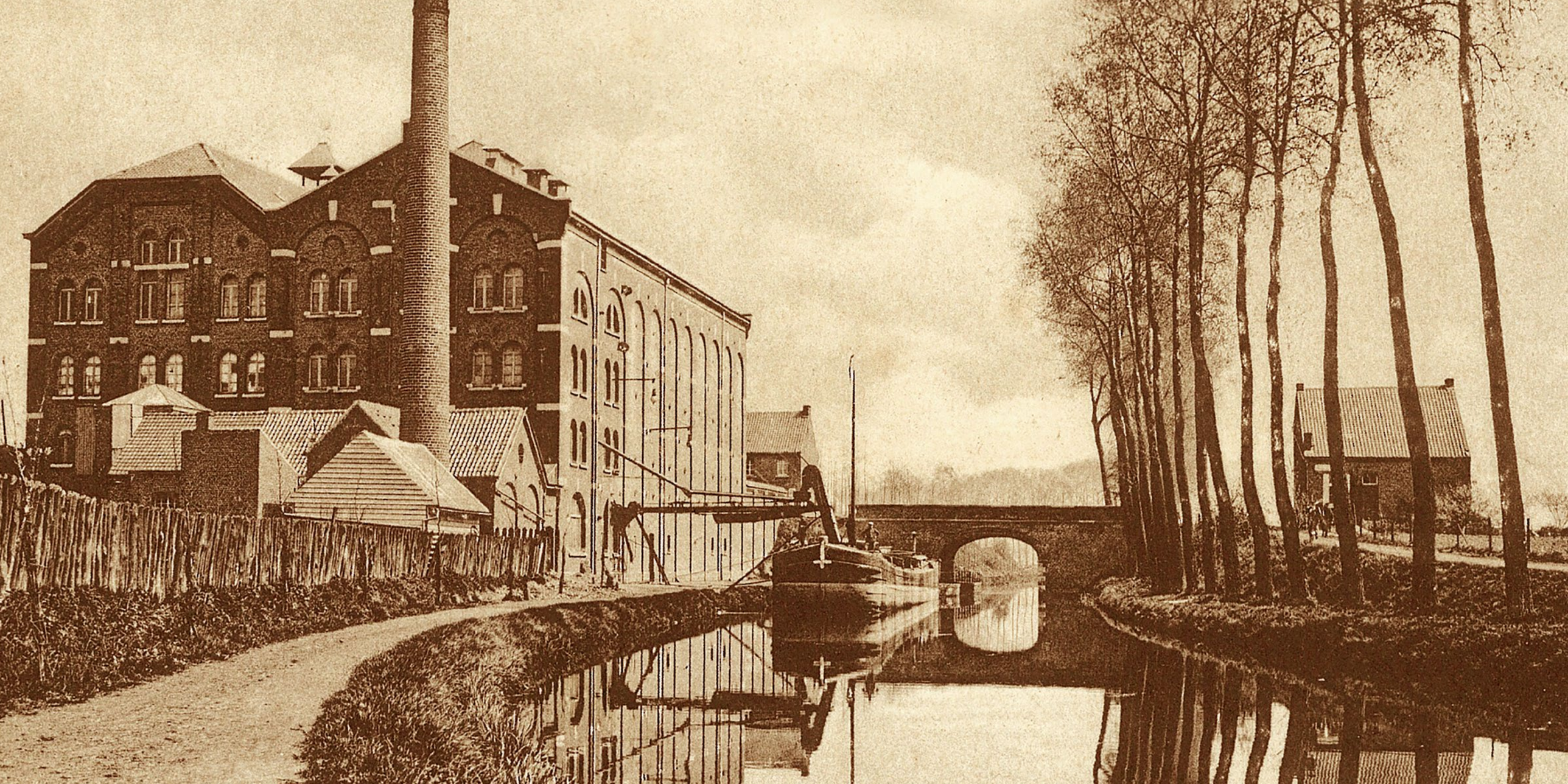
Hacemos realidad tus sueños cerveceros
Castle Malting®
Desde 1868



Contenido

Bélgica: el país de la cerveza 2
Acerca de Castle Malting® 3
Castle Malting® en cifras 5
Comprometidos con un ambiente saludable 9
Redefiniendo la caramelización. Tostado innovador de la malta 10
Maltas base 12
Maltas especiales horneadas 17
Maltas caramelo 26
Maltas tostadas 38
Maltas de trigo 47
Maltas de otros cereales 57
Maltas para whisky y destilación 63
Escamas y adjuntos 69
Almacenamiento & vida útil 78
Embalaje óptimo y soluciones logísticas 79
Lúpulo 81
Especias 83
Azúcar 85
Recetas de cerveza 88
Recetas de whisky 102
Aplicación BrewMalt® 105

Bélgica - el país de la cerveza

Probablemente el lugar más cercano al cielo en la tierra para la mayoría de los amantes de la cerveza sea Bélgica. Bélgica es, sin duda, el país de la cerveza. Desde las doradas Pilsner y las Brown Ales hasta las fuertes cervezas trapenses elaboradas en los monasterios, la cerveza belga es amada en todo el mundo. Su historia se remonta a siglos atrás, a los monjes medievales. Y hoy, los entusiastas dicen que la diversidad cervecera en Bélgica es única: es, con diferencia, la más rica y compleja del mundo.

Reconocidas por su sofisticación, fuerza, acidez y amargor, las cervezas belgas se elaboran utilizando una asombrosa diversidad de técnicas de elaboración. ¿Qué otro país puede presumir de tener más de 1.500 marcas de cerveza y más de 700 perfiles de sabor diferentes? No es de extrañar que la Cultura Cervecera de Bélgica esté reconocida por la UNESCO como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, como algo que debería preservarse y protegerse para las generaciones futuras.

Para satisfacer los requisitos de calidad de esta enorme variedad de cervezas, Castle Malting® ha desarrollado una amplia gama de maltas base y especiales de primera calidad. Las maltas belgas tienen propiedades únicas que son esenciales para elaborar todos los estilos de cerveza belgas famosos, al igual que los procesos de elaboración únicos que se utilizan.

Hoy en día, las maltas belgas ofrecen perfiles de calidad y rendimiento que son significativamente diferentes de las maltas producidas en otros lugares. Tienen características únicas en cuanto a sabor, claridad del mosto, color, rendimiento y otros parámetros.

Acerca de Castle Malting®

Fundada en 1868 muy cerca del espléndido castillo de Beloeil, Castle Malting® es la empresa malteadora más antigua de Bélgica y una de las más antiguas del mundo. Castle Malting® es conocido por su singularidad y sus estándares inflexibles de calidad en sus maltas.

Atesorando las centenarias tradiciones malteadoras belgas e introduciendo políticas audaces e innovadoras, Castle Malting® se ha convertido en una empresa verdaderamente única, capaz de responder a las demandas de cualquier tipo de cliente, desde las de un cervecero casero hasta los requisitos personalizados de la industria cervecera artesanal e industrial.

Castle Malting® produce más de 100 tipos de malta, la gama más amplia del mundo, que incluye maltas base estándar y especiales, maltas base y especiales personalizadas según las especificaciones individuales del cliente, así como una gama completa de maltas orgánicas para cualquier tipo de cerveza o whisky que un cervecero o destilador creativo pudiera imaginar.

Castle Malting® se enorgullece de haber ganado la Medalla de Oro en los Global Brewing Supply Awards 2022. Este premio confirma nuestro compromiso inquebrantable con la innovación continua, la sostenibilidad y la agilidad de la cadena de suministro.

Más de 3700 cerveceros en 147 países han elegido las maltas de primera calidad producidas por Castle Malting®.

La posición geográfica de Castle Malting® en medio de la mejor región productora de cebada del mundo (con Francia, Países Bajos, Escocia y Alemania a nuestras puertas) nos permite seleccionar la mejor y más adecuada cebada cervecera para cada tipo de malta.

El moderno enfoque empresarial de Castle Malting® permite ofrecer malta de alta calidad a precios muy competitivos. Además, el estar situado en las proximidades del puerto de Amberes, el principal puerto de exportación de malta del mundo, nos permite minimizar los costes de transporte.

El equipo de auténticos profesionales de Castle Malting® y el diseño único de nuestras plantas nos permiten satisfacer todo tipo de requerimientos, desde micro y artesanales hasta grandes cervecerías industriales.

La Medalla de Oro obtenida en
Premios Global Brewing Supply Awards 2022

Castle Malting® en cifras

155+
Años de saber hacer y tradición

118
Miembros del Equipo

147
Países

100+
Tipos de malta

2
Centros de producción

3700+
Cervecerías y destilerías servidas

Castle Malting® se compromete a

- 100% trazabilidad de la malta – desde el campo de cebada hasta la malta entregada a su cervecería, aplicando y cumpliendo con el Decreto Europeo UE 178- 2002 del Consejo Europeo, sobre trazabilidad;
- Uso 100% de las mejores variedades de cebada para malta de primavera de dos hileras para la producción de maltas de cebada base y especiales Château;
- Ausencia total de organismos genéticamente modificados en todas nuestras maltas, tal y como se define en el Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, lo que significa que todas nuestras maltas están garantizadas como LIBRES DE GMO;
- Estricta conformidad con los requisitos APPCC (Análisis de Peligros de Puntos Críticos de Control) aceptados internacional y en vigor;
- Proceso de producción tradicional de más de 9 días de duración: ¡una sólida garantía de alta modificación del grano y maltas premium de primera calidad!
- Análisis de calidad de granos, malta y cerveza terminadas, realizados en nuestro laboratorio de última generación y confirmados por los laboratorios cerveceros más grandes de la UE;
- Las fichas técnicas de la malta que se le entregan están disponibles para imprimir directamente en nuestro sitio web www.castlemalting.com (disponible en 19 idiomas!);
- Soporte técnico gratuito con valioso asesoramiento de consultores experimentados;
- Capacitaciones y seminarios para cerveceros en Bélgica, España y Portugal, utilizando nuestra Microcerveceria piloto, y en España y Portugal, utilizando las instalaciones cerveceras asociadas a nuestro distribuidor González Carballal.

Sala de germinación
Beloeil, Bélgica

Nuestro Laboratorio de
última generación

Comprometidos con un ambiente saludable

Adherirse a una política de preservación de un planeta saludable para las futuras generaciones, Castle Malting se enfoca en minimizar su huella ecológica. En el centro de la filosofía de Castle Malting yace una dedicación a prácticas de abastecimiento sostenible. Desde la selección de materias primas hasta el proceso de fabricación, Castle Malting prioriza métodos respetuosos con el medio ambiente.

¿Qué distingue a Castle Malting® como un malteador ecológico y consciente del medio ambiente?

- La gama más amplia de maltas orgánicas del mundo.
- Entrega de cebada por barcaza para reducir el uso de camiones y la consiguiente contaminación ambiental.
- Operación de una unidad de cogeneración para producir electricidad y calor, alimentando de manera efectiva los procesos de secado de malta de manera sostenible.
- Implementación de mecanismos de recuperación de calor en etapas clave como el tostado y la carameloización de la malta, optimizando el uso de energía.
- 980 m2 de techo cubierto con paneles solares.

Redefiniendo la caramelización Tostado innovador de la malta

Castle Malting® produce una excepcional variedad de maltas especiales caramelizadas y tostadas en sus modernas instalaciones de tostado innovador en Beloeil, Bélgica.

Gracias a su diseño de ingeniería único, nuestros tambores de tostado nos permiten obtener maltas especiales caramelizadas y tostadas con sabores y aromas insuperables que disfrutan de las siguientes ventajas:

- más carácter y sabor
- una tasa de caramelización más alta
- menos amargor y menos astringencia en coloraciones más oscuras.

Beloeil, Bélgica

Maltas Base

CHÂTEAU CARA BLOND
CHÂTEAU CARA GOLD
HOP PELLETS
CHÂTEAU SPECIAL BELGIUM®
CHÂTEAU BLACK
CORIANDER
CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT
CHÂTEAU SPELT
CHÂTEAU BUCKWHEAT
CHÂTEAU OAT
CHÂTEAU BISCUIT
BITTER ORANGE PEELS
CHÂTEAU RYE
CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL
CHÂTEAU MUNICH
CHÂTEAU CAFE
Castle
Malting®
ANNO 1868

Château Pilsen® 2RS

máx 3.5 EBC
máx 1.9°L

Características: La malta belga de color más claro. Producido a partir de las mejores variedades de cebada para malta de primavera de 2 hileras. Horneado a una temperatura de hasta 80 - 85°C.

Propiedades: Esta malta, de color más claro, está bien modificada y es perfectamente adecuada para infusión en un solo paso o para maceración en decocción. Nuestra malta Château Pilsen 2RS tiene un sabor fuerte y dulce a malta y contiene suficiente poder enzimático para usarse como malta base. Los expertos cerveceros recomiendan esta malta como la elección óptima de malta base para obtener mejores resultados en una cerveza artesanal. Su alto contenido de enzimas, bajo contenido de proteínas, alto contenido de almidón y cáscara fina lo hacen muy adecuado para un alto rendimiento de extracto.

Uso: Todo tipo de cerveza.

Porcentaje: Hasta el 100% de la mezcla.

También disponible como orgánico

Los parámetros de calidad cambian con el año de cosecha. Las especificaciones actualizadas de nuestras maltas están disponibles en nuestro sitio web www.castlemalting.com

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	82.0	
Diferencia fina - gruesa	%	1.5	2.5
Color de mosto	EBC (°L)		3,5 (1,9)
Coloración posterior	EBC (°L)	4.0	6,0 (2,8)
Proteina total	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.4
Índice de Kolbach	%	35.0	45.0
Viscosidad	CP		1.6
Betaglucanos	mg/L		220
pH		5.6	6.0
Poder diastático	semana	250	
Friabilidad	%	80.0	
Vidriosidad (cereales integrales)	%		2.5
PDMS			5.0
Tiempo de filtración		normal	
Tiempo de sacarificación	mín.		15
Claridad del mosto		claro	
Calibración: - por encima de 2,5 mm	%	90.0	
Calibración: - rechazada	%		2.0

Château Pilsen® 6RW

3 - 3.5 EBC
1.7 - 1.9°L

Características: La malta belga de color más claro. Producido a partir de las mejores variedades de cebada para malta de primavera de 6 hileras. Horneado a una temperatura de hasta 80 - 85°C.

Propiedades: Esta malta, de color más claro, está bien modificada y es perfectamente adecuada para infusión en un solo paso o para maceración en decocción. En comparación con el Château Pilsen 2RS, el Château Pilsen 6RW tiene un poder diastático mayor.

Uso: Todo tipo de cerveza.

Porcentaje: Hasta el 50% de la mezcla.

También disponible como orgánica

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	80.0	
Diferencia fina - gruesa	%	1.0	2.2
Color de mosto	EBC (°L)		3.5 (1.8)
Postcoloración	EBC (°L)		6.0 (2.7)
Proteina total	%		11.5
Proteína soluble	%	3.8	4.5
Índice de Kolbach	%	36.0	45.0
Hartong 45°	%	35.0	43.0
Viscosidad	cP		1.59
Betaglucanos	mg/L		220
pH		5.6	6.0
Poder diastático	semana	300	
Friabilidad	%	83.0	
Vidriosidad (cereales integrales)	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
Tiempo de filtración		normal	
Tiempo de sacarificación	minutos		10
Claridad del mosto		claro	
Calibración: - por encima de 2,5 mm	%	90.0	
Calibración: - rechazada	%		2.0

Malta Château Viena®

4 - 7 EBC
2.1 - 3.2°L

Características: Malta base belga de Viena. Ligeramente horneado a una temperatura de hasta 85-90°C con una duración de “curado” más corta.

Propiedades: Imparte un sabor a malta más rico que la malta Pilsen y añade sutiles aromas de caramelo y caramelo. La malta Château Vienna se hornea a temperaturas ligeramente más altas que la malta Pilsen. Como resultado, da un color dorado más profundo a la cerveza aumentando al mismo tiempo su cuerpo y plenitud. Debido a la mayor temperatura de horneado, la actividad enzimática de la malta Château Vienna es ligeramente menor que la de la malta Pilsen. Sin embargo, esta malta tiene suficiente actividad enzimática para ser utilizada en combinación con maltas especiales.

Uso: Todos los estilos de cerveza, especialmente la cerveza vienesa. Para realzar el color y el aroma de las cervezas ligeras.

Porcentaje: Hasta el 100% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	80.0	
Diferencia fina – gruesa	%	1.5	2.5
color de mosto	EBC (°L)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Proteina total	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.3
Índice de Kolbach	%	37.0	45.0
Viscosidad	cP		1.6
pH		5.6	6.0
poder diastático	semana	250	
Friabilidad	%	80.0	
tiempo de filtración		Normal	
Vidriosidad (cereales integrales)	%		2.5
tiempo de sacarificación	min	15	

Malta Château Pale Ale®

7 - 10 EBC
3.2 - 4.3°L

Características: Malta base belga de color claro. Horneado a una temperatura de hasta 90-95°C.

Propiedades: Generalmente se usa como malta base o en combinación con malta Pilsen 2RS para impartir un sabor a malta más rico y un color adicional. Al tener un color más intenso, esta malta puede añadir un tono dorado al mosto. Esta malta se hornea por más tiempo y generalmente se modifica mejor, lo que proporciona un sabor más pronunciado que el Pilsen 2RS. La actividad enzimática de la malta Château Pale Ale es suficiente cuando se utiliza con una gran proporción de maltas especiales no enzimáticas.

Uso: Estilos de pale ale, los estilos de cerveza inglesa más tradicionales.

Porcentaje: Hasta el 100% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	80.0	
Diferencia fina – gruesa	%	1.0	2.5
Color de mosto	EBC (°L)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Proteina total	%		11.5
Proteína soluble	%	4.0	4.6
Índice de Kolbach	%	38.0	45.0
Viscosidad	cP		1.60
Poder diastático	semana	250	
Friabilidad	%	80.0	
NDMA	ppb		2.5
Tiempo de filtración		normal	

Maltas especiales horneadas

Malta Château Munich Light®

13 - 17 EBC
5.4 - 6.9°L

Características: Una versión más ligera de nuestra malta belga especial de tipo Munich. Horneado a una temperatura de hasta 95-100°C.

Propiedades: Malta dorada clara. Proporciona un ligero aumento de color hacia un bonito color dorado. Agrega un pronunciado sabor a malta a muchos estilos de cerveza sin afectar la estabilidad de la espuma. Al ser más diastática que nuestra malta Munich, también se puede utilizar en grandes cantidades en combinación con Château Pilsen 2RS para mejorar el cuerpo y la riqueza maltosa de la cerveza.

Uso: Cervezas pálidas, ámbar, marrones, fuertes y oscuras, bocks.

Porcentaje: Hasta el 80% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	80.0	
Diferencia fina – gruesa	%		2.5
Color de mosto	EBC (°L)	13 (5.4)	17 (6.9)
Proteina total	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.9
Índice de Kolbach	%	37	49.0
Viscosidad	cP		1.60
Poder diastático	semana	150	
Friabilidad	%	80.0	
Vidriosidad (cereales integrales)	%		2.5
Tiempo de filtración		normal	
Tiempo de sacarificación	minutos	15	

SPECIALTY MALTS
100% EXCLUSIVELY
FROM THE FINEST TWO-ROW SPRING BARLEY

Malta Château Munich

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Características: Malta especial belga de tipo Munich. Horneado a 100-105°C.

Propiedades: Rica malta dorada. Proporciona un tono ligeramente más oscuro hacia un bonito color naranja dorado. Agrega un pronunciado sabor a malta granulada a muchos estilos de cerveza sin afectar la estabilidad y el cuerpo de la espuma. También se utiliza en pequeñas cantidades en combinación con Château Pilsen 2RS para producir cervezas de colores claros, mejorando el sabor a malta y dando a la cerveza un color más intenso. Realza el sabor de las cervezas con carácter.

Uso: Cervezas pálidas, ámbar, marrones, fuertes y oscuras, bocks.

Porcentaje: Hasta el 60% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	80	
Color de mosto	EBC (°L)	21 (8.4)	28 (11.1)
Proteina total	%		11.5
Friabilidad	%	80	

Malta Château Melano Light

36 - 44 EBC
14.1 - 17.1°L

Características: Una versión más ligera de la malta Château Melano. Proceso de germinación especial. Cocido en horno de forma especial a una temperatura de hasta 115-120°C. La malta Château Melano Light se seca lentamente, lo que permite que se formen melanoidinas como parte del proceso de horneado.

Propiedades: Muy aromático, con intenso sabor a malta. Da plenitud y redondez a la cerveza, mejora la estabilidad del sabor y promueve el color rojizo en la cerveza. Da a la cerveza más cuerpo.

Uso: Cervezas ámbar y oscuras, cervezas escocesas, cervezas ámbar, cervezas rojas y cervezas irlandesas.

Porcentaje: Up to 30% of the mix.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	78.0	
Color de mosto	EBC (°L)	36 (14.1)	44 (17.1)
pH			6.0

Malta Château Abbey®

41 - 49 EBC
15.9 - 18.9°L

Características: Malta marrón belga. Especialmente germinadas y horneadas hasta 110°C.

Propiedades: La malta Château Abbey® es una versión más tostada de la malta pálida. Da un fuerte sabor a pan horneado, frutos secos y frutas. La malta Château Abbey® tiene un sabor amargo que se suaviza con el envejecimiento y puede tener un sabor bastante intenso. La malta Château Abbey® se utiliza normalmente como una pequeña proporción de la molienda en la producción de cervezas que requieren una profundidad de color sustancial.

Uso: Cervezas pale ale, cervezas Abbey, brown porter y cervezas especiales, en una variada gama de cervezas británicas.

Porcentaje: Hasta el 30% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	78.0	
Color de mosto	EBC (°L)	41 (15.9)	49 (18.9)
pH			6.0

Malta Château Melano

75 - 85 EBC
28.7 - 32.4°L

Características: Malta belga Melanoidin (Melano). Proceso de germinación especial. Cocido en el horno de forma especial hasta 130°C. La malta Château Melano se seca lentamente a medida que aumenta la temperatura, lo que permite que se formen melanoidinas como parte del proceso de horneado.

Propiedades: Muy aromático, con intenso sabor a malta. Da plenitud y redondez a la cerveza, mejora la estabilidad del sabor y promueve el color rojo en la cerveza. Da a la cerveza un cuerpo más completo. Esta variedad especial ha sido descrita como “turbo Munich”.

Uso: Cervezas ámbar y oscuras, cervezas de tipo escocés y de color rojo como las cervezas escocesas, las cervezas ámbar, las cervezas rojas y las cervezas irlandesas.

Porcentaje: Hasta el 30% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	78.0	
Color de mosto	EBC (°L)	75 (28.7)	85 (32.4)
pH			6.0

Malta Château Arôme

95 - 105 EBC
36.2 - 39.9°L

Características: Malta aromática belga. Alta temperatura de germinación, horneado a hasta 115°C para desarrollar más aroma.

Propiedades: La malta Château Arôme proporciona un rico aroma y sabor a malta a las lagers ámbar y oscuras. En comparación con otras maltas de colores tradicionales, Château Arôme imparte un amargor más suave.

Uso: Cervezas especiales muy aromáticas.

Porcentaje: Hasta el 20% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	78.0	
Color de mosto	EBC (°L)	95 (36.2)	105 (39.9)
pH			6.0

Malta Château Crystal®

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Características: Malta aromática belga distintiva con un perfil de aroma y sabor único. Un proceso de producción particular desarrollado por Castle Malting®.

Propiedades: Esta malta de color caramelo-cobre proporciona un rico sabor y aroma a malta a las cervezas de color ámbar y lager oscura. En comparación con otras maltas coloreadas tradicionales, Château Crystal® imparte un amargor más suave.

Uso: Cervezas aromáticas y coloreadas. Excelente opción para cervezas belgas y bock alemanas.

Porcentaje: Hasta el 20% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.0
Extracto (base seca)	%	74.0	
Color de mosto	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0

Malta Château Smoked (ahumada)

Fenoles
1.6 - 4 ppm

Características: Un tipo especial de malta enzimáticamente activa que se utiliza en la producción de una amplia variedad de estilos de cerveza.

Propiedades: Ahumado sobre madera de haya. Desarrolla un intenso sabor dulce y ahumado en tu cerveza.

Uso: Cervezas ahumadas, Rauchbier, cervezas ahumadas de Alaska, cervezas escocesas.

Porcentaje: Hasta el 15% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.0
Extracto (base seca)	%	77.0	
Color de mosto	EBC (°L)	4 (2.1)	12 (5.0)
Proteina total	%		11.5
Viscosidad	cP		1.6
Poder diastático	semana	250	
Friabilidad	%	80.0	
Vidriosidad (cereales integrales)	%		2.0
Tiempo de sacarificación	min		15
Fenoles	ppm	1.6	4

SPECIALTY MALTS
100%
EXCLUSIVELY
FROM THE FINEST TWO-ROW SPRING BARLEY

Maltas Caramel

Malta Château Cara Clair®

máx 9 EBC
máx 3.9°L

Características: La malta Caramelo belga más pálida, producida según un proceso de malteado especial.

Propiedades: Château Cara Clair es un tipo de malta caramelo belga. Intensifica el cuerpo y la suavidad de la cerveza, promueve la formación y retención de espuma. Crea suaves notas de galleta en el aroma de la cerveza.

Uso: Pilsner Lager, cerveza baja en alcohol, cerveza light, cerveza Bock.

Porcentaje: Hasta el 30% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		8.5
Extracto (base seca)	%	78.0	
Color de mosto	EBC (°L)		9 (3.94)
Proteina total	%		11.5
pH			6.0

Malta Château Cara Blond®

17 - 24 EBC
6.9 - 9.6°L

Características: Una malta caramelo belga pálida. Alta temperatura de germinación. Desarrollo gustativo hasta 120°C, aroma intenso.

Propiedades: Château Cara Blond® imparte un suave aroma dulce a caramelo que añade un color dorado a la cerveza. Una característica distintiva de todas las maltas caramelo es el carácter vidrioso. Este endospermo vítreo crea los deseables componentes no fermentables que le dan a una verdadera malta caramelo la capacidad de contribuir a la sensación en boca, la formación y retención de espuma y una mayor estabilidad de la cerveza.

Uso: Lagers ligeras, cervezas ligeras, con poco o nada de alcohol, cervezas blancas.

Porcentaje: Hasta el 30% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		8.5
Extracto (base seca)	%	78.0	
Color de mosto	EBC (°L)	17 (6.9)	24 (9.6)
pH			6.0

Malta Château Cara Belgium

30 - 35 EBC
11.8 - 13.7°L

Características: Malta típica belga Caramel. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.

Propiedades: Esta malta aporta un tono dorado a las cervezas y sutiles toques de caramelo. Potencia los sabores típicos de las cervezas artesanales belgas.

Uso: Cervezas especiales belgas: “blonde”, “bruin”, Amber, Dubbel o Triple.

Porcentaje: Hasta el 30% de la factura del puré.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		8.0
Extracto (base seca)	%	76.0	
Color de mosto	EBC (°L)	30 (11.8)	35 (13.7)

Malta Château Cara Ruby®

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2°L

Características: Malta caramelo belga. Alta temperatura de germinación. Desarrollo gustativo hasta 140°C, aroma intenso.

Propiedades: La malta Château Cara Ruby® imparte un rico aroma dulce a caramelo y un sabor parecido al caramelo, añadiendo un color entre ámbar claro y rojizo a la cerveza. Una característica distintiva de todas las maltas caramelo es el carácter vidrioso. Este endospermo vítreo crea los deseables componentes no fermentables que le dan a una verdadera malta caramelo la capacidad de contribuir a la sensación en boca, la formación de espuma, la retención y la estabilidad prolongada de la cerveza.

Uso: Brown Ales, Brune des Flandres, Bock, Scottish Ales.

Porcentaje: Hasta el 25% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		8.0
Extracto (base seca)	%	78.0	
Color de mosto	EBC (°L)	45 (17.4)	55 (21.2)
pH			6.0

Malta Château Cara Honey

60 - 80 EBC
23.1 - 30.5°L

Características: Malta de caramelo ámbar belga. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.

Propiedades: Esta malta aporta un tono rojizo a las cervezas y toques de caramelo, toffe y pan. Intensifica el cuerpo de la cerveza. Esta malta también promueve la formación y retención de espuma.

Uso: Estilos de ale y lager: roja, ámbar, marrón, cervezas Bock y cervezas Dunkel.

Porcentaje: Hasta el 20% de la factura del puré.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.5
Extracto (base seca)	%	75.0	
Color de mosto	EBC (°L)	60 (23.1)	80 (30.5)

Malta Château Cara Arome

80 - 100 EBC
30.5 - 38.1 °L

Características: Malta aromática caramelo belga. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.

Propiedades: Esta malta le da a la cerveza un tono de color ámbar oscuro a cobrizo. Aporta intensos sabores a caramelo y malta con notas de galleta. Intensifica significativamente el cuerpo de la cerveza y promueve la formación y retención de espuma.

Uso: Cualquier tipo de estilos de cerveza y cerveza.

Porcentaje: Hasta el 20% de la factura del puré.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.5
Extracto (base seca)	%	75.0	
Color de mosto	EBC (°L)	80 (30.5)	100 (38.1)

Malta Château Cara Gold®

110 - 130 EBC
41.8 - 49.3°L

Características: Una malta oscura de caramelo belga. Alta temperatura de germinación. Desarrollo gustativo hasta 150°C, aroma intenso.

Propiedades: La malta Château Cara Gold® imparte un fuerte aroma dulce a caramelo, un sabor único a caramelo y azúcar moreno, añadiendo un rico color ámbar a la cerveza. Una característica distintiva de todas las maltas caramelo es el carácter vidrioso. Este endospermo vítreo crea los deseables componentes no fermentables que le dan a una verdadera malta caramelo la capacidad de contribuir a la sensación en boca, la formación de espuma y la retención y una mayor estabilidad de la cerveza.

Uso: Cervezas marrones y oscuras.

Porcentaje: Hasta el 20% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		8.0
Extracto (base seca)	%	78.0	
Color de mosto	EBC (°L)	110 (41.8)	130 (49.3)
pH			6.0

Malta Château Cara Crystal®

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Características: Malta caramelo belga oscuro. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.

Propiedades: Esta malta da un tono de ámbar oscuro a cobre profundo. Aporta intensos aromas de caramelo, malta y galleta. Intensifica significativamente el cuerpo de la cerveza y promueve la formación y retención de espuma.

Uso: Brown Ale, Dark Lager, Cerveza ámbar, Cerveza Bock.

Porcentaje: Hasta el 15% de la factura del puré.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.0
Extracto (base seca)	%	74.0	
Color de mosto	EBC (°L)	140 (53.0)	160 (60.6)

Malta Château Cara Terra®

170 - 220 EBC
64.3 - 83.1°L

Características: Malta Caramelo Belga de carácter intenso. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.

Propiedades: Esta malta le da a la cerveza un tono marrón cobrizo. Aporta sabores intensos a caramelo, toffe y pan, además de notas de frutos secos. Contribuye a un cuerpo más completo.

Uso: Bohemian Lagers, Porter, Stout, pero también Bock, Dark Lager.

Porcentaje: Hasta el 15% de la factura del puré.

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.0
Extracto (base seca)	%	74.0	
Color de mosto	EBC (°L)	170 (64.3)	220 (83.1)

Malta Château Special Belgium®

260 - 320 EBC
98.1 - 120.6°L

Características: Una malta oscura belga muy especial, obtenida mediante un proceso específico de doble tostado.

Propiedades: Se utiliza para producir un color rojo intenso a marrón oscuro-negro y un cuerpo más completo. Sabor y aroma únicos. Da mucho color y sabor a pasas. Aporta un rico sabor a malta y un toque de sabor a nuez y ciruela pasa. Puede sustituir el chocolate y la malta negra, si no se desea amargor.

Uso: Abbey ales, dubbels, porters, brown ales, doppelbocks.

Porcentaje: Hasta el 10% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.0
Extracto (base seca)	%	77.0	
Color de mosto	EBC (°L)	260 (98.1)	320 (120.6)

Malta Château Cara Café®

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Características: Malta Caramelo Belga con notas de café. Germinación a alta temperatura, seguida de tostado en tambor.

Propiedades: Esta malta da una tonalidad marrón a las cervezas. Aporta sabores intensos a caramelo oscuro, nueces tostadas y frutos secos. Intensifica fuertemente el cuerpo de la cerveza.

Uso: Cervezas ámbar, Stout, Bock Beer, October Beer, Lager, Dark Ale, Irish Red Ale, Barley Wine.

Porcentaje: Hasta el 15% de la factura del puré.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		5.0
Extracto (base seca)	%	70.0	
Color de mosto	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)

SPECIALTY MALTS
100%
EXCLUSIVELY
FROM THE FINEST TWO-ROW SPRING BARLEY

Maltas Tostadas

Malta Château Biscuit®

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2°L

Características: Una malta belga única y muy especial. Ligeramente horneado y luego ligeramente torrefacto a una temperatura de hasta 160°C.

Propiedades: La malta Château Biscuit® produce un final “tostado” muy pronunciado en la cerveza. Aporta un aroma y sabor cálido a pan y galleta. Promueve un color marrón claro a medio cálido en el mosto. Esta malta se utiliza para obtener un sutil sabor y aroma tostado característico en ales y lagers. Debe ser macerado con maltas que tengan un excedente de poder diastásico.

Uso: Todas las cervezas especiales y también las English ales, brown ales y porters.

Percentage: Hasta el 30% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	77	
Color de mosto	EBC (°L)	45 (17.4)	55 (21.2)

Malta Château Café Light

220 - 280 EBC
83.1 - 105.6°L

Características: Malta ligera de café belga. Tostada a hasta 200°C.

Propiedades: La malta Château Café Light® imparte un sabor y aroma a café suave y seco a las cervezas. Agrega una sensación suave en la boca y complejidad a cualquier cerveza marrón o ámbar. Aporta un regusto dulce. Refuerza el color de la cerveza.

Uso: Cervezas ámbar y oscuras.

Porcentaje: Hasta el 10% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	77.0	
Color de mosto	EBC (°L)	220 (83.1)	280 (105.6)

MaltChâteau Café

420 - 520 EBC
158.1 - 195.6°L

Características: Malta de café belga. Primero ligeramente horneado y luego tostado a hasta 220°C.

Propiedades: La malta Château Café imparte un distintivo sabor y aroma a nuez a café a las cervezas, aporta una nota de “café” a las Stouts y Porters. Agrega una sensación en boca suave y complejidad a cualquier cerveza oscura. Refuerza el color de la cerveza.

Uso: Stout, porters, cerveza escocesa, cerveza oscura de estilo belga y, en pequeñas proporciones, cervezas marrones para obtener toques de café recién tostado.

Porcentaje: Hasta el 10% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	75.5	
Color de mosto	EBC (°L)	420 (158.1)	520 (195.6)

Malta Château Chocolat Light®

550 - 650 EBC
206.8 - 244.3°L

Características: Una versión pálida de nuestro famoso Château Chocolat. Asado hasta 220°C.

Propiedades: Château Chocolat Light es el punto medio perfecto entre Château Café y Château Chocolat. Al aumentar la coloración, esta malta aportará notas de nuez y de café fuerte a su cerveza y, al mismo tiempo, será menos amarga que Château Chocolat. Proporcionará tonos de marrón a oscuro y una sensación en boca suave y deliciosa.

Uso: Cervezas marrones y negras, como brown ales, porter y stout.

Porcentaje: Hasta el 7% de la mezcla.

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	76.0	
Color de mosto	EBC (°L)	550 (206.8)	650 (244.3)

Malta Château Chocolat

900 - 1100 EBC
338.1 - 413.1°L

Características: Malta de chocolate belga. Torreficado a 230°C y luego enfriado rápidamente, tan pronto como se alcance la coloración deseada.

Propiedades: La malta Château Chocolat es una malta muy tostada y de color marrón intenso. De aquí proviene su nombre. Se utiliza para ajustar el color de la cerveza e imparte un sabor tostado y a nuez. La malta Château Chocolat comparte muchas de las características de la malta negra, pero proporciona un sabor menos amargo que la malta negra y es más ligera, porque se tuesta durante un período de tiempo ligeramente más corto y las temperaturas finales no son tan altas.

Uso: Cervezas marrones, fuertes, más oscuras y negras, como porters, stouts y brown ales.

Porcentaje: Hasta el 7% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	75.0	
Color de mosto	EBC (°L)	900 (338.1)	1100 (413.1)

SPECIALTY MALTS
100%
EXCLUSIVELY
FROM THE FINEST TWO-ROW SPRING BARLEY

Malta Château Black

1150 - 1400 EBC
431.8 - 525.6°L

Características: Malta Negra 1300 EBC. La cebada malteada más oscura. Torreficado hasta 235°C.

Propiedades: Mejora el aroma de las cervezas con carácter al producir un sabor más estricto que otras maltas coloreadas. Aporta un ligero sabor a quemado o ahumado.

Uso: Cervezas muy oscuras, stouts y porters.

Porcentaje: 3 - 6% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	73.0	
Color de mosto	EBC (°L)	1150 (431.8)	1400 (525.6)

SPECIALTY MALTS
100%
EXCLUSIVELY
FROM THE FINEST TWO-ROW SPRING BARLEY

Malta Château Black of Black

650 - 950 EBC
244.3 - 356.8°L

Características: Una malta tostada única. Torrificado hasta 240°C.

Propiedades: Esta malta tostada tan especial ofrece una gran ventaja: Château Black of Black aporta a la cerveza el sabor y aroma típicos de la malta Black tradicional sin intensificar el color de la cerveza. Aporta notas tostadas agradables y equilibradas a la cerveza terminada. Ahora se puede elaborar una cerveza de color ámbar con un carácter tostado más pronunciado, lo que no había sido posible hasta que Castle Malting® concibió e introdujo una tecnología única para producir Château Black of Black.

Uso: Del color ámbar a las cervezas muy oscuras, Stouts y Porters.

Porcentaje: Hasta el 5% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	72.0	
Color de mosto	EBC (°L)	650 (244.3)	950 (356.8)

Malta Château Roasted Barley® (cebada tostada)

1000 - 1400 EBC
375.6 - 525.6°L

Características: Cebada tostada sin germinar. Torrificada hasta 230°C. La duración del tostado determina la oscuridad del grano.

Propiedades: Château Roasted Barley es una cebada muy tostada que le da a su cerveza un sabor quemado, granulado y parecido al café. Tiene muchas características de la malta Château Black, aunque es mucho más compleja. De hecho, tiene algo de almidón que se puede convertir durante el proceso de maceración, lo que afecta la gravedad específica. Château Roasted Barley también contribuirá al dulzor de la cerveza. Si se compara con las maltas Château Chocolat y Château Black, la cebada tostada produce la espuma de color más claro. Aporta un color caoba rojo intenso a la cerveza y un sabor tostado muy fuerte. Da sequedad a Porters y Stouts.

Uso: Stouts, Porters, Nut Brown Ales y otros estilos de cerveza oscura.

Percentage: 2-4% en Brown ales, o 3-10% en Porters y Stouts.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNI-DAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	65.0	
Color de mosto	EBC (°L)	1000 (375.6)	1400 (525.6)

Maltas de trigo

Malta Château Wheat Blanc®

3.5 - 5.5 EBC
1.9 - 2.6°L

Características: Malta de trigo belga. Horneado a una temperatura de hasta 80 - 85°C.

Propiedades: Realza el sabor característico propio de las cervezas de trigo. La malta Château Wheat Blanc es esencial en la elaboración de cervezas de trigo, pero también se utiliza en cervezas a base de malta de cebada (3-5%) gracias a su nivel de proteína que le da a la cerveza una sensación en boca más completa y una mayor estabilidad de la espuma.

Uso: Cervezas de trigo, blancas, cervezas ligeras, cervezas con bajo o sin alcohol.

Porcentaje: Hasta el 35% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		5.5
Extracto (base seca)	%	84.0	
Color de mosto	EBC (°L)		5.5 (2.6)
Proteina total	%		14.0
Proteína soluble	%	4.5	5.5
Viscosidad	cP		1.9
pH		5.8	6.1

Malta Château Wheat Munich Light®

14 - 18 EBC
5.8 - 7.3°L

Características: Una malta de trigo belga muy especial del tipo Munich. Una versión más ligera de nuestro Château Wheat Munich. Horneado a una temperatura máxima de 95-100°C.

Propiedades: No tiene un color particularmente oscuro pero tiene un sabor más rico que la malta de trigo estándar. Obtendrás una cerveza con más cuerpo, más espumosa y con un aroma típico ale.

Uso: Estilos de cerveza de trigo oscuro, weizenbocks, stout o en proporciones más pequeñas para retener el cuerpo y la espuma en comparación con otras cervezas oscuras.

Porcentaje: Hasta el 30% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		5.0
Extracto (base seca)	%	83.0	
Color de mosto	EBC (°L)	14 (5.8)	18 (7.3)
Proteina total	%		14.0
Viscosidad	cP		1.85

Malta Château Wheat Munich®

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Características: Una malta de trigo belga muy especial del tipo Munich. Horneado a una temperatura de hasta 100-105°C.

Propiedades: No tiene un color demasiado oscuro pero tiene un sabor más rico que nuestro Château Wheat Munich Light. Obtendrás un cuerpo más completo y una cerveza más chispeante con un rico aroma a cerveza.

Uso: Estilos de cerveza de trigo oscuro, weizenbocks, stout o en proporciones más pequeñas para retener el cuerpo y la espuma en comparación con otras cervezas oscuras.

Porcentaje: Hasta el 30% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		5.0
Extracto (base seca)	%	83.0	
Color de mosto	EBC (°L)	21 (8.4)	28 (11.1)
Proteina total	%		14.0
Viscosidad	cP		1.85

Malta Château Wheat Arome®

80 - 100 EBC
30.6 - 38.1°L

Características: Malta belga Wheat Arome. Tostado hasta 150°C para desarrollar un aroma más intenso.

Propiedades: Château Wheat Arome confiere a la cerveza un rico carácter de trigo horneado. Esta malta añadirá sutiles notas de pan horneado y galleta a tu cerveza. La cerveza tendrá un tono dorado y un cuerpo de ligero a medio. Esta malta impartirá más aroma que Château Wheat Munich, evitando al mismo tiempo las ligeras notas de café de Château Wheat Crystal.

Uso: Witbier belga, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizens, Weizenbock.

Porcentaje: Hasta el 25% de la mezcla.

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.5
Extracto (base seca)	%	78.0	
Color de mosto	EBC (°L)	80 (30.6)	100 (38.1)
pH			6.0

Malta Château Wheat Crystal

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Características: Una malta de trigo tostada belga muy especial. Asado hasta 150-170°C.

Propiedades: Aporta a la cerveza un rico carácter de trigo cocido, hojuelas de maíz y un ligero aroma a café. Aumenta la coloración y resalta las notas aromáticas del pan horneado y de la galleta en tu cerveza. La cerveza tendrá un color dorado a ámbar claro y un cuerpo de ligero a medio.

Uso: Witbier belga, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock.

Porcentaje: Hasta el 20% de la mezcla.

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.5
Extracto (base seca)	%	78.0	
Color de mosto	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0

Malta Château Wheat Café®

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Características: Malta belga Wheat Café. Asado hasta 210°C.

Propiedades: Château Wheat Café aporta a la cerveza un rico carácter de trigo tostado. Esta malta añadirá notas de café a tu cerveza, pero con un menor amargor en comparación con su homólogo de cebada, Château Café. La cerveza tendrá tonos de marrón a oscuro y una sensación en boca deliciosamente suave.

Uso: Cervezas oscuras, Bockbier, Altbier, Stout, Porter o Brown ales.

Porcentaje: Hasta el 20% de la mezcla.

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		5.5
Extracto (base seca)	%	77.0	
Color de mosto	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)
pH			6.0

Malta Château Wheat Chocolat

800 - 1100 EBC
300.6 - 413.1°L

Características: Malta de chocolate de trigo belga. El trigo malteado se tuesta a 230°C y luego se enfría rápidamente tan pronto como se alcanza la coloración deseada.

Propiedades: La malta Château Wheat Chocolat es una malta intensamente tostada, aunque no tan intensa como la malta negra. Con la ayuda de esta malta se puede conseguir en la cerveza un color marrón intenso con toques de café negro y chocolate agridulce. La versión de trigo de la malta Chocolat tiene un carácter de chocolate negro más pronunciado que la versión de cebada. Esta malta añade color y sabor a una amplia variedad de estilos de cerveza oscura y se utiliza para suavizar ciertas cervezas oscuras de estilo inglés, como la stout, las porter o las brown ales.

Uso: Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbiers Stouts, Porters y cervezas especiales.

Porcentaje: Hasta el 20% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	77.0	
Color de mosto	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Malta Château Wheat Black

1100 - 1400 EBC
413.1 - 525.6°L

Características: Château Wheat Black impartirá la misma coloración profunda a la cerveza que nuestra tradicional malta de cebada Chateau Black.

Propiedades: Château Wheat Black es una malta de trigo tostado muy especial que añadirá sabores complejos a tus cervezas, siendo la nota más pronunciada la de café con intensos caracteres tostados. Gracias a nuestra exclusiva tecnología de tostado, esta malta no aportará ninguna astringencia a la cerveza. Tenga en cuenta que no obtendrá ningún sabor típico de las maltas de trigo sin tostar.

Uso: Dunkelweizen, Altbier, Black IPA, Schwarzbiers y cervezas especiales.

Porcentaje: Hasta el 20% de la mezcla.

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	77.0	
Color de mosto	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (525.6)

Malta Château Wheat Smoked

Fenoles
10 - 15 ppm

Características: La malta de trigo ahumada Château se produce mediante un método tradicional, en el que el trigo malteado se ahuma sobre madera de haya para desarrollar intensas notas ahumadas, preservando al mismo tiempo las características de la malta, en particular el color pálido y la actividad enzimática.

Propiedades: La malta de trigo ahumada Château aporta un fuerte aroma y sabor ahumado a la cerveza, aporta el sabor y la sensación en boca distintivos del trigo y mejora la formación y retención de espuma debido a sus altos niveles de proteína.

Uso: Ale y lagers ahumadas, cerveza escocesa y cerveza polaca Grätzer.

Porcentaje: Hasta el 15% de la mezcla.

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		5.5
Extracto (base seca)	%	80.0	
Color de mosto	EBC (°L)	4 (2.0)	12 (5.1)
Proteina total	%	10.0	13.0
Viscosidad	cP		1.9
Poder diastático	WK	360	
Friabilidad	%	70.0	
Vidriosidad (cereales integrales)	%		2.0
Tiempo de sacarificación	min		15
Fenoles	ppm	10	15

Maltas de otros cereales

Malta Château Rye (Centeno)

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L

Características: Un tipo descascarillado totalmente Modificado. Malta con alto contenido de β-Glucano. Funciona bien en un puré de infusión a una sola temperatura.

Propiedades: Da un color dorado a tu cerveza. Esta malta imparte un toque único de sabor a centeno y añade una complejidad interesante, un nuevo giro en muchos estilos de cerveza conocidos.

Uso: Rye ales y lagers, cervezas especiales, cervezas de temporada

Porcentaje: Hasta el 30% de la mezcla

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.0
Extracto (base seca)	%	83.0	
Color de mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Proteina total	%		11.0
Friabilidad	%		80
Vidriosidad (cereales integrales)	%		3
Tiempo de sacarificación	min		15

Malta Château Oat (Avena)

max 5 EBC
2.4°L

Características: Château Oat se produce a partir de granos de avena desnudos. Este tipo de malta tiene un poder diastático muy bajo y valores de extracto moderados.

Propiedades: Château Oat le dará una sedosidad distintiva a su cerveza. Excelente para mejorar el cuerpo, la retención de espuma y el sabor de las cervezas oscuras. Utilizado como complemento de sabor, realza los sabores de galleta en su cerveza y le da una textura única y una sensación cremosa en la boca. Agrega textura y sabor a cualquier estilo de cerveza inglesa oscura.

Uso: Cervezas oscuras, porter, stout, cervezas británicas robustas, cervezas de invierno, NEIPA.

Porcentaje: Hasta el 15% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		7.0
Extracto (base seca)	%	80.0	
Color de mosto	EBC (°L)		5 (2.4)
Proteina total	%		14.0
Tiempo de sacarificación	min		60

Malta Château Spelt (Espelta)

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2 °L

Características: Château Spelt es un tipo de malta pálida y bien modificada. Elaborada a partir de una variedad de trigo tradicional de grano duro (en particular Triticum Spelta), tiene un nivel de proteína más alto en comparación con otras maltas de trigo.

Propiedades: Aporta un dulce sabor a nuez, añade un aroma especiado y un carácter terroso a la cerveza. Ideal para estilos de cerveza belga Saison y Wheat.

Uso: Temporada belga, cervezas de trigo, cervezas especiales.

Porcentaje: Hasta el 15% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.0
Extracto (base seca)	%	79	
Color de mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteina total	%		17.0

Malta Château Buckwheat (sarraceno)

4 - 15 EBC
2.1 - 6.2°L

Características: Malteada a partir de un pseudocereal, la malta Château Buckwheat se utiliza para producir cerveza sin gluten. Puede contener trazas de otros granos de malta que contengan gluten.

Propiedades: La malta de trigo sarraceno Château se utiliza en la producción de cerveza sin gluten. Agrega un particular sabor a nuez y malta a su cerveza. También se puede utilizar en cervezas especiales para producir un tono rico y profundo. ¡NÓTESE BIEN! La malta de trigo sarraceno no tiene poder diastático.

Uso: Cualquier tipo de cerveza sin gluten.

Porcentaje: Hasta el 40% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Moisture	%		5.0
Extract (dry basis)	%	66.0	
Wort colour	EBC (°L)	4 (2.1)	15 (6.2)
Total protein	%		11.0

Malta Château Emmer

2.5 - 5 EBC
1.5 - 2.4°L

Características: Emmer es una antigua variedad de trigo descascarado (Triticum dicoccum). Fue uno de los primeros cereales domesticados y se cultivaba habitualmente en la antigüedad. Recientemente, su popularidad ha aumentado debido al renovado interés por alimentos y bebidas más saludables, ya que el Emmer tiene relativamente menos gluten y es más rico en minerales en comparación con el trigo moderno.

Propiedades: Cereal descascarillado. Aporta un cuerpo ligero, un carácter refrescante y notas aromáticas de miel a la cerveza. Su alto nivel de proteínas proporciona la turbidez típica de una cerveza de trigo y mejora la retención de espuma.

Uso: “Emmerbier” al estilo alemán, estilos antiguos como cervezas galas o egipcias, o como opción al trigo como complemento.

Porcentaje: Hasta el 40% de la mezcla.

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		5.5
Extracto (base seca)	%	81.0	
Color de mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	5 (2.4)
Proteina total	%	10	20

Maltas para Whisky y Destilación

Malta Château Distilling®

2.5 - 4.5 EBC
1.5 - 2.2°L

Características: Para la producción de malta Château Distilling, la cebada se deja macerar hasta un 44 - 46% de humedad, un poco más de lo que normalmente se requiere para las maltas estilo Pilsen o Lager. Las temperaturas de germinación varían entre 12°C - 16°C durante un período de cinco días. Los ciclos de cocción comienzan a 50° - 60°C y suben a 70° - 75°C.

Propiedades: Utilizado para la producción de whisky de primera calidad, Château Distilling promueve una alta fermentabilidad, un potencial enzimático adecuado y niveles suficientes de nitrógeno (proteína) soluble. Nuestra malta Château Distilling se hornea suavemente para preservar las enzimas y maximizar la fermentabilidad.

Uso: Cualquier tipo de whisky.

Porcentaje: Hasta el 100% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	80.0	
Extracto (diferencia fino-grueso)	%		2.0
Color de mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4.5 (2.1)
Coloración posterior	EBC (°L)		6.0 (2.8)
Proteina total	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.4
Índice de Kolbach	%	35.0	45.0
Friabilidad	%	80.0	
Vidriosidad (cereales integrales)	%		2
Rendimiento espiritual previsto (PSY)	L/t	406.0	

SPECIALTY MALTS
100% EXCLUSIVELY
FROM THE FINEST TWO-ROW SPRING BARLEY

Malta Château Peated

Fenoles 5 ppm

Características: La malta turbada se crea ahumando la cebada malteada sobre un fuego elaborado con turba escocesa durante el horneado. Las temperaturas de procesamiento relativamente suaves ayudan a mantener la actividad enzimática y otras características deseables de elaboración de cerveza.

Propiedades: La malta turbada es un ingrediente crucial en la producción de whisky escocés y otros whiskies ahumados, ya que proporciona un sabor y aroma ahumado distintivo que es característico de muchos tipos de whisky escocés. Además de su uso en whisky, la malta turbada también es ideal para elaborar estilos de cerveza ahumada, particularmente los clásicos ahumados alemanes. Cuando se elabora con malta Château Peated, la cerveza ahumada tendrá un aroma especiado, un sabor ahumado que recuerda a un fuego de leña en el bosque, una rica espuma y una sensación en boca chispeante similar a la de una cerveza.

Uso: Whisky escocés, cerveza escocesa, stout, porters, cerveza ahumada y cervezas especiales.

Porcentaje: Hasta el 100% de la mezcla para whisky y hasta el 10% de la mezcla para cervezas.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Moisture	%		4.5
Extract (dry basis)	%	81.0	
Extract (difference fine-coarse)	%	1.0	2.5
Wort colour	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Total protein	%		11.7
Soluble protein	%	3.5	4.4
Kolbach Index	%	35.0	45.0
Viscosity	cP		1.6
Beta-glucans	mg/L		250
pH		5.6	6.0
Diastatic Power	WK	250	
Friability	%	80.0	
Glassiness (whole grains)	%		2.5
PDMS			5
Filtration time		normal	
Saccharification time	min		15
Clarity of wort		clear	
Calibration – above 2.5 mm	%	90.0	
Calibration – rejected	%		2
Phenols	ppm	5	10

Malta Château Whisky Light®

Fenoles 15 - 25 ppm

Características: Nuestra malta Château Whisky Light® se ahuma durante el secado con la mejor turba escocesa. Las maltas de whisky tienen una vida útil más larga.

Propiedades: Aporta un delicado carácter de turba y humo. Un ingrediente ideal en una receta de whisky muy especial. En proporciones más altas, le da a su whisky un rico sabor ahumado y a turba.

Uso: Cualquier tipo de whisky para obtener el distintivo sabor ahumado del auténtico whisky escocés.

Porcentaje: Hasta el 100% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	80.0	
Extracto (diferencia fino-grueso)	%		2.0
Color de mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4 (2.1)
Proteina total	%	11.5	
Proteína soluble	%	3.5	4.4
Índice de Kolbach	%	35.0	45.0
Friabilidad	%	80.0	
Vidriosidad (cereales integrales)	%		2.5
Tiempo de sacarificación	Minutes		15
Homogeneidad	%	90.0	
Rendimiento espiritual previsto (PSY)	L/t	400.0	
Fenoles	ppm	14	25

SPECIALTY MALTS
100%
EXCLUSIVELY
FROM THE FINEST TWO-ROW SPRING BARLEY

Malta Château Whisky®

Fenoles
30 - 40 ppm

Características: Nuestra malta Château Whisky® se ahúma durante el secado con la mejor turba escocesa. Las maltas de whisky tienen una vida útil más larga.

Propiedades: Aporta un delicado carácter de turba y humo. Un ingrediente ideal en una receta de whisky muy especial. En proporciones más altas, le da a su whisky un rico sabor ahumado y a turba.

Uso: Cualquier tipo de whisky para obtener el distintivo sabor ahumado del auténtico whisky escocés.

Porcentaje: Hasta el 100% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4.5
Extracto soluble (0,2 mm)	%	81.0	
Diferencia de extracto fino-grueso	%		2.0
Color de mosto	EBC (°L)		4 (2.1)
Proteina total	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.4
Índice de Kolbach	%	35	45
Friabilidad	%	80.0	
Tiempo de sacarificación	Min	15	
Rendimiento espiritual previsto (PSY)	L/t	400	
Whisky Château de fenoles	ppm	35	40

Malta Château Rye (Centeno)

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L

Características: Un tipo de centeno malteado totalmente modificado y descascarillado y secado en un horno.

Propiedades: La malta de centeno se puede utilizar junto con otros granos malteados, como la malta de cebada destilada, para hacer un puré de whisky de centeno. Aporta un toque único de sabor a centeno y añade una complejidad interesante a tu whisky, dándole un sabor afrutado especiado y sutil. El sabor picante que se ofrece a menudo se describe como picante, con notas de canela, clavo y nuez moscada. El sabor afrutado puede recordar a manzanas, peras o bayas. La malta de centeno es uno de los principales granos utilizados en la producción del whisky de centeno americano, el cual debe elaborarse a partir de un puré que contenga al menos un 51% de malta de centeno. El whisky de centeno es conocido por su perfil de sabor único, que a menudo se describe como más seco, más picante y más asertivo que otros tipos de whisky.

Usage: Rye whiskey, gin, vodka, beer and kvass.

Percentage: Up to 60% of the mix.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		6.0
Extracto (base seca)	%	83.0	
Color de mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Proteina total	%		11.0
Friabilidad	%		80
Vidriosidad (cereales integrales)	%		3
Tiempo de sacarificación	min		15

Copos y adjuntos

Malta Château Chit Barley Flakes

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2°L

Características: Un tipo de malta ligeramente secada producida a partir de cebada macerada que ha estado germinando durante un período de tiempo muy corto.

Propiedades: Chit Barley Malt Flakes conserva muchas de las características de la cebada cruda y se utilizan para mejorar la estabilidad de la espuma y equilibrar la malta con alta solubilidad. Proporcionan un rico sabor seco a la cerveza y se utilizan principalmente en cervezas negras. Esta malta mejora la formación de espuma y la estabilidad.

Uso: cualquier tipo de cerveza.

Porcentaje: Hasta el 25% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		11.0
Extracto (base seca)	%	77.0	
Color de mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteina total	%		11.5

Malta Château Chit Wheat Flakes

5 - 9 EBC
2.4 - 3.9°L

Características: Granos aplanados de malta de trigo chit. Un tipo de malta ligeramente secada producida a partir de trigo macerado que ha estado germinando durante un período de tiempo muy corto.

Propiedades: Los copos de malta de trigo Chit conservan muchas de las características del trigo crudo y se utilizan para mejorar la estabilidad de la espuma y equilibrar la malta con alta solubilidad. Los copos se pueden añadir directamente al puré.

Uso: Cualquier tipo de cerveza.

Porcentaje: Hasta el 25% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		10.0
Extracto (base seca)	%	77	
Color de mosto	EBC (°L)	5 (2.4)	9 (3.9)
Proteina total	%		12.0

Château Oat Flakes (Avena)

3 - 5 EBC
1.7 - 2.4°L

Características: Los copos de avena Château son un complemento de elaboración de almidón pregelatinizado producido a partir de granos de avena desnudos seleccionados que se someten a un proceso de descamación, durante el cual todo el grano se cuece al vapor y se pasa a través de rodillos calentados para abrir la estructura del almidón dentro del endospermo del grano. Contienen un nivel moderado de lípidos y niveles elevados de glucanos y proteínas que hay que tener en cuenta a la hora de componer tu receta y planificar el proceso de elaboración.

Propiedades: Los copos de avena Château aportan una sensación en boca cremosa y sedosa y mejoran la retención de cuerpo y espuma de la cerveza, debido a sus altos niveles de glucanos y proteínas.

Uso: Cervezas inglesas Porter, Stout, New England IPA y Bélgica Wit.

Porcentaje: Hasta el 10% de la mezcla.

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		13.0
Extracto (base seca)	%	69.5*	
Color de mosto	EBC (°L)	4 (2.1)	
Proteina total	%	13.5*	

Château Maize Flakes

3 - 4 EBC
1.7 - 2.1°L

Características: Château Maize Flakes son un complemento de elaboración de almidón pregelatinizado producido a partir de granos de maíz seleccionados que se someten a un proceso de descamación, durante el cual todo el grano se cuece al vapor y se pasa a través de rodillos calentados para abrir la estructura del almidón dentro del endospermo del grano. Además, los copos de maíz Château contienen niveles bajos de lípidos y proteínas y un alto nivel de carbohidratos y proteínas que deben tenerse en cuenta a la hora de preparar la receta y planificar el proceso de elaboración.

Propiedades: Ayuda a aligerar el cuerpo y el sabor de la cerveza y tiene un efecto refrescante, contribuyendo a una sensación en boca limpia y crujiente y a un hermoso color pálido. Château Maize Flakes tiene una coloración ligeramente más oscura y le da un acabado ligeramente más dulce a la cerveza en comparación con Château Rice Flakes.

Uso: American Lagers, American Light Lagers y cervezas ligeras

Porcentaje: Hasta el 20% de la mezcla

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		13.5
Extracto (base seca)	%	81.6*	
Color de mosto	EBC (°L)	3.5 (1.9)	
Proteina total	%	7.0*	

Château Rice Flakes (Arroz)

2 - 3 EBC
1.3 - 1.7°L

Características: Château Rice Flakes son un complemento de elaboración de almidón pregelatinizado producido a partir de granos de arroz desnudos seleccionados que se someten a un proceso de descamación, durante el cual todo el grano se cuece al vapor y se pasa a través de rodillos calentados para abrir la estructura del almidón dentro del endospermo del grano. Contienen niveles bajos de lípidos y proteínas, y un alto nivel de carbohidratos que hay que tener en cuenta a la hora de elaborar la receta y planificar el proceso de elaboración.

Propiedades: Los copos de arroz Château ayudan a aligerar el cuerpo y el sabor de la cerveza y tienen un efecto refrescante, contribuyendo a una sensación en boca limpia y crujiente y a un hermoso color pálido. Tiene una coloración más clara y le da un acabado seco más áspero a la cerveza en comparación con Château Maize Flakes.

Uso: American Lagers, American Light Lagers y cervezas ligeras

Porcentaje: Hasta el 20% de la mezcla

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		13.0
Extracto (base seca)	%	72.8*	
Color de mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)*	
Proteina total	%	7.5*	

Malta Château Acid

6 - 13 EBC
2.8 - 5.4°L

Características: Es una malta de cebada acidulada, que ha pasado por un proceso de acidulación adicional. Esta malta reduce el pH del macerado y se utiliza cuando se elabora cerveza con agua rica en bicarbonato.

Propiedades: Château Acid Malt mejora el rendimiento de las enzimas hidrolíticas y proporciona un mejor rendimiento del macerado. Intensifica el proceso de fermentación ajustando el nivel de pH. La malta ácida mejora el sabor completo de la cerveza y aporta estabilidad a su sabor.

Uso: Cualquier cerveza tipo ale o lager, cervezas de trigo, cervezas ligeras para optimizar el nivel de pH

Porcentaje: Hasta el 5% de la mezcla

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		10.0
Extracto (base seca)	%	74	
Color de mosto	EBC (°L)	6 (2.8)	16 (6.6)
Proteina total	%		11.5
Acidez		40	
pH			4.5

Malta Château Diastatic

2.5 - 4.0 EBC
1.5 - 2.1°L

Características: Una malta enzimática. Producido a partir de las mejores variedades de cebada europeas.

Propiedades: Proporciona el poder diastático necesario en la maceración cuando se utiliza malta baja en enzimas o grano sin maltear y aumenta la eficiencia de extracción.

Uso: cualquier tipo de cerveza

Porcentaje: Hasta el 30% de la mezcla

También disponible como orgánico

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		7.0
Extracto (base seca)	%	80.0	
Extraer diferencia fino-grueso	%	1.5	2.5
color de mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4 (2.1)
Proteina total	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.5
Hartong 45°	%	35	45
Viscosidad	cP		1.6
poder diastático	WK	380	
Friabilidad	%	78.0	
Vidriosidad (cereales integrales)	%		3
tiempo de sacarificación	min		15

Almacenamiento & vida útil:

Mantener la malta fresca y segura, preservando sus propiedades y características únicas, es de suma importancia para el éxito de la elaboración de cerveza. Nosotros, Castle Malting®, con nuestro compromiso particularmente fuerte con la calidad, nos preocupamos por el rendimiento final de nuestras maltas y solo estamos realmente felices cuando nuestras maltas alcanzan su extraordinario potencial, es decir, cuando se convierten en la fuente de una pinta perfecta.

Sugerimos utilizar todos los productos integrales dentro de los 18-24 meses siguientes a la fecha de fabricación y todos los productos molidos dentro de los 3 meses si se respetan las siguientes recomendaciones.

LO QUE REALMENTE IMPORTA

Temperatura

Un rango de temperatura de 5 a 22 °C es esencial para mantener y preservar las propiedades y cualidades deseables de su malta. Una temperatura más alta ofrece condiciones favorables para que se desarrollen diversos insectos, microorganismos y hongos no deseados y, finalmente, arruinen la calidad de la malta.

Humedad

La malta es higroscópica. Cuanto más secas sean las condiciones de almacenamiento, mejor para la malta. La humedad relativa en una instalación de almacenamiento de malta debe ser idealmente inferior al 35%. Los microorganismos no deseados y los hongos se desarrollan más rápido en condiciones húmedas. Sin embargo, mantener tu malta en un lugar muy fresco y seco y luego exponerla a un ambiente cálido y húmedo resultará en condensación con el consiguiente deterioro de la calidad de tu malta.

Aire fresco y limpio, ventilación.

¡Una necesidad absoluta! Su malta absorberá cualquier rastro de pintura, vapores, humo, residuos de sustancias químicas, olores de producción de alimentos y otros olores de productos agrícolas. Esto tendrá un efecto desastroso en tu cerveza. No dejar las bolsas de malta directamente en el suelo o en contacto con las paredes contribuirá a una mejor ventilación de su almacén. Cuanto mejor sea la ventilación, más limpio y seco será el aire.

Amor y cuidado

De hecho, realmente importan. Ama tu malta y cuídala bien. Monitoree su temperatura, humedad y condición general de manera permanente, regular y continua. Establezca y aplique sus propios protocolos detallados de manipulación y almacenamiento. Tu malta agradecerá que mantenengas las condiciones de almacenamiento adecuadas y eso se verá reflejado en tu cerveza.

Ghlin, Mons, Bélgica

Embalaje óptimo y soluciones logísticas

Las maltas Château se envasan a un ritmo de 600 bolsas por hora y se almacenan en nuestro centro de distribución de 5.000 m2 en Ghlin. La zona de expedición permite preparar diariamente hasta 40 pedidos listos para ser cargados en 24 horas. La instalación ofrece fácil acceso a los camiones y una capacidad de aparcamiento para veinte vehículos, lo que permite una máxima fluidez de operaciones. Está situado a sólo 1 km de la autopista, muy cerca de las principales arterias de transporte de Europa.

Las maltas Château y todos los demás ingredientes se pueden entregar en base ExW, FCA, FOB, CPT, CFR, CIF, DAP u otros Incoterms previa solicitud.

La cantidad total por pallet, camión o contenedor puede variar dependiendo del tipo(s) de malta y contenedor.

Se pueden realizar entregas en “palets mixtos” (varios tipos de malta por palet) y otras soluciones de embalaje previa solicitud.

Levadura, lúpulo, especias, cápsulas, azúcar cande u otros productos de azúcar se pueden enviar junto con su pedido de malta, lo que significa que ¡sin ningún costo de flete adicional!

Para la malta triturada, la cantidad de malta por palet es como máximo de 750 a 800 kg.

Soluciones de envasado de malta para entregas marítimas e intercontinentales	Cantidad por contenedor de 20 pies	Cantidad por contenedor de 40 pies
A granel en bolsa de revestimiento en contenedor	hasta 17 000 kilos	hasta 26 500 kg
En sacos de 25 kg sueltos en contenedor	hasta 17 000 kilos	hasta 26 500 kg
En sacos de 50 kg sueltos en contenedor	hasta 17 000 kilos	hasta 26 500 kg
En sacos de 25 kg sobre pallets de exportación de 110x110 cm (de hasta 1 300 kg cada uno) en contenedor	hasta 13 000 kilos	hasta 26 000 kg
En Big Bags de 400 – 1300 kg sobre pallets de exportación 110x110 cm en contenedor	hasta 13 000 kilos	hasta 26 000 kg

Soluciones de envasado de malta para entregas intracontinentales	Cantidad aproximada por camión
Granel en camiones/camiones cisterna de polvo	Hasta 25 000 kg
En sacos de 25 kg sobre europalets intercambiables de 80x120 cm (825 kg cada uno) en camiones	Hasta 24 000 kg
En sacos de 25 kg sobre palés de 110x110 cm (de hasta 1.300 kg cada uno) en camiones	Hasta 24 000 kg
En Big Bags de 400 – 1300 kg sobre palés de 110x110 cm en camiones	Hasta 24 000 kg

Ghlin, Mons, Bélgica

Lúpulo

Don´t worry, be hoppy

Castle Malting® ofrece alrededor de 200 variedades de lúpulo, en conos y pellets, de todo el mundo. ¡Pide tu lúpulo junto con tu malta a precios especiales y sin costes de transporte adicionales!

Francia
Triskel
Elixir
Mistral
Barbe Rouge
Brewers Gold
Aramis
Cascade
Strisselspalt

Reino Unido
Challenger
Phoenix
East-Kent Golding
Admiral
Bramling Cross
Pilgrim
Target
First Gold
Fuggle
Goldings
Sovereign
Simcoe
Pilot
WGV

Bélgica
Phoenix
Centennial
Cascade

Polonia
Lubelski
Marynka
Magnat
Junga
Sybilla
Izabella
Oktawia
Lublin

Eslovenia
Styrian Golding
Aurora
Bobek
Styrian Wolf
Styrian Cardinal
Styrian Dragon
Styrian Dana
Magnum
Styrian Eagle
Styrian Kolibri

Austria
Select Spalt
Tradition
Aurora
Perle

España
Millenium
Willamette

Alemania
Cascade
Nugget
Mandarina Bavaria
Hallertau Mittelfruh
Perle
Huel Melon
Hallertau Blanc
Herkules
Hersbrucker
Northern Brewer
Polaris
Tettnang
Tradition
Spalter Select
Hallertau Smaragd

República Checa
Saaz
Sladek
Premiant
Kazbek

EE.UU
Chinook
Amarillo
Willamette
Columbus
Citra
Mosaic
Cascade
Centennial
Crystal
Ekuanot
El Dorado
Lemondrop
Simcoe
Vanguard
Summit
Azacca
Santiam
Sabro

Canadá
Triple Perle
Newport

Sudáfrica
African Queen

Nueva Zelanda
Nelson Sauvin
Pacific Jade
Kohatu
Wai-ti
Wakatu
Motueka
Dr. Rudi
Rakau
Riwaka
Waimea
Taiheke
Super Alpha
Sticklebract
Pacific Gem

Australia
Galaxy
Topaz
Enigma
Ella

También disponible como orgánico

La gama completa de nuestros lúpulos orgánicos y convencionales la puede encontrar en nuestro sitio web:

Especias

Especia tu cerveza

"Los belgas son los mayores consumidores de hierbas y especias en la cerveza. Incluso una cerveza belga relativamente convencional a veces contiene especias".

Michael Jackson, el cazador de cerveza

Descubra con Castle Malting® un amplio espectro de especias para agregar un carácter cálido adicional, un pequeño toque que realmente puede transformar el sabor de su cerveza. Las especias abren tus cervezas a una infinita variedad de aromas y sabores inolvidables. Con nuestras especias puedes encontrar la manera de crear una cerveza especial verdaderamente única.

cilantro (semillas/polvo)	raíces de jengibre (picadas / en polvo)	helenio
cáscaras de naranja amarga (¼/picado/en polvo/entero)	manzanillaflores	granos del paraiso
cáscaras de naranja dulce (picadas/en tiras/en polvo)	cardamomo (verde/fruta)	raíz de Angélica
raíz dulce de regaliz (picada / en polvo)	canela en polvo)	dulce aspa
extracto de raíz dulce de regaliz (pastillas/barras/bloques)	clavo	vainas de vainilla
hoja de hierbaluisa (picada/entera)	semilla de comino	cáscara de limón
pimienta negra (entera)	brezoflor	La hierba de limón
anís estrellado (entera/picada/en polvo)	bayas de enebro	raíz de cálamo
anís pimpinella (semillas/polvo)	flores hibiscus	raíz de lirio
	jazmínflor	almendra amarga pelada
	musgo irlandes	

También disponible como orgánico

La gama completa de nuestras especias orgánicas y convencionales la puede encontrar en nuestro sitio web:

Azúcar

El dulce sabor de tu éxito

Para mejorar la suavidad de sus cervezas, añadir más fuerza y aportar nuevos aromas, Castle Malting® le ofrece otro ingrediente especial de las cervezas belgas: los azúcares dulces belgas y otros productos de azúcar naturales.

Los azúcares dulces belgas se usan comúnmente en la elaboración de cerveza, especialmente en cervezas belgas más fuertes como Dubbel y Tripel para aumentar el contenido de alcohol sin agregar cuerpo extra a la cerveza. Los azúcares dulces belgas ayudan a mantener el alto contenido de alcohol de las cervezas sin hacerlas demasiado maltosas o dulces.

Azúcar cande blanca (trozos)	Maltodextrina 170
Azúcar cande oscuro (trozos)	Fructomix F85-75% (Jarabe de Fructosa)
Cassonade (azúcar moreno) light	Fructosa cristalina
Cassonade (azúcar moreno) oscuro	Trisuc líquido 73%
Cassonade (azúcar moreno) extra oscuro	Invertsuc 70 (Azúcar Invertido 70%)
Candimic 73% ligero	Azúcar de caña granulado (solo orgánico)
Candimic 73% oscuro	Azúcar De Remolacha Blanca
Candimic 78% oscuro	Lactosa
Jarabe quemado BS 5000	Jerrycan de melaza
Caramelo P32 (E150c)	Azúcar de caña refinada
Belgogluc HM 70/75%	Dextrosa Monohidrato S
HDE (jarabe de glucosa)	Azúcar de remolacha cristal

También disponible como orgánico

La gama completa de nuestros azúcares orgánicos y convencionales se puede encontrar la nuestro sitio web:

TERO Cerveza Artesanal
Montevideo, Uruguay

Recetas de Cerveza

Cerveza Belga de trigo

Descripción

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

Servicio

Vaso: Cáliz de cerveza de pinta

Temperatura: 4-8°C

Receta para 100 L

MALTA		
Château Pilsen® 2RS	75%	14.1 kg
Château Wheat Blanc	25%	4.7 kg
LÚPULO		
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
LEVADURA		
SafAle WB-06	70 g	
ESPECIAS		
Cáscara de naranja amarga	100 g	
Comino	40 g	
Cilantro	30 g	

Alcohol	Color	Amargura
5.5%	8 EBC	28 IBU

CONSEJO DEL CERVEZERO

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

Para promover un buen aroma a plátano, baje ligeramente el tono (0,5 g/L). Baja o nula aireación del mosto. Fermentar a altas temperaturas (22-26 °C) sin contrapresión

Paso 1: Maceración

Mash-in y sigue el perfil a continuación:

pH: 5.3 **Relación de mezcla:** 3.0 L/kg

Macerar a 63°C

Reposo 40min a 63°C

Subir a 68°C a 1°C/min. Reposo por 15 min a 68°C

Subir a 72°C a 1°C/min. Reposar 10 min a 72°C y realizar el Test de Yodo

Subir a 78°C a 1°C/min. Reposar 2 min a 78°C para triturar.

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

Paso 2: Ebullición

Hervir durante 90min.

Adición de lúpulo 1: Después de 30 minutos, agregue Magnum. Adición de lúpulo 2: Después de 80 min, agregue Citra.

Adición de lúpulo 3: Después de 85 minutos, agregue Styrian Goldings. Adición de especias: Después de 85 minutos, agregue las especias.

Whirlpool para quitar el trub.

Evaporación total	Tamaño lote	OG	Eficiencia
9.0%	100 L	12.5°P	85%

Paso 3: Fermentación y Maduración

Enfriar el mosto a 20°C y descascarar la levadura. Fermentar a 20°C durante 2 días y luego subir a 24°C. Una vez que finaliza la fermentación (se alcanza el FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día, y luego coseche la levadura. Bajar la temperatura a 2°C y descansar 7 días.

Atenuación	GF
82%	2.30°P

Paso 4: Envejecimiento en frío y envasado

Envejecer la cerveza en frío a 0°C durante 5 días, retirar la levadura residual y carbonatar hasta 3,0 volúmenes de CO2. La cerveza está lista para envasar y beber.

¡Disfruta!

**Para la re-fermentación en botella, añadir azúcar de elaboración y SafAle F-2.*

Esta receta es proporcionada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es sólo una guía. Algunas modificaciones podrían ser necesarios para satisfacer diferentes requisitos tecnológicos, eficiencias y ratios de rendimiento.

Para obtener más información y servicio, por favor contáctenos en info@castlemalting.com

Cerveza Belga Amber

Descripción

La combinación de Château Abbey y Château Cara Ruby le da a esta cerveza un hermoso color ámbar con un gran toque de malta dulce. Cerveza refrescante y bebible.

Servicio

Vidrio: Vidrio de pinta americana

Temperatura: 4 - 8°C

Receta para 100 L

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

Alcohol	Color	Amargura
6.5%	22 EBC	20 IBU

CONSEJO DEL CERVEZERO

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

Paso 1: Maceración

Mash-in y sigue el perfil a continuación:

pH: 5.3 **Relación de mezcla:** 2.8 L/kg

Macerar a 63°C

Reposo 40min a 63°C

Subir a 68°C a 1°C/min. Reposo por 15 min a 68°C

Subir a 72°C a 1°C/min. Reposar 10 min a 72°C y realizar el Test de Yodo

Subir a 78°C a 1°C/min. Reposar 2 min a 78°C para triturar.

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

Paso 2: Ebullición

Hervir durante 60min.

Adición de lúpulo 1: Después de 10 min añadir 90 g de Saaz y 70 g de Hallertau Mittelfruh.

Adición de lúpulo 2: Después de 55 min añadir 90 g de Saaz y 70 g de Hallertau Mittelfruh.

Whirlpool para quitar el trub.

Evaporación total	Tamaño del lote	OG	Eficiencia
6.0%	100 L	14.5°P	85%

Paso 3: Fermentación y Maduración

Enfriar el mosto a 16°C y descascarar la levadura.

Fermentar a 16°C durante 2 días y luego subir a 20°C. Una vez que finaliza la fermentación (se alcanza el FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día, y luego coseche la levadura. Bajar la temperatura a 2°C y descansar 7 días.

Atenuación	GF
81%	2.80°P

Paso 4: Envejecimiento en frío y envasado

Envejecer la cerveza en frío a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y carbonatar hasta obtener 2,6 volúmenes de CO2. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfruta!

**Para la refermentación en botella, añadir azúcar de elaboración y SafAle F-2.*

Esta receta es proporcionada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es sólo una guía. Algunas modificaciones podrían ser necesarios para satisfacer diferentes requisitos tecnológicos, eficiencias y ratios de rendimiento.

Para obtener más información y servicio, por favor contáctenos en info@castlemalting.com

Cerveza rubia de centeno

Descripción

De color amarillo pálido a dorado, con una cabeza blanca bien formada. El amargor tiende a ser moderado, para permitir que se afirmen las características del centeno, a menudo picantes y agrias.

Servicio

Vidrio: Vidrio Tulip

Receta para 100 L

MALTA		
Château Pilsen 2RS	70%	18.8 kg
Château Wheat Blanc	10%	2.7 kg
Château Rye	20%	5.4 kg
LÚPULO		
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
LEVADURA		
SafAle BE-256	80 g	

Alcohol	Color	Amargura
8.5%	11 EBC	25 IBU

CONSEJO DEL CERVEZERO

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

Paso 1: Maceración

Mash-in y sigue el perfil a continuación:

pH: 5.3 **Proporción de mezcla:** 2.5 L/kg

Macerar a 63°C

Descansar 50min a 63°C Subir a 72°C a 1°C/min

Descansar 20min a 72°C y hacer el Test de Yodo Subir a 78°C a 1°C/min

Reposar 2 minutos a 78°C para triturar.

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

Paso 2: Ebullición

Hervir durante 75min.

Adición de lúpulo 1: después de 15 minutos, agregue Perle y Cascade. Adición de lúpulo 2: Después de 60 minutos, agregue Saaz.

Adición de lúpulo 2: Después de 70 min, agregue Amarillo. Whirlpool para quitar el trub.

Evaporación total	Tamaño del lote	OG	Eficiencia
7.5%	100 L	17.5°P	85%

Paso 3: Fermentación y Maduración

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

Atenuación	GF
86%	2.45°P

Paso 4: Envejecimiento en frío y envasado

Envejecer la cerveza en frío a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y carbonatar hasta obtener 2,8 volúmenes de CO2. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfruta!

**Para la refermentación en botella, añadir azúcar de elaboración y SafAle F-2.*

Esta receta es proporcionada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es sólo una guía. Algunas modificaciones podrían ser necesarios para satisfacer diferentes requisitos tecnológicos, eficiencias y ratios de rendimiento.

Para obtener más información y servicio, por favor contáctenos en info@castlemalting.com

Cerveza belga Dark Abbey

Descripción

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

Servicio

Vidrio: Vidrio Tulip

Temperatura: 4-8°C

Receta para 100 L

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

Alcohol	Color	Amargura
8.5%	75 EBC	28 IBU

CONSEJO DEL CERVEZERO

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

Paso 1: Maceración

Mash-in y siga el perfil a continuación:

pH: 5.3 **Proporción de mezcla:** 2.5 L/kg

Macerar a 63°C

Descansar 60min a 63°C Subir a 72°C a 1°C/min

Descansar 20min a 72°C y hacer el Test de Yodo Subir a 78°C a 1°C/min

Reposar 2 minutos a 78°C para triturar.

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

Paso 2: Ebullición

Hervir durante 90min.

Adición de lúpulo 1: Después de 30 min añadir Hallertau Tradition.

Adición de lúpulo 2: después de 80 min añadir Tettnang. Whirlpool para quitar el trub.

Evaporación total	Tamaño del lote	OG	Eficiencia
9.0%	100 L	17.5°P	80%

Paso 3: Fermentación y Maduración

Enfriar el mosto a 16°C y descascarar la levadura. Fermentar a 16°C durante 2 días y luego subir a 21°C. Una vez que finaliza la fermentación (se alcanza el FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día, y luego coseche la levadura. Bajar la temperatura a 2°C y descansar 7 días.

Atenuación	GF
85%	2.60°P

Paso 4: Envejecimiento en frío y envasado

Envejecer la cerveza en frío a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y carbonatar hasta obtener 2,7 volúmenes de CO2. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfruta!

**Para la refermentación en botella, añadir azúcar de elaboración y SafAle F-2.*

Esta receta es proporcionada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es sólo una guía. Algunas modificaciones podrían ser necesarios para satisfacer diferentes requisitos tecnológicos, eficiencias y ratios de rendimiento.

Para obtener más información y servicio, por favor contáctenos en info@castlemalting.com

Cerveza Belga Roja De Malta Pura

Descripción

Cerveza con un ligero, completo y equilibrado sabor dulce a té con lúpulo. Agradable carácter a malta con un final ligeramente seco.

Servicio

Vidrio: Copa con pie

Temperatura: 4-8°C

Receta para 100 L

MALTA		
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
LÚPULO		
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
LEVADURA		
SafAle BE-256	80 g	

Alcohol	Color	Amargura
6.5%	42 EBC	25 IBU

CONSEJO DEL CERVEZERO

Puedes agregar 1-2% de malta Chateau Black para darle un toque agradable de carácter tostado. Esto también impulsará

Paso 1: Maceración

Mash-in y siga el perfil a continuación:

pH: 5.3 **Proporción de mezcla:** 2.5 L/kg

Macerar a 63°C

Descansar 50min a 63°C Subir a 72°C a 1°C/min

Descansar 20min a 72°C y hacer el Test de Yodo Subir a 78°C a 1°C/min

Reposar 2 minutos a 78°C para triturar.

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

Paso 2: Ebullición

Hervir durante 60min.

Adición de lúpulo 1: después de 10 min añadir Hallertau Mittelfruh.

Adición de lúpulo 2: Después de 50 minutos, agregue Saaz.

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

Whirlpool para quitar el trub.

Evaporación total	Tamaño del lote	OG	Eficiencia
6.0%	100 L	14.5°P	85%

Paso 3: Fermentación y Maduración

Enfriar el mosto a 18°C y descascarar la levadura. Fermentar a 18°C durante 2 días y luego subir a 22°C. Una vez que finaliza la fermentación (se alcanza el FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día, y luego coseche la levadura. Bajar la temperatura a 2°C y descansar 7 días.

Atenuación	GF
82%	2.65°P

Paso 4: Envejecimiento en frío y envasado

Envejecer la cerveza en frío a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y carbonatar hasta obtener 2,6 volúmenes de CO2. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfruta!

**Para la refermentación en botella, añadir azúcar de elaboración y SafAle F-2.*

Esta receta es proporcionada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es sólo una guía. Algunas modificaciones podrían ser necesarios para satisfacer diferentes requisitos tecnológicos, eficiencias y ratios de rendimiento.

Para obtener más información y servicio, por favor contáctenos en info@castlemalting.com

Cerveza Belgian Saison

Descripción

Comúnmente llamada “cerveza de granja”, esta cerveza es una cerveza pálida refrescante que es altamente carbonatada, afrutada, picante y, a menudo, acondicionada en botella. Comenzó como una pale ale elaborada en los meses más fríos y menos activos en granjas en Valonia, la región francófona de Bélgica, y almacenada para beber en los meses de verano.

Servicio

Vidrio: Vaso de cerveza Tulip

Temperatura: 6-8°C

Receta para 100 L

MALTA		
Château Pilsen® 2RS	80%	16.6 kg
Château Cara Clair®	10%	2.1 kg
Château Wheat Blanc®	10%	2.1 kg
LÚPULO		
Magnum (12.0% aa)	21 IBU	60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU	70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU	60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU	30 g
LEVADURA		
SafAle BE-134	70 g	

Alcohol	Color	Amargura
6.5%	9 EBC	30 IBU

CONSEJO DEL CERVEZERO

Belgium Saison es un gran estilo de cerveza para explorar el potencial de la levadura. Juega con ella para descubrir los diferentes aromas que es capaz de producir esta cepa.

Paso 1: Maceración

Siga el perfil a continuación:

pH: 5.3 **Proporción de mezcla:** 2.8 L/kg

Maceración a 63°C

Descansar 45min a 63°C

Subir a 72°C a 1°C/min

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

Subir a 78°C a 1°C/min

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

Paso 2: Ebullición

Hervir durante 75min.

Adición de lúpulo 1: Después de 15 minutos, agregue Magnum.

Adición de lúpulo 2: Después de 70min agregue Aramis, Mosaic y Perle.

Hidromasaje para eliminar el bache

Evaporación total	Tamaño del lote	OG	Eficiencia
7.5%	100 L	13.5°P	85%

Paso 3: Fermentación y Maduración

Enfriar el mosto a 22°C y echar la levadura. Fermentar a 22°C durante 2 días y luego subir a 24°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 10 días.

Atenuación	GF
88%	1.60°P

Paso 4: Envejecimiento en frío y envasado

Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta 2,8 volúmenes de CO2. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar!

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

Esta receta es proporcionada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es sólo una guía. Algunas modificaciones podrían ser necesarios para satisfacer diferentes requisitos tecnológicos, eficiencias y ratios de rendimiento.

Para obtener más información y servicio, por favor contáctenos en info@castlemalting.com

TERO Cerveza Artesanal
Montevideo, Uruguay

Recetas de whisky

Whisky de malta

Descripción

Whisky de color ámbar y toques ligeramente ahumados. El sabor es rico y complejo con un sabor completo, maltoso y ligeramente turboso. El final es largo, recordando el roble y el humo.

Receta para 100 L

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

Paso 1: Maceración

Triturar en 75 litros de agua a 65°C
Reposar a 62°C por 80 minutos
Reposar a 72°C por 15 minutos

Paso 2: Filtración

Separar el mosto del bagazo con agua a 78°C.

Paso 3: Ebullición

Duración: 10 minutos

Paso 4: Enfriamiento

23 – 24°C

Paso 5: Fermentación

28 – 30°C

Paso 6: Destilación

Esta receta es proporcionada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es sólo una guía. Algunas modificaciones podrían ser necesarios para satisfacer diferentes requisitos tecnológicos, eficiencias y ratios de rendimiento.

Para más información y servicio por favor contáctenos en info@castlemalting.com

Whisky de centeno

Descripción

Con notas ricas y redondas de tabaco, roble carbonizado y whisky de mantequilla con un toque picante de centeno y picante, el whisky de centeno se completa con la suavidad del arce y la cereza dulce para proporcionar un perfil de sabor pesado y equilibrado, pero complejo. Está sólidamente anclado en el sabor picante de centeno con un poco de manzana y miel. El whisky de centeno aporta sabores picantes y afrutados como ciruela y mermelada.

Recipe for 100 L

MALTA	
Château Whisky®	25 kg
Château Rye®	6 kg
LEVADURA	
SafSpirit M-1	70 g

Paso 1: Maceración

Triturar en 75 litros de agua a 65°C
Reposar a 63°C por 75 minutos
Reposar a 72°C por 25 minutos

Paso 2: Filtración

Separar el mosto del bagazo con agua a 78°C.

Paso 3: Ebullición

Duración: 10 minutos

Paso 4: Enfriamiento

22°C

Paso 5: Fermentación

Paso 6: Destilación

Esta receta es proporcionada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es sólo una guía. Algunas modificaciones podrían ser necesarios para satisfacer diferentes requisitos tecnológicos, eficiencias y ratios de rendimiento.

Para más información y servicio por favor contáctenos en info@castlemalting.com

La forma más fácil de pedir tu malta favorita

Castle Malting® se complace en presentar la aplicación más completa sobre elaboración de cerveza y malteado disponible para Apple iOS y Android. Con BrewMalt® puedes aprender todo sobre la elaboración de cerveza y el malteado, así como pedir todo lo que necesitas para elaborar cerveza o destilar.

Seleccione y solicite los mejores ingredientes para la elaboración de cerveza y otros productos a través de la sección BrewShop. Consulta todos los documentos relacionados con tus pedidos (análisis de malta, facturas, certificados, listas completas de entregas) en la sección Servicios.

A través de la nueva sección BrewWorld estará aún más cerca de las industrias cervecera y malteadora al recibir las últimas noticias, precios de mercado e información sobre eventos de la industria. Además, se volverá aún más consciente de la elaboración de cerveza al obtener acceso a recetas de cerveza, calculadoras y consejos de elaboración de cerveza, glosario de elaboración de cerveza, historia de la cerveza, etc.

Le garantizamos la mejor experiencia de cliente en la industria. ¡Disfruta!

Disponible en 6 idiomas:

Available on Google Play

Available on the App Store

Notas

Rue de Mons 94,
7970 Beloeil, Bélgica
+32 87 662095
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com