrengst	L/t	400.0	



Château Whisky®

Phenols
30 - 40 ppm

Kenmerken: Onze Château Whisky®-mout wordt tijdens het eesten gerookt met de beste Schotse turf. Whiskey malts zijn langer houdbaar.

Karakteristieken: Geeft een delicaat karakter van turf en rook. Een ideaal ingrediënt in een heel bijzonder whiskyrecept. In hogere verhoudingen krijgt uw whisky een rijkerokerige en turfachtige smaak.

GEBRUIK: Elk type whisky voor de uitgesproken rooksmaak van echte Schotse Whisky.

Percentage: Tot 100% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 



Château Rye

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L

Kenmerken: Een volledig aangepaste, gepelde soort gemoute rogge gedroogd in een droogoven.

Karakteristieken: Roggemout kan worden gebruikt in combinatie met andere gemoute granen, zoals distilleergerst, om een rogge-whiskymash te maken. Het geeft een unieke toets van roggesmaak en voegt een interessante complexiteit toe aan uw whisky, waardoor het een kruidige en subtiel fruitige smaak krijgt. De aangeboden kruidigheid wordt vaak beschreven als peperig, met tonen van kaneel, kruidnagel en nootmuskaat. De fruitigheid kan doen denken aan appels, peren of bessen. Roggemout is een van de belangrijkste granen die worden gebruikt bij de productie van Amerikaanse roggewhisky, die moet worden gemaakt van een mash die minstens 51% roggemout bevat. Roggewhisky staat bekend om zijn unieke smaakprofiel, dat vaak wordt omschreven als droger, kruidiger en assertiever dan andere soorten whisky.

GEBRUIK: Roggewhisky, Gin, Vodka, Bier en Kvass.

Percentage: Tot 60% van de mix.

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

Vlokken en additieven

Château Chit Barley Malt Flakes

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2°L

Kenmerken: Een licht gebrande moutsoort die wordt geproduceerd uit geweekte gerst die zeer kort heeft gekiemd.

Eigenschappen: Chit Barley Malt Flakes behouden veel van de kenmerken van onbehandelde gerst en worden gebruikt om de schuimstabiliteit te verbeteren en mout in evenwicht te brengen met een hoge oplosbaarheid. Geven een rijke, droge smaak aan bier en worden voornamelijk gebruikt in stouts. Deze mout verbetert de schuimvorming en stabiliteit.

GEBRUIK: Elk biertype

Percentage: Tot 25 % van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		11.0
Extract (droge basis)	%	77	
Wort kleur	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Totaal Proteïne (droge mout)	%		11.5



Château Chit Wheat Malt Flakes

5 - 9 EBC
2.4 - 3.9°L

Kenmerken: Geplette korrels van tarwemout. Een licht gebrande moutsoort die wordt geproduceerd uit geweekte tarwe die zeer kort heeft gekiemd.

Karakteristieken: Chateau tarwemoutvlokken behouden veel van de kenmerken van onbehandelde tarwe en worden gebruikt om de schuimstabiliteit te verbeteren en mout in balans te brengen met een hoge oplosbaarheid. De vlokken kunnen direct aan de maisch worden toegevoegd.

GEBRUIK: Elk biertype

Percentage: Tot 25% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		10.0
Extract (droge basis)	%	77	
Wort kleur	EBC (°L)	5 (2.4)	9 (3.9)
Totaal Proteïne (droge mout)	%		12.0



Château Oat Flakes

3 - 5 EBC
1.7 - 2.4°L

Kenmerken: Château Oat Flakes zijn een voorverstijfseld zetmeelbrouwadjunct geproduceerd uit geselecteerde naakte haverkorrels die een schilferingsproces ondergaan, waarbij de hele korrel wordt gestoomd en door verwarmde rollen wordt geleid om de zetmeelstructuur in het endosperm van de korrel te openen. Bevatten een matig gehalte aan lipiden en een hoog gehalte aan glucanen en eiwitten waarmee rekening moet worden gehouden bij het samenstellen van uw recept en het plannen van het brouwproces.

Karakteristieken: Château Oat Flakes geven een romig en zijdeachtig mondgevoel en verbeteren de body en schuimkraag van het bier dankzij hun hoge glucaan- en eiwitgehalte.

GEBRUIK: Engelse Porter, Stout, New England IPA en Belgische Witbieren

Percentage: Tot 10% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		13.0
Extract (droge basis)	%	69.5*	
Wort kleur	EBC (°L)	4.0 (2.1)	
Totaal Proteïne (droge mout)	%	13.5*	

Château Maize Flakes

3 - 4 EBC
1.7 - 2.1°L

Kenmerken: Château Maïsvlokken zijn een voorverstijfseld zetmeelbrouwadjunct geproduceerd uit geselecteerde maïskorrels die een schilferingsproces ondergaan, waarbij de hele korrel wordt gestoomd en door verwarmde rollen wordt gevoerd om de zetmeelstructuur in het endosperm van de korrel te openen. Ook bevatten Château Maïsvlokken een laag gehalte aan lipiden en eiwitten en een hoog gehalte aan koolhydraten en eiwitten waarmee rekening moet worden gehouden bij het samenstellen van uw recept en het plannen van het brouwproces.

Karakteristieken: Helpt de body en de smaak van het bier lichter te maken en heeft een verfrissend effect, wat bijdraagt aan een schoon en knapperig mondgevoel en een mooie bleke kleur. Château Maize Flakes zijn iets donkerder van kleur en geven een iets zoetere afdronk aan het bier in vergelijking met Château Rice Flakes.

GEBRUIK: American Lagers, American Light Lagers en Lichte Bieren

Percentage: Tot 20% van de mix

Château Rice Flakes

2 - 3 EBC
1.3 - 1.7°L

Kenmerken: Château Rice Flakes zijn een voorverstijfseld zetmeelbrouwadjunct geproduceerd uit geselecteerde naakte rijstkorrels die een schilferingsproces ondergaan, waarbij de hele korrel wordt gestoomd en door verwarmde rollen wordt gevoerd om de zetmeelstructuur in het endosperm van de kern te openen. Ze bevatten een laag gehalte aan lipiden en eiwitten, en een hoog gehalte aan koolhydraten waarmee rekening moet worden gehouden bij het samenstellen van uw recept en het plannen van het brouwproces.

Karakteristieken: Geeft een verfrissend effect aan het bier, wat bijdraagt aan een schoon en fris mondgevoel en een mooie bleke kleur. Hebben een lichtere kleur en geven een hardere droge afdronk aan het bier in vergelijking met Château Maize Flakes.

GEBRUIK: American Lagers, American Light Lagers en Lichte Bieren

Percentage: Tot 20% van de mix



Château Acid

6 - 13 EBC
2.8 - 5.4°L

Kenmerken: Het is een aangezuurde gerstemout, die een extra aanzuringsproces heeft ondergaan. Deze mout verlaagt de pH van het beslag en wordt gebruikt bij het brouwen met bicarbonaatrijk water.

Karakteristieken: Château Acid Malt verbetert de prestaties van hydrolytische enzymen en zorgt voor een beter beslag. Het intensificeert het fermentatieproces door het Ph niveau aan te passen. Zuurmout verbetert de ronde smaak van uw bier en geeft stabiliteit aan de smaak.

GEBRUIK: Elk bier of Pils, Witbieren, Lichte Bieren voor het optimaliseren van de pH-waarde

Percentage: Tot 5% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		10.0
Extract (droge basis)	%	74	
Wort kleur	EBC (°L)	6 (2.8)	16 (6.6)
Totaal proteïne	%		11.5
Aciditeit		40	
pH			4.5



Château Diastatic

2.5 - 4.0 EBC
1.5 - 2.1°L

Kenmerken: Een enzymatische malt. Geproduceerd van de beste Europese gerstsoorten.

Karakteristieken: Zorgt voor de nodige diastatische kracht bij het maischen wanneer enzyme-arme mout of ongemoute graan wordt gebruikt en verhoogt de extractie-efficiëntie.

GEBRUIK: Elk biertype

Percentage: Tot 30% van de mix

OOK IN BIO-VERSIE VERKRIJGBAAR 

PARAMETER	EENHEID	MIN	MAX
Vocht	%		7.0
Extract (droge basis)	%	80.0	
Extract verschil fijn-grof	%	1.5	2.5
Wort kleur	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4 (2.1)
Totaal proteïne	%		11.5
Oplosbare proteïne	%	3.5	4.5
Hartong 45°	%	35	45
Viscositeit	cP		1.6
Diastatisch vermogen	WK	380	
Brosheid	%	78.0	
Glazigheid (hele granen)	%		3
Versuikeringstijd	min		15

Opslag & houdbaarheid:



Het is van het grootste belang voor het succes van het brouwen om uw mout vers en veilig te houden om de unieke eigenschappen en kenmerken te behouden. Wij, Castle Malting®, met onze bijzonder sterke toewijding aan kwaliteit, geven om de uiteindelijke prestaties van onze mouten en we zijn pas echt gelukkig als onze mouten hun buitengewone potentieel waarmaken, dat wil zeggen wanneer ze de bron worden van een perfect bier.

We raden aan om alle vol-korenproducten binnen 18-24 maanden vanaf de fabricagedatum te gebruiken en alle geschrote producten binnen 3 maanden als de volgende aanbevelingen worden gerespecteerd..

WAT ECHT BELANGRIJK IS

Temperatuur

Een temperatuurbereik van 5 tot 22 °C is essentieel om de gewenste eigenschappen en kwaliteiten van uw mout te behouden. Een hogere temperatuur biedt gunstige omstandigheden voor diverse ongewenste insecten, micro-organismen en schimmels om zich te ontwikkelen en uiteindelijk de moutkwaliteit te bederven.

Vochtigheid

Mout is hygroscopisch. Hoe droger de opslagomstandigheden, hoe beter voor de mout. De relatieve vochtigheid in een moutopslagfaciliteit moet idealiter minder dan 35% zijn. Ongewenste micro-organismen en schimmels ontwikkelen zich sneller onder vochtige omstandigheden. Echter, als je je mout in een zeer koele en droge omgeving bewaart en het vervolgens blootstelt aan een warme vochtige omgeving, zal dit condensatie veroorzaken met als gevolg verslechtering van de kwaliteit van je mout.

Frisse schone lucht, ventilatie

Een absolute aanrader! Uw mout absorbeert alle verfsporen, dampen, rook, resten van chemische stoffen, geuren van voedselproductie en geuren van andere landbouwproducten. Dit heeft een desastreus effect op je bier. Door de moutzakken niet direct op de grond te laten liggen of in contact te laten komen met de muren, draagt dit bij aan een betere ventilatie van uw opslagruimte. Hoe beter de ventilatie, hoe schoner en droger de lucht.

Liefde en zorg

Ze doen er echt toe, inderdaad. Houd van je mout en zorg er goed voor. Bewaak de temperatuur, vochtigheid en algehele conditie op een permanente, regelmatige, continue basis. Stel uw eigen gedetailleerde verwerkings- en opslagprotocollen op en pas deze toe. Zorg voor en handhaaf adequate opslagomstandigheden. Je mout zal nooit ondankbaarheid tonen. Het zal wederkerig zijn. Het zorgt goed voor je bier.

Ghlin, Mons, Belgium



Ghlin, Mons, Belgium

Optimale verpakings- en logistieke oplossingen

Château-mout wordt verpakt met een snelheid van 600 zakken per uur en opgeslagen in ons distributiecentrum van 5.000 m² in Ghlin. De expeditieruimte maakt het mogelijk om dagelijks tot 40 bestellingen binnen 24 uur gereed te maken voor verlading. De faciliteit biedt gemakkelijke toegang tot de vrachtwagens en een parkeercapaciteit van twintig voertuigen, waardoor een maximale doorstroming mogelijk is. Het ligt op slechts 1 km van de snelweg in de nabijheid van Europa's belangrijkste verkeersaders.

Château mouten en alle andere ingrediënten kunnen op verzoek worden geleverd op basis van ExW, FCA, FOB, CPT, CFR, CIF, DAP of andere Incoterms.

De totale hoeveelheid per pallet, vrachtwagen of container kan variëren afhankelijk van het type mout en de container.

“Mixed-pallet” leveringen (meerdere moutsoorten per pallet) en andere verpakkingsopties zijn op aanvraag mogelijk.

Gist, hop, specerijen, doppen, kandijsuikers of andere suikerproducten kunnen samen met uw moutbestelling worden geleverd, dus zonder extra vrachtkosten!

Voor geschrote mout is de mouthoeveelheid per pallet maximaal 750 - 800 kg.

Moutverpakkingsopties voor zee- en intercontinentale leveringen	Hoeveelheid	Hoeveelheid per 40-foot container
per 20-ft container	Hoeveelheid	Tot 26 500 kg
per 40-ft container	Tot 17 000 kg	Tot 26 500 kg
Bulk in inner-liner zakken in container	Tot 17 000 kg	Tot 26 500 kg
In 25 kg zakken los in container	Tot 17 000 kg	Tot 26 500 kg
In 50 kg zakken los in container	Tot 17 000 kg	Tot 26 500 kg
In 25 kg zakken op export pallets 110x110 cm (Tot 1300 kg elk) in container	Tot 13 000 kg	Tot 26 000 kg
In Big Bags van 400 – 1300 kg op export pallets 110x110 cm in container	Tot 13 000 kg	Tot 26 000 kg

Moutverpakkingsopties voor intracontinentale leveringen	Hoeveelheid per vrachtwagen
Bulkwagens	Tot 25 000 kg
In zakken van 25 kg op verwisselbare europallets 80x120 cm (elk 825 kg) in vrachtwagens	Tot 24 000 kg
In zakken van 25 kg op pallets 110x110 cm (tot 1300 kg per stuk) in vrachtwagens	Tot 24 000 kg
In Big Bags van 400 – 1300 kg op pallets 110x110 cm in vrachtwagens	Tot 24 000 kg



Ghlin, Mons, Belgium

Gist



Bier‘beauty and yeast’

Castle Malting® biedt u de beste droge brouwgisten ter wereld



Actieve droge gist	Bacteriën	Fermentatiehulpmiddelen Functionele producten	Safspirit
Bieren, ales speciaal bieren	Zure Bieren	Voor verschillende bier- stijlen	Whisky & Spirits
SafAle BE-134 SafAle S-04 SafAle T-58 SafAle WB-06 SafAle F-2 SafBrew LA-01 SafLager S-23 SafLager W-34/70 SafBrew LD20 SafBrew BR-8 SafAle BE-256 SafAle US-05 SafAle S-33 SafAle K-97 SafBrew HA-18 SafBrew DA-16 SafLager S-189	SafSour LP-652 SafSour LB1	SpringFerm BR-2 Spring'Blanche	SafSpirit D-53 SafSpirit CO-16 SafSpirit M-1 SafSpirit GR-2 SafSpirit USW-6 SafSpirit FD-3 SafSpirit HG-1 SafSpirit C-70 SpringFerm NAB

Het complete assortiment van onze gist vind je op onze website:



Hoppen

Don't worry be hoppy'

Castle Malting® biedt ongeveer 200 soorten hop aan, in bellen en in pellets, van over de hele wereld. Bestel uw hop samen met uw mout met speciale prijzen en geen extra transportkosten!

Frankrijk Triskel Elixir Mistral Barbe Rouge Brewers Gold Aramis Cascade Strisselspalt UK Challenger Phoenix East-Kent Golding Admiral Bramling Cross Pilgrim Target First Gold Fuggle Goldings Sovereign	België Phoenix Centennial Cascade Poland Lubelski Marynka Magnat Junga Sybilla Izabella Slovenië Styrian Golding Aurora Bobek Styrian Wolf Styrian Cardinal Styrian Dragon Styrian Dana Magnum	Oostenrijk Select Spalt Tradition Aurora Perle Spanje Millenium Willamette Duitsland Cascade Nugget Mandarina Bavaria Hallertau Mittelfruh Perle Huel Melon Hallertau Blanc Herkules Hersbrucker Northern Brewer Polaris Tettnang Tradition Spalter Select	Tjechië Saaz Sladek Premiant Kazbek USA Chinook Amarillo Willamette Columbus Citra Mosaic Cascade Centennial Crystal Ekuanot El Dorado Lemondrop Simcoe	Canada Triple Perle Zuid-Afrika African Queen Nieuw Zeeland Nelson Sauvín Pacific Jade Kohatu Wai-ti Wakatu Motueka Dr. Rudi Rakau Riwaka Waimea Australië Galaxy Topaz Enigma Ella
---	--	---	---	---

Ook verkrijgbaar in BIO-versie 

Het volledige assortiment van onze biologische en conventionele hop vindt u op onze website:





Kruiden

Maak uw bier pittiger

“ De Belgen zijn de grootste gebruikers van kruiden en specerijen in bier. Zelfs een relatief conventioneel Belgisch brouwsel blijkt soms kruiden te bevatten.”

Michael Jackson, De bierjager

Ontdek met **Castle Malting®** een breed spectrum aan kruiden om een extra verwarmend karakter toe te voegen, een kleine twist die de smaak van je bier echt kan transformeren. Specerijen openen uw bieren voor een oneindige verscheidenheid aan aroma's en een onvergetelijke smaak. Met onze kruiden vind je de weg naar een werkelijk uniek speciaalbier.

Koriander (zaden/poeder)	Ster anijs (heel / blokjes / poeder)	Jeneverbes
Bitter sinaasappelschil (¼ / blokjes / poeder / heel)	Anijs pimpinella (zaden/poeder)	Hibiscusbloem
Zoete sinaasappelschil (blokjes/ schijfjes / poeder)	Gember wortel (blokjes/poeder)	Jasmijnbloem
Zoethout (blokjes / poeder)	Kamille bloemen (blokjes/schijfjes/poeder)	Iers mos
Zoethout extract (pastilles / sticks / blokjes)	Kardemom (groen / fruit)	Elecampaan
Blad citroenverbena (blokjes / heel)	Kaneelpoeder	Paradijskorrels
Zwarte peper (heel)	Kruidnagel	Engelwortel
	Komijnzaad	Zoete lielevrouwebedstro
	Heidebloem	Vanillestokjes
		Citroen schil

Ook verkrijgbaar in BIO-versie 

Het complete assortiment van onze biologische en gangbare kruiden vind je op onze website:



Suiker

De zoete smaak van uw succes

Om de zachtheid van uw bieren te verbeteren en om meer kracht en nieuwe aroma's toe te voegen, biedt Castle Malting® u nog een specialiteit aan van Belgische bieren: Belgische Kandijnsuikers en andere natuurlijke suikerproducten.

Belgische kandijnsuikers worden vaak gebruikt bij het brouwen, vooral in sterkere Belgische bieren zoals Dubbel en Tripel om het alcoholgehalte op te krikken zonder extra body aan het bier toe te voegen. Belgische kandijnsuikers helpen het hoge alcoholgehalte van bieren te behouden, zonder ze overdreven moutig of zoet te maken.

Witte kandijnsuiker (stuks)
Donkere kandijnsuiker (stuks)
Cassonade (bruine suiker) licht
Cassonade (bruine suiker) donker
Cassonade (bruine suiker) extra donker
Candimic 73% licht
Candimic 73% donker
Candimic 78% donker
Verbrande siroop BS 5000
Karamel P32 (E150c)
Belgogluc HM 70/75%

Maltodextrine 170
Fructomix F85-75% (fructosestroop)
Kristallijne fructose
Vloeibaar Trisuc 73%
Invertsuc 70 (Invertsuiker 70%)
Biologische rietsuiker in kristalsuiker
Biologische Bietensuiker Wit
Lactose
Melasse jerrycan
Geraffineerde Rietsuiker
Dextrose-monohydraat S

Ook verkrijgbaar in BIO-versie



Het complete assortiment van onze biologische en gangbare suikers vindt u op onze website:





TERO Cerveza Artesanal
Montevideo, Uruguay

Bierrecepten



Belgisch Witbier

Beschrijving

Belgisch Witbier wordt traditioneel beschouwd als een zomers drankje. Het wordt meestal gedronken als aperitief met een schijfje sinaasappel of citroen.

Serveer

Glas: Kelkvorm

Temperatuur: 4-8°C

RECEPT VOOR 100L

MOUT		
Château Pilsen 2RS	75%	14.1 kg
Château Wheat Blanc	25%	4.7 kg
HOP		
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU	70 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU	70 g
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU	70 g
GIST		
SafAle WB-06	70 g	
KRUIDEN		
Bittere sinaasappelschil	100 g	
Komijn	40 g	
Koriander	30 g	



ABV

5.5%

Kleu

8 EBC

Bitterheid

28 IBU

BROUWER'S TIP

Voeg voor een betere filtratie 1-2% rijstkaf toe. Om een goed bananenaroma te bevorderen, een beetje onder pitch (0,5 g/l), weinig of geen beluchting, geen druk op de kop en fermenteren bij hoge temperaturen (22-26 °C). Om een kruidnagelachtig aroma te bevorderen, aangezien WB-06 een POF+ giststam is, doe je het tegenovergestelde. En om het te stimuleren, doe een ferulinezuur-rust in de maisch.

Stap 1: Maisching

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH: 5.3 Mix ratio: 3.0 L/kg

Maisch-in op 63°C

Rust 40min op 63°C

Verhoog tot 68°C met 1°C/min. Rust 15min op 68°C

Verhoog tot 72°C met 1°C/min. Rust 10min op 72°C en doe de Jodiumtest.

Verhoog tot 78°C met 1°C/min. Rust 2min op 78°C om uit te maischen

Als de maisch klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

Stap 2: Koken

Kook gedurende 90min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 30min Magnum toe.

Hop Toevoeging 2: Na 80min Citra toevoegen.

Hoptoevoeging 3: Voeg na 85min Styrian Goldings toe.

Kruiden Toevoeging: Voeg na 85min kruiden toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Total evap	Batch grootte	OG	Efficiëntie
9.0%	100 L	12.5°P	85%

Voor meer informatie & service kunt u contact opnemen met: info@castlemalting.com

Stap 3: Fermentatie and Maturatie

Koel het wort af tot 20°C en pitch de gist. Vergist bij 20°C gedurende 2 dagen en verhoog dan naar 24°C. Zodra de gisting is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8°C en rust 1 dag, en verwijdert u de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 7 dagen.

Attenuatie	FG
82%	2.30°P

Stap 4: Koude rijping en verpakking

Het bier koud laten rijpen bij 0°C gedurende 5 dagen, de resterende gist verwijderen en carboniseren tot 3,0 volumina CO2. Het bier is klaar om te verpakken en te drinken. Geniet!

**Voor hergisting op fles brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen.*

Dit recept is afkomstig van Castle Malting®. Houd er rekening mee dat dit recept slechts een richtlijn is. Mogelijk moet er enige aanpassing worden gedaan om te voldoen aan verschillende technologieën, efficiënties en ingrediëntenopbrengst als droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

Belgisch Amber Bier

Beschrijving

De combinatie van Château Abbey en Château Cara Ruby geeft dit bier een mooie amberkleur met een heerlijk vleugje zoete moutigheid. Verfrissend en doordrinkbaar bier.

Serveer

Glas: American Pint Glass
Temperatuur: 4 - 8°C

RECEPT VOOR 100L

MOUT			
Château Pilsen 2RS	60%	13.5 kg	
Château Munich Light®	30%	6.7 kg	
Château Abbey®	6%	1.3 kg	
Château Cara Ruby®	4%	0.9 kg	
HOP			
Saaz (3.5% aa)	180 g		
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	140 g		
GIST			
SafAle S-33	80 g		



ABV	Colour	Bitterness
6.5%	22 EBC	20 IBU

BROUWER'S TIP

Houd de gist pitch snelheid hoog op 0,75 - 0,8 g/L voor een schonere gisting.

Stap 1: Maisching

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH: 5.3 Mix ratio: 2.8 L/kg

Maischen op 63°C

Rust gedurende 50 minuten op 63°C

Verhogen tot 72°C met 1°C/min

Rust gedurende 20 minuten op 72°C en doe de jodiumtest

Stijgen tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2 minuten op 78°C om uit te maischen

Als de maisch klaar is, filtereer en spoel met water van 78°C

Stap 2: Koken

Kook gedurende 60min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 10min 90g Saaz en 70g Hallertau Mittelfruh toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 55min 90g Saaz en 70g Hallertau Mittelfruh toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Total evap	Batch grootte	OG	Efficiëntie
6.0%	100 L	14.5°P	85%

Stap 3: Fermentatie en Maturatie

Koel het wort af tot 16°C en pitch de gist. Vergist bij 16°C gedurende 2 dagen en verhoog dan naar 20°C. Zodra de gisting is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8°C en rust 1 dag, en oogst u de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 7 dagen.

Attenuation	FG
81%	2.80°P

Stap 4: Koude rijping en verpakking.

Het bier koud laten rijpen bij -1°C gedurende 5 dagen, de resterende gist verwijderen en carboniseren tot 2,6 volumina CO₂. Het bier is klaar om te verpakken en te drinken. Geniet!

**Voor hergisting op fles brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen.*

Dit recept is afkomstig van Castle Malting®. Houd er rekening mee dat dit recept slechts een richtlijn is. Mogelijk moet er enige aanpassing worden gedaan om te voldoen aan verschillende technologieën, efficiënties en ingrediëntenopbrengst als droog graanextract en hop-al-fazuurpercentage

Voor meer informatie & service kunt u contact opnemen met: info@castlemalting.com

Blond Rogge Bier

Beschrijving

Lichtgeel tot goudkleurig, met een goed opgebouwde witte schuimkraag. De bitterheid neigt naar matig, om de vaak kruidige en zuurachtige roggekenmerken door te laten komen.

Serveer

Glas: Tulp Glas
Temperatuur: 4-8 °C

RECEPT VOOR 100L

MOUT		
Château Pilsen 2RS	70%	18.8 kg
Château Wheat Blanc	10%	2.7 kg
Château Rye	20%	5.4 kg
HOP		
Perle (8.0% aa)	12.5 IBU	50 g
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU	50 g
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU	50 g
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU	50 g
GIST		
SafAle BE-256	70 g	



ABV 8.5%
Kleur 11 EBC
Bitterheid 25 EBU

BROUWER'S TIP

Rogge geeft een unieke kruidige en knapperige smaak aan het bier, je kunt spelen met het percentage ervan in de graanlijst. Maar voeg niet meer dan 30% toe.

Stap 1: Maisching

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH: 5.3 Mix ratio: 2.5 L/kg

Maischen op 63°C

Rust gedurende 50 minuten op 63°C

Stijgen tot 72°C met 1°C/min

Rust gedurende 20 minuten op 72°C en doe de jodiumtest

Stijgen tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2 minuten op 78°C om uit te maischen

Als de maisch klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

Stap 2: Koken

Kook gedurende 75min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 15min Perle en Cascade toe.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 60min Saaz toe.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 70min Amarillo toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Total evap	Batch grootte	OG	Efficiëntie
7.5%	100 L	17.5°P	85%

Voor meer informatie & service kunt u contact opnemen met: info@castlemalting.com

Stap 3: Fermentatie and Maturatie

Koel het wort af tot 22°C en pitch de gist. Vergist bij 22°C gedurende 2 dagen en verhoog dan naar 25°C. Zodra de gisting is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8°C, rust 1 dag, en oogst u de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 10 dagen.

Attenuation	FG
86%	2.45°P

Stap 4: Koude rijping en verpakking

Het bier koud laten rijpen bij -1°C gedurende 5 dagen, de resterende gist verwijderen en carboniseren tot 2,8 volumina CO₂. Het bier is klaar om te verpakken en te drinken. Geniet!

**Voor hergisting op fles brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen.*

Dit recept is afkomstig van Castle Malting®. Houd er rekening mee dat dit recept slechts een richtlijn is. Mogelijk moet er enige aanpassing worden gedaan om te voldoen aan verschillende technologieën, efficiënties en ingrediëntenopbrengst als droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

Belgisch Donker Abdij Bier

Beschrijving

Een karaktervol bier met een rijke moutsmak en een uitgebalanceerde bitterheid. Laat een subtiele nasmaak van verbrand hout achter.

Serveer

Glas: Tulp Glas

Temperatuur: 4-8 °C

RECEPT VOOR 100L

MOUT		
Château Pilsen 2RS	34%	10.1 kg
Château Pale Ale®	34%	10.1 kg
Château Cara Blond®	15%	4.4 kg
Château Crystal®	15%	4.4 kg
Château Chocolat	2%	0.6 kg
HOP		
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU	160 g
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU	100 g
GIST		
SafAle BE-256	80 g	



ABV

8.5%

Kleur

75 EBC

Bitterheid

28 IBU

BROUWER'S TIP

Voor meer geroosterde/chocoladetonen kunt u tot 5% Chateau Chocolat toevoegen

Stap 1: Maisching

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH: 5.3 Mix ratio: 2.5 L/kg

Maischen op 63°C

Rust gedurende 60 minuten op 63°C

Verhogen tot 72°C met 1°C/min

Rust gedurende 20 minuten op 72°C en doe de jodiumtest

Verhogen tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2 minuten op 78°C om uit te puren

Als de maisch klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

Stap 2: Koken

Kook gedurende 90min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 30min Hallertau Tradition toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 80min Tettnang toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Total evap	Batch grootte	OG	Efficiëntie
9.0%	100 L	17.5°P	80%

Voor meer informatie & service kunt u contact opnemen met: info@castlemalting.com

Stap 3: Fermentatie and Maturatie

Koel het wort af tot 16°C en pitch de gist. Vergist bij 16°C gedurende 2 dagen en verhoog dan naar 21°C. Zodra de gisting is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8°C, rust 1 dag, en oogst u de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 7 dagen.

Attenuatie	FG
85%	2.60°P

Stap 4: koude rijping en verpakking

Het bier koud laten rijpen bij -1°C gedurende 5 dagen, de resterende gist verwijderen en carboniseren tot 2,7 volumina CO₂. Het bier is klaar om te verpakken en te drinken. Geniet!

**Voor hergisting op fles brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen.*

Dit recept is afkomstig van Castle Malting®. Houd er rekening mee dat dit recept slechts een richtlijn is. Mogelijk moet er enige aanpassing worden gedaan om te voldoen aan verschillende technologieën, efficiënties en ingrediëntenopbrengst als droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

Belgisch Rood Puur Mout Bier

Beschrijving

Bier met een zoete en licht gehopte thee-achtige smaak. Goed afgeronde en evenwichtige smaken en een aangenaam moutkarakter met een licht droge afdronk.

Service

Glas: Stengel Goblet glas

Temperatuur: 4-8°C



RECEPT VOOR 100L

MOUT		
Château Pilsen 2RS	60%	13.5 kg
Château Melano	25%	5.5 kg
Château Munich	10%	2.2 kg
Château Cara Gold®	5%	1.2 kg
HOP		
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	20 IBU	170 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU	120 g
Mandarina Bavaria (9.5% aa)	2.5 IBU	50 g
GIST		
SafAle US-05	80 g	

ABC

6.5%

Kleur

42 EBC

Bitterheid

25 IBU

BROUWER'S TIP

U kunt 1-2% Chateau Black-mout toevoegen om een mooi vleugje geroosterd karakter te geven.

Stap 1: Mashing

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH: 5.3 Mix ratio: 2.5 L/kg

Maischen op 63°C

Rust gedurende 50 minuten op 63°C

Stijgen tot 72°C met 1°C/min

Rust gedurende 20 minuten op 72°C en doe de jodiumtest

Stijgen tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2 minuten op 78°C om uit te pureren

Als de maisch klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

Stap 2: Koken

Kook gedurende 60min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 10min Hallertau Mittelfruh toe.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 50min Saaz toe.

Hop Toevoeging 3: Voeg na 55min Mandarin Bavaria toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Total evap	Batch grootte	OG	Efficientie
6.0%	100 L	14.5°P	85%

Voor meer informatie & service kunt u contact opnemen met: info@castlemalting.com

Stap 3: Fermentatie and Maturatie

Koel het wort af tot 18°C en pitch de gist. Vergist bij 18°C gedurende 2 dagen en verhoog dan naar 22°C. Zodra de gisting is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8°C , rust 1 dag, en oogst de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 7 dagen.

Attenuatie	FG
82%	2.65°P

Stap 4: Koude rijping en verpakking

Het bier koud laten rijpen bij -1°C gedurende 5 dagen, de resterende gist verwijderen en carboniseren tot 2,6 volumina CO₂. Het bier is klaar om te verpakken en te drinken. Geniet!

**Voor hergisting op fles brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen.*

Dit recept is afkomstig van Castle Malting®. Houd er rekening mee dat dit recept slechts een richtlijn is. Mogelijk moet er enige aanpassing worden gedaan om te voldoen aan verschillende technologieën, efficiënties en ingrediëntenopbrengst als droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.



TERO Cerveza Artesanal
Montevideo, Uruguay



Whiskyrecepten

MALT WHISKY



Beschrijving

Whisky met amberkleur en licht rokerige hints. De smaak is rijk en complex met een goed afgeronde smaak, moutig en licht geturfd. De afdronk is lang en doet denken aan eikenhout en rook.

INGREDIENTEN / HL

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

Stap 1: Pureren

Pureer in 75 liter water van 65°C
Rust 80 minuten op 62 °C
Rust 15 minuten op 72 °C

Stap 2: Filtratie

Scheid het wort van de bostel bij 78°C

Stap 3: Koken

Duur: 10 minuten

Stap 4: Koelen

23 – 24°C

Stap 5: Fermentatie

28 – 30°C

Stap 6: Distillatie

Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting ®. Let op: dit recept is slechts een richtlijn. Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres info@castlemalting.com

ROGGE MALT WHISKY



Beschrijving

Met ronde, rijke noten van tabak, gebrand eikenhout en butterscotch met een pittige roggekick en een peperachtige warmte, wordt rogge whisky afgerond door de gladheid van esdoorn en zoete kersen om een zwaar en gebalanceerd, maar toch complex smaakprofiel te bieden. Het is stevig verankerd in de pittigheid van rogge met een vleugje appel en honing. Rogge whisky geeft zowel pittigheid als fruitige smaken zoals pruim en marmelade.

INGREDIENTEN / HL

MOUT	
Château Whisky®	25 kg
Château Rye®	6 kg
GIST	
SafSpirit M-1	70 g

Stap 1: Pureren

Pureer in 75 liter water van 65°C
Rust 75 minuten op 63 °C
Rust 25 minuten op 72 °C

Stap 2: Filtratie

Scheid het wort van de bostel bij 78°C

Stap 3: Koken

Duur: 10 minuten

Stap 4: Koelen

22°C

Stap 5: Fermentatie

Stap 6: Distillatie

Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting ®. Let op: dit recept is slechts een richtlijn. Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres info@castlemalting.com

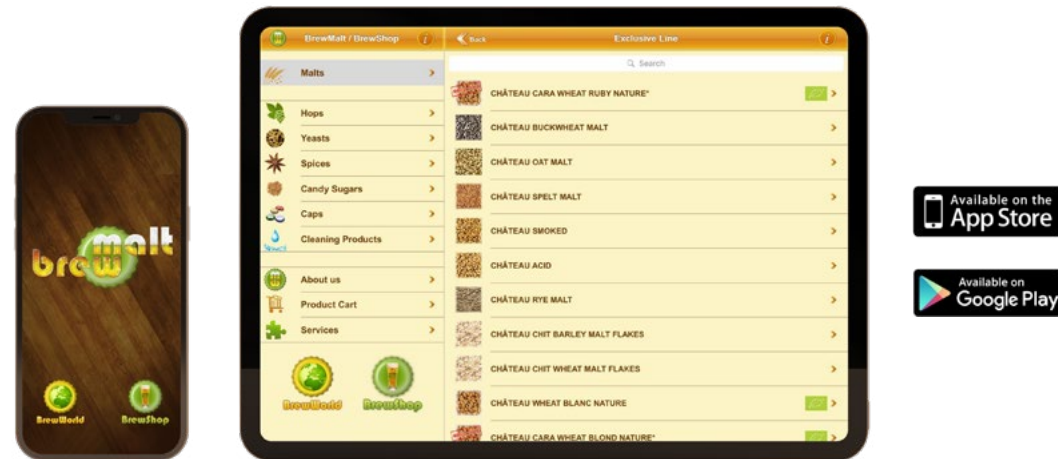
De gemakkelijkste manier om je favoriete mout te bestellen

Castle Malting® heeft het genoeg u kennis te laten maken met de meest complete applicatie over brouwen en mouten, beschikbaar voor Apple iOS en Android. Met BrewMalt® leer je alles over brouwen en mouten, en bestel je alles wat je nodig hebt voor brouwen of distilleren.

Selecteer en bestel de beste brouwingrediënten en andere producten via de BrewShop-sectie. Bekijk alle documenten met betrekking tot uw bestellingen (moutanalyses, facturen, certificaten, volledige leveringslijsten) in de sectie Services.

Via de nieuwe BrewWorld-sectie staat u nog dichterbij de brouwerij- en moutindustrie door het laatste nieuws, marktprijzen en informatie over branche-evenementen te ontvangen. Bovendien word je nog brouwbewuster door toegang te krijgen tot bierrecepten, brouwtips en rekenmachines, brouwwoordenlijst, biergeschiedenis etc.

Wij garanderen u de beste klantervaring in de branche. Geniet er van!



Notities





Chemin du Couloury 1,
4800 Verviers, Belgium
Tel: +32 87 662095
e-mail: info@castlemalting.com
website: www.castlemalting.com