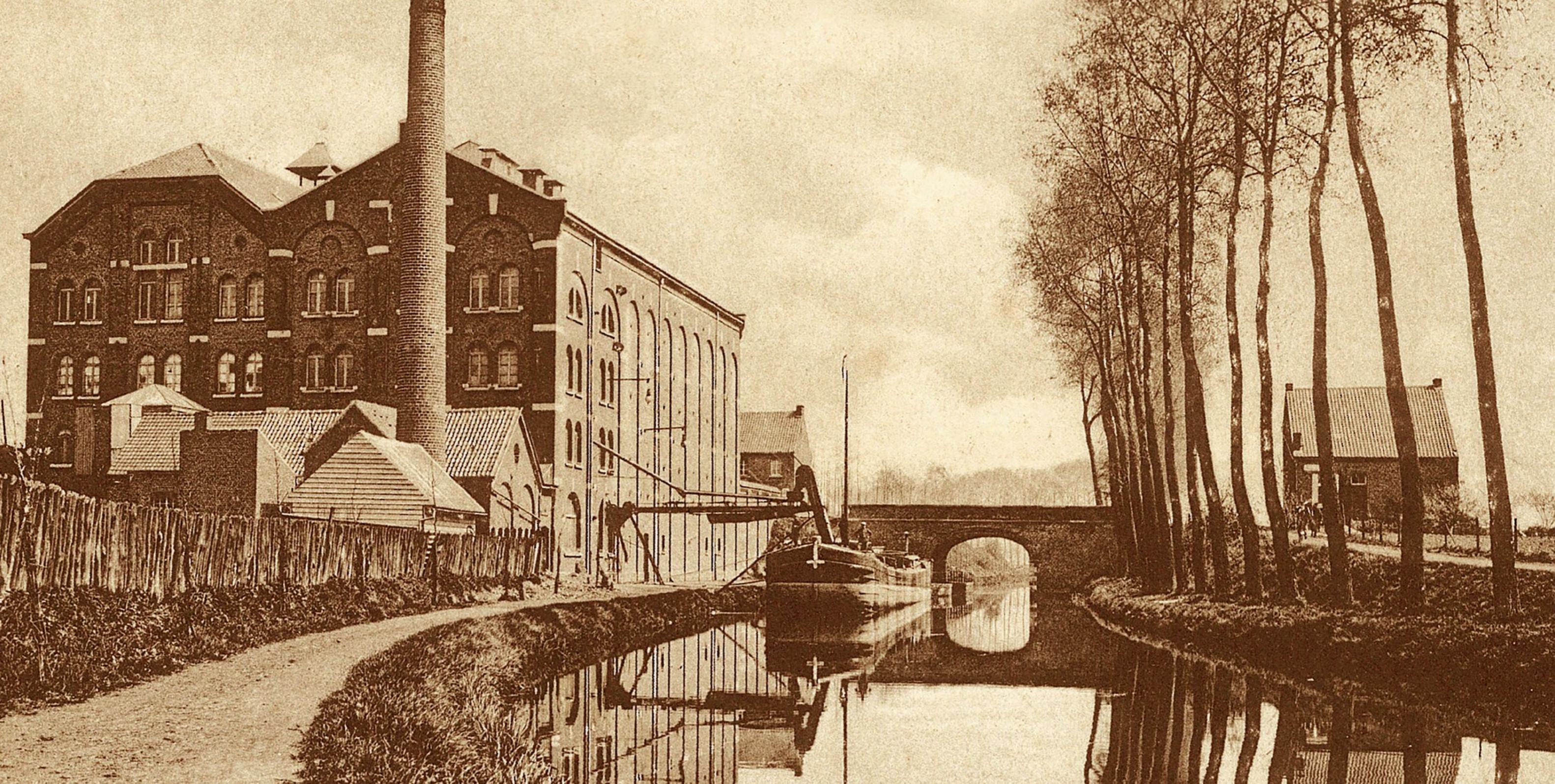


**Специальные
солода для
неповторимого
вкуса**





Содержание

Бельгия – страна пива.....	2
О нашей компании - Castle Malting®.....	3
Castle Malting® в цифрах	5
Наша приверженность экологической устойчивости.....	9
Новый подход к карамелизации. Инновационная обжарка солода	10
Базовый солод	12
Специальный просушенный солод.....	17
Карамельный солод	26
Обжаренный солод	38
Пшеничный солод.....	47
Солод из других видов зерен	57
Солод для виски и винокурения (дистилляция)	63
Хлопья и дополнительные ингредиенты	69
Хранение и срок годности	78
Оптимальные решения по упаковке и доставке.....	79
Хмель.....	81
Специи	83
Сахар	85
Рецепты пива	88
Рецепты виски	102
Приложение BrewMalt® app	105



Бельгия – страна пива

Бельгия – это рай для почитателей пива, сюда стремятся их сердца и мечты. Поистине, Бельгия – это страна пива. От золотистых пильсенов и коричневых насыщенных элей до крепкого траппистского пива, рожденного в монастырях, бельгийское пиво вызывает восхищение во всем мире. Его история уходит корнями в глубокое Средневековье, к монастырскому пивоварению. Поклонники пива и сейчас утверждают, что по разнообразию, богатству вкуса и совокупности характеристик бельгийскому пиву нет равных во всем мире.

Изысканное, крепкое, с кислинкой или горькое, бельгийское пиво поражает множеством технологических приемов. Где еще можно найти более 1500 марок пива и более 700 вкусовых направлений? Культура бельгийского пивоварения по праву внесена в список Всемирного культурного наследия ЮНЕСКО, что еще раз подчеркивает ее уникальность и

важность для будущих поколений.

Castle Malting® разработал богатый спектр премиальных и базовых солодов. Уникальные свойства солода местного производства играют такую же составную роль в удивительном вкусе бельгийского пива, как и самобытные технологические приемы бельгийского пивоварения.

Производимые в настоящее время бельгийские солода выгодно отличаются качеством и свойствами от солодов, произведенных в любых других странах мира. Бельгийские солода обладают исключительными вкусовыми характеристиками, прозрачностью сусла, цветом, выходом и другими параметрами.





Компания Castle Malting®



Основанная в 1868 году в городе Белёй, вблизи живописного старинного замка, компания Castle Malting® является старейшей солодовней Бельгии и одной из старейших солодовен в мире. Castle Malting® славится своей индивидуальностью, а также бескомпромиссными стандартами качества солода.

Объединив вековые традиции бельгийского солодоращения и современные смелые инновации, компания Castle Malting® обрела уникальную способность удовлетворить потребности любого клиента – от домашних пивоварен до крафтовых и крупных пивоваренных компаний.

Castle Malting® производит более 100 сортов солода, широчайший ассортимент в мире, включая стандартные базовые и специальные солода, персонализированные базовые и специальные солода по индивидуальной спецификации от клиента, а также полный спектр органических солодов для любого типа пива или виски, которые могут вообразить пивовары и мастера дистилляции.

Наша компания Castle Malting® завоевала золотую медаль Global Brewing Supply 2022. Эта награда подтвердила непоколебимую

верность к инновациям, устойчивому и стабильному развитию, продуманной и гибкой схеме поставок.

Более 3700 пивоварен в 147 странах мира уже выбрали премиальное качество солодов, производимых Castle Malting®.

Выгодное географическое положение в самом центре региона, где растут лучший в мире ячмень (наш завод расположен по соседству с Францией, Голландией, Шотландией и Германией), позволяет нам выбирать для солодоращения пивоваренный ячмень, оптимально подходящий для каждого типа солода.

Современный подход к ведению бизнеса позволяет нам поставлять солод высочайшего качества по самым привлекательным ценам, а близость к порту Антверпена сводит к минимуму транспортные расходы.

Профессионализм сотрудников Castle Malting®, а также уникальное оборудование наших заводов позволяют удовлетворить запросы абсолютно всех клиентов: от микро и крафтовых пивоварен до крупных промышленных производителей пива.

Золотая медаль, полученная на Global Brewing Supply Awards 2022



Castle Malting® в цифрах



155

лет инноваций и традиций



118

сотрудников



147

стран



100+

типов солода



2

производственные площадки



3700+

пивоварен и винокурен используют наш солод



Castle Malting® гарантирует:

- 100% прослеживаемость солода – от ячменного поля до солода, доставленного на Вашу пивоварню, с соблюдением норм Европейского декрета (The European Decree) UE 178/2002 Европейского Совета;
- 100% использование лучшего двухрядного ярового ячменя для производства базового солода и специальных ячменных солодов;
- Полное отсутствие генетически модифицированных организмов во всем нашем солоде согласно Регламенту (ЕС) № 1829/2003 Европейского Парламента и Совета. Это означает, что все наши солода гарантированно не содержат ГМО;
- Строгое соответствие производства действующим международным нормам HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points);
- Традиционный девятидневный метод солодоращения, который обеспечивает равномерное растворение всех зерен и премиальное качество продукции!
- Анализ качества ячменя, готового солода и пива в нашей современной лаборатории (результаты анализов подтверждаются крупнейшими пивоваренными лабораториями ЕС);
- Спецификации на поставленный солод доступны к печати прямо с нашего сайта www.castlemalting.com (на 19 языках);
- Техническую поддержку и помощь опытных бельгийских пивоваров;
- Тренинги и семинары на нашей мини-пивоварне в Бельгии и других странах.





Солодарастильный ящик
Белёй, Бельгия



Наша современная лаборатория
Белёй, Бельгия

Наша приверженность экологической устойчивости



Строго придерживаясь политики сохранения здоровой планеты для будущих поколений, мы предпринимаем все меры для дальнейшего повышения экологической эффективности нашей компании. В основе философии Castle Malting лежит приверженность устойчивым методам производства. От выбора сырья до самого производственного процесса мы отдаём приоритет экологически безопасным решениям.

Что отличает Castle Malting® как экологически безопасного и сознательного производителя солода?

- Самый широкий в мире ассортимент органических солодов
- Доставка ячменя баржами с целью снизить объем перевозок грузовиками и, как следствие, снизить загрязнение окружающей среды
- Использование когенерационной установки, вырабатывающей электроэнергию и тепло для эффективной сушки солода
- Внедрение системы рекуперации тепла на этапах сушки, обжарки и карамелизации солода, для оптимизации использования энергии
- 980 м² солнечных панелей на крышах солодовни

Новый подход к карамелизации Инновационная обжарка солода

Castle Malting® производит исключительный ассортимент специальных карамелизированных и обжаренных солодов на инновационном обжарочном оборудовании в городе Белёй, Бельгия.

Уникальная конструкция наших обжарочных барабанов позволяет получить специальные карамелизированные и обжаренные солода, обладающие непревзойденным вкусом и ароматом и следующими достоинствами:

- более насыщенными вкусовыми свойствами
- более высоким уровнем карамелизации
- меньшей горечью и меньшей терпкостью в темных солодах





Базовый солод



Солод Шато Пильсен 2RS

макс 3.5 EBC
макс 1.9°L

Характеристика: Самый светлый бельгийский солод (Château Pilsen 2RS). Производится из лучшего двухрядного ярового пивоваренного ячменя. Отсушен при температуре до 80 - 85°C.

Свойства: Самый светлый, он хорошо растворен и прекрасно подходит для настоянного или отварочного метода затирания. Благодаря выраженному сладковатому аромату и ферментативной активностью может служить базовым солодом в заторе. Оптимальный выбор для крафтовых пивоваров в качестве базового солода. Высокая ферментативная активность и низкий общий белок, высокое содержание крахмала и тонкая шелуха позволяют добиться высокого выхода экстракта.

Применение: Все сорта пива

Доля в засыпи: До 100%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	81.5	
Разница в выходе экстракта тонкий / грубый помол	%	1.5	2.5
Цветность конгрессного суслу	EBC (°L)		4.0 (2.1)
Цветность суслу после кипячения	EBC (°L)	4.0	7.0 (3.2)
Общий белок	%		11.5
Растворимый белок	%	3.5	4.6
Число Кольбаха	%	35.0	46.0
Вязкость конгрессного суслу	cP		1.6
Содержание бета-глюканов	mg/L		220
pH		5.6	6.1
Диастатические свойства	WK	250	
Рыхлость (мучнистость)	%	80.0	
Стекловидность	%		2.5
PDMS (предшественник ДМС)			5.0
Фильтрация		В норме	
Осахаривание	минуты		15
Прозрачность суслу		прозрачное	
Сортировка (размер более 2,5 мм)	%	90.0	
Сортировка (на дне)	%		2.0

Солод Шато Пильсен 6RW

3 - 3.5 EBC
1.7 - 1.9°L

Характеристика: Самый светлый бельгийский солод. Производится из лучшего шестирядного озимого пивоваренного ячменя. Отсушен при температуре до 80 - 85°C.

Свойства: Самый светлый, он хорошо растворен и прекрасно подходит для настоянного или отварочного метода затирания. Шато Пильсен 6RW (Château Pilsen 6RW) отличается от Шато Пильсен 2RS (Château Pilsen 2RS) более высокой диастатической силой.

Применение: Все сорта пива

Доля в засыпи: До 50%

Доступен также в органической версии



Параметры качества меняются в зависимости от года урожая. Обновленные спецификации доступны на нашем веб-сайте: www.castlemalting.com

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	79.0	
Разница в выходе экстракта тонкий / грубый помол	%	1.0	2.2
Цветность конгрессного суслу	EBC(Lov.)		4.2 (2)
Цветность суслу после кипячения	EBC(Lov.)		7.0
Общий белок	%		11.5
Растворимый белок	%		4.9
Число Кольбаха	%	35.0	46.0
Число Хартонга 45°	%	35.0	43.0
Вязкость конгрессного суслу	cP		1.6
Содержание бета-глюканатов	mg/L		220
pH			6.3
Диастатические свойства	WK	250	
Рыхлость (мучнистость)	%	80.0	
Стекловидность	%		2.5
PDMS (предшественник ДМС)			5.0
Фильтрация		В норме	
Осахаривание	минуты		10
Прозрачность суслу		прозрачное	
Сортировка (размер более 2,5 мм)	%	90.0	
Сортировка (на дне)	%		2.0

Солод Шато Вена

4 - 7 EBC
2.1 - 3.2°L

Характеристика: Базовый бельгийский солод группы Vienna (венский). Отсушен при температуре до 85 - 90°C; меньшая продолжительность сушки, чем у других типов солода.

Свойства: Придает пиву более интенсивный солодовый, чем солод Пильсен, а также легкие ноты карамели и ириски. Солод Шато Вена (Château Vienna®) отсушивается при более высокой температуре, чем солода Pilsen, поэтому придает пиву более глубокий золотистый цвет, усиливает тело и насыщенность вкуса. Из-за более высокой температуры отсушки солод Château Vienna® обладает меньшей ферментативной силой, чем солод Pilsen, однако достаточной, чтобы хорошо сочетаться со специальными солодами.

Применение: Все сорта пива, в частности венский лагер. Усиливает цветность и аромат в легком пиве

Доля в засыпи: До 100%

Доступен также в органической версии



Солод Шато Пейл Эль

7 - 10 EBC
3.2 - 4.3°L

Характеристика: Светлый базовый бельгийский солод. Отсушен при температуре до 90 - 95°C.

Свойства: Обычно используется в качестве базового солода или в сочетании с солодом Пильсен 2RS с целью получения более интенсивного солодового вкуса и более насыщенного цвета пива.

Более глубокий цвет данного солода дает суслу золотой оттенок. Солод Пэйл Эль отсушивается дольше; обычно лучше растворен и придает более выраженный аромат, чем Пильсен 2RS. Ферментативная активность солода Шато Пэйл Эль (Château Pale Ale) позволяет сочетать его со специальными солодами, не обладающими ферментативными свойствами

Применение: Светлые эли, большинство традиционных сортов английского пива

Доля в засыпи: До 100%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	80.0	
Разница в выходе экстракта тонкий / грубый помол	%	1.5	2.5
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Общий белок	%		11.5
Растворимый белок	%	3.5	4.6
Число Кольбаха	%	35.0	46.0
Вязкость конгрессного сусла	cP		1.6
pH		5.6	6.0
Диастатическая сила	WK	250	
Рыхлость (мучнистость)	%	80.0	
Фильтрация		в норме	
Стекловидность	%		2.5
Осахаривание	минуты	15	

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	80.0	
Разница в выходе экстракта тонкий / грубый помол	%	1.0	2.5
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Общий белок	%		11.5
Растворимый белок	%	3.5	4.6
Число Кольбаха	%	35.0	46.0
Вязкость конгрессного сусла	cP		1.60
Диастатическая сила	WK	250	
Рыхлость (мучнистость)	%	80.0	
Фильтрация		в норме	



Специальный солод



Солод Шато Мюнхик Лайт

13 - 17 EBC
5.4 - 6.9°L

Характеристика: Светлая бельгийская версия специального солода типа Münich (мюнхенский). Отсушен при температуре до 95-100°C.

Свойства: Светло-золотистый солод. Слегка повышает цветность пива, придавая ему приятный светло-золотистый оттенок. Большинству сортов пива придает ярко выраженный аромат солода, не влияя на стойкость пены. Обладает лучшими ферментативными свойствами, чем другие солода линейки Munich. Может использоваться в больших количествах в засыпи в сочетании с Шато Пильсен 2RS, повышает тело и делает богаче солодовый вкус пива.

Применение: Светлые эли, янтарное, коричневое, крепкое и темное пиво, пиво типа Vock (крепкое).

Доля в засыпи: До 80%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	80.0	
Разница в выходе экстракта тонкий / грубый помол	%		2.5
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	13 (5.4)	17 (6.9)
Общий белок	%		11.5
Растворимый белок	%	3.5	4.9
Число Кольбаха	%	37	49.0
Вязкость конгрессного сусла	cP		1.60
Диастатическая сила	WK	150	
Рыхлость (мучнистость)	%	80.0	
Стекловидность	%		2.5
Фильтрация			в норме
Осахаривание	минуты		15

Солод Шато Мюнник

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Характеристика: Бельгийский специальный солод типа Münich (мюнхенский). Отсушен при температуре до 100-105°C.

Свойства: Солод насыщенного золотого цвета. Слегка повышает цветность пива, придавая ему приятный золотисто-оранжевый оттенок. Большинству сортов пива придает ярко выраженный аромат зерна и солода, не влияя на стойкость пены и тело пива. В небольших количествах солод Шато Мюнник используется в сочетании с солодом Шато Пильсен 2RS в производстве светлых сортов пива для придания более солодового букета и более насыщенного цвета. Подчеркивает вкусовые характеристики пива.

Применение: Светлые эли, янтарное, коричневое, крепкое и темное пиво, пиво типа Вокс (крепкое).

Доля в засыпи: До 60%

Доступен также в органической версии



Солод Шато Мелано Лайт

36 - 44 EBC
14.1 - 17.1°L

Характеристика: Более светлая версия солода Шато Мелано (меланоидиновый). Особая технология проращивания. Особый метод сушки при температуре до 115-120°C, в процессе которого солод томится (медленно, сохнет при повышении температуры), что приводит к образованию меланоидинов.

Свойства: Очень ароматный, с насыщенным солодовым вкусом. Придает пиву полноту и округлость, улучшает вкусовую стабильность, дает красноватый тон пиву. Повышает полноту вкуса пива.

Применение: Янтарное и темное пиво, шотландские эли, янтарные эли, красные и ирландские эли.

Доля в засыпи: До 30%

Доступен также в органической версии



Солод Шато Эбби

41 - 49 EBC
15.9 - 18.9°L

Характеристика: Коричневый бельгийский солод. Специальный процесс проращивания, отсушен при температуре до 110°C.

Свойства: Шато Эбби (Château Abbey®) – это светлый солод, отсушенный при повышенных температурах. Придает пиву сильный вкус свежесдобитого хлеба, орехов и фруктов. Шато Эбби имеет насыщенный цвет и обладает чуть горьковатым привкусом, который со временем становится более мягким. Как правило, составляет меньшую часть засыпи в используется в производстве пива, требующего интенсивной цветности

Применение: Светлые эли, пиво Abbey, коричневые портеры и специальное пиво, различные сорта английского пива.

Доля в засыпи: До 30%

Доступен также в органической версии



Солод Шато Мелано

75 - 85 EBC
28.7 - 32.4°L

Характеристика: Бельгийский меланоидиновый солод (Melano). Особая технология проращивания. Особый метод сушки при температуре до 130°C, в процессе которого солод томится (медленно, сохнет при повышении температуры), что приводит к образованию меланоидинов

Свойства: Очень ароматный, с насыщенным солодовым вкусом. Придает пиву полноту и округлость, улучшает вкусовую стабильность, дает красноватый тон пиву. Повышает полноту вкуса пива. Этот солод еще называют «turbo Munich» (мюнхенский турбо).

Применение: Янтарное и темное пиво, шотландские сорта и красные шотландские эли, янтарные, красные и ирландские эли.

Доля в засыпи: До 30%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	78.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	41 (15.9)	49 (18.9)
pH			6.0

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	78.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	75 (28.7)	85 (32.4)
pH			6.0

Солод Шато Аром

95 - 105 EBC
36.2 - 39.9 °L

Характеристика: Бельгийский ароматный солод. Высокая температура проращивания, отсушка при температуре до 115°C для усиления аромата.

Свойства: Солод Шато Аром (Château Arome) придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темным лагерам. По сравнению с другими традиционными сортами цветного солода придает пиву более округлую горечь.

Применение: Специальные, очень ароматные сорта пива

Доля в засыпи: До 20%

Доступен также в органической версии



Солод Шато Кристалл

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6 °L

Характеристика: Ароматный бельгийский солод с уникальными ароматическим и вкусовым профилем. Для данного солода Castle Malting® разработал особый процесс производства.

Свойства: Этот солод карамельно-медного цвета придает насыщенный солодовый вкус и аромат янтарному и темному лагерному пиву. По сравнению с другими сортами цветного солода Шато Кристалл (Château Crystal®) придает пиву более округлую горечь.

Применение: Ароматное и цветное пиво. Идеален для бельгийских элей и немецкого бока (крепкого пива).

Доля в засыпи: До 20%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	78.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	95 (36.2)	105 (39.9)
pH			6.0

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	74.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0

Солод Шато Смоукт

Фенолы
3 - 15 ppm

Характеристика: Специальный копченый солод с ферментативной активностью. Применяется в производстве самых разнообразных сортов пива

Свойства: Благодаря копчению над огнем из буковых поленьев, солод приобретает интенсивный сладковатый и копченый (дымный) характер и передает его пиву.

Применение: Копченое пиво, немецкое копченое пиво (Раухбир), копченые эли Аляски, шотландские эли.

Доля в засыпи: До 15%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	77.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	4 (2.1)	12 (5.0)
Общий белок	%		11.5
Вязкость конгрессного сусла	cP		1.6
Диастатические сила	WK	250	
Рыхлость (мучнистость)	%	80.0	
Стекловидность	%		2.0
Осахаривание	минуты		15
Содержание фенолов	ppm	3	15



Карамельный солод



Солод Шато Кара Клэр

max 9 EBC
max 3.9°L

Характеристика: Наиболее светлый из бельгийских карамельных солодов, которые производятся по специальной программе соложения.

Свойства: Солод Шато Кара Клэр (Château Cara Clair) является одной из разновидностей бельгийского карамельного солода. Усиливает тело и мягкость вкуса пива, способствует формированию и стойкости пены. Создает легкие бисквитные ноты в аромате пива.

Применение: пильзенский лагерь; пиво с пониженным содержанием алкоголя; легкое пиво, а также пиво сорта Vock (крепкое)

Доля в засыпи: До 30%

Доступен также в органической версии



Солод Шато Кара Блонд

17 - 24 EBC
6.9 - 9.6°L

Характеристика: Бельгийский светлый карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса благодаря обжарке при температуре до 120°C, интенсивный аромат.

Свойства: Солод Шато Кара Блонд (Château Cara Blond®) придает пиву мягкий карамельный аромат и золотистый цвет. Отличительной особенностью всех карамельных солодов является наличие стекловидных зерен. Стекловидный эндосперм зерна привносит несбраживаемые компоненты, благодаря которым настоящий карамельный солод усиливает бархатистость пива, повышает стойкость пены и улучшает стабильность пива.

Применение: Светлые слабоалкогольные и безалкогольные лагеры и эли, белое (пшеничное) пиво.

Доля в засыпи: До 30%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		8.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	78.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	17 (6.9)	24 (9.6)
рН			6.0



Солод Шато Кара Белджиум

30 - 35 EBC
11.8 - 13.7°L

Характеристика: Типичный бельгийский карамельный солод. Проращивание при высокой температуре, затем обжарка в обжарочном барабане.

Свойства: Придает пиву золотистый оттенок и легкие нотки карамели. Усиливает классический аромат бельгийского крафтового пива.

Применение: Подходит для специ-альных сортов бельгийского пива: светлые, коричневые и янтарные эли, дуббель и трипель.

Доля в засыпи: До 30%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		8.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	76.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	30 (11.8)	35 (13.7)



Солод Шато Кара Руби

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2°L

Характеристика: Бельгийский карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса благодаря обжарке при температуре до 140°C, интенсивный аромат.

Свойства: Солод Шато Кара Руби (Château Cara Ruby®) придает пиву богатый карамельный аромат, с оттенком ирисок, и цвет от светло-янтарного до красноватого. Отличительной особенностью всех карамельных солодов является наличие стекловидных зерен. Стекловидный эндосперм зерна привносит несбраживаемые компоненты, благодаря которым настоящий карамельный солод усиливает бархатистость пива, повышает стойкость пены и улучшает стабильность пива.

Применение: Коричневые эли, темное фламандское пиво, Воск (крепкое), шотландские эли.

Доля в засыпи: До 25%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		8.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	78.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	45 (17.4)	55 (21.2)
pH			6.0



Солод Шато Кара Хани

60 - 80 EBC
23.1 - 30.5 °L

Характеристика: Янтарный бельгийский карамельный солод. Проращивание при высокой температуре, затем обжарка в обжарочном барабане.

Свойства: Придает пиву красноватый оттенок и нотки карамели, ирисок и теплого хлеба. Усиливает тело пива. Способствует формированию и стойкости пенной шапки.

Применение: Эли и лагеры: красные, янтарные или коричневые, а также в стиле Бок (Bock) (крепкое) и Дункель (Dunkel) (темное).

Доля в засыпи: До 20%

Доступен также в органической версии



Солод Шато Кара Аром

80 - 100 EBC
30.5 - 38.1 °L

Характеристика: Ароматный бельгийский карамельный солод. Проращивание при высокой температуре, затем обжарка в обжарочном барабане.

Свойства: Шато Кара Аром придает пиву оттенок от темно-янтарного до медного. Привносит насыщенный карамельный и солодовый вкус с нотками печенья. Значительно усиливает полноту вкуса пива, способствует формированию стойкой пены.

Применение: Подходит для всех сортов элей и лагеров.

Доля в засыпи: До 20%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	75.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	60 (23.1)	80 (30.5)

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	75.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	80 (30.5)	100 (38.1)

Солод Шато Кара Голд

110 - 130 EBC
41.8 - 49.3°L

Характеристика: Темный бельгийский карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса благодаря обжарке при температуре до 150°C, интенсивный аромат.

Свойства: Шато Кара Голд (Château Cara Gold®) придает пиву исключительные характеристики: сильный сладко-карамельный аромат, нотки ириски и коричневого сахара, глубокий янтарный цвет. Отличительной особенностью всех карамельных солодов является наличие стекловидных зерен. Стекловидный эндосперм зерна привносит несбраживаемые компоненты, благодаря которым настоящий карамельный солод усиливает бархатистость пива, повышает стойкость пены и улучшает стабильность пива.

Применение: Темное и коричневое пиво

Доля в засыпи: До 20%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		8.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	78.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	110 (41.8)	130 (49.3)
pH			6.0



Солод Шато Кара Кристал

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Характеристика: Тёмный бельгийский карамельный солод. Проращивание при высокой температуре, затем обжарка в обжарочном барабане.

Свойства: Солод Шато Кристал (Château Cara Crystal) придает пиву оттенок от темно-янтарного до насыщенного медного. Привносит ярко выраженный карамельный и солодовый аромат, запах печенья. Значительно усиливает полноту вкуса пива, способствует формированию стойкой пены.

Применение: Подходит для коричневых элей, темного лагера, янтарного пива, пива типа Бок (крепкого)

Доля в засыпи: До 15%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	74.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	140 (53.0)	160 (60.6)



Солод Шато Кара Терра

170 - 220 EBC
64.3 - 83.1°L

Характеристика: Бельгийский карамельный солод с ярко выраженным вкусом. Проращивание при высокой температуре, затем обжарка в обжарочном барабане.

Свойства: Шато Кара Терра (Château Cara Terra) придает пиву медно-коричневый оттенок, привносит ярко выраженный вкус и запах карамели, ириски и теплого хлеба, а также ореховые нотки. Способствует усилению полноты вкуса пива.

Применение: Подходит для таких сортов пива, как Богемский лагер, Портер, Стаут, а также Бок (крепкое), темный лагер.

Доля в засыпи: До 15%

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	74.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	170 (64.3)	220 (83.1)



Солод Шато Спецл Белджиум

260 - 320 EBC
98.1 - 120.6°L

Характеристика: Очень особенный темный бельгийский солод двойной обжарки

Свойства: Используется для придания пиву полноты вкуса и темно-красного, темно-коричнево цвета, переходящего в черный. Уникальный вкус и аромат. Придает насыщенный цвет и вкус изюма, богатый солодовый вкус с оттенками ореха и чернослива. Он может заменить солода Chocolat и Black, если горечь не желательна.

Применение: монастырский эль (Abbey), дуббель (Dubbel) и и Doppelbock (очень крепкое), портеры, коричневые эли.

Доля в засыпи: До 10%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	77.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	260 (98.1)	320 (120.6)



Солод Шато Кара Кофе

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Характеристика: Бельгийский карамельный солод с кофейными нотками. Проращивание при высокой температуре, затем обжарка в обжарочном барабане.

Свойства: Данный солод придает пиву коричневый оттенок. Добавляет насыщенный аромат темной карамели, жареных орехов и сухофруктов. Значительно усиливает полноту вкуса пива.

Применение: янтарное пиво, Стаут, Бок (крепкое), Октябрьское пиво, Лагеры, Темный эль, Ирландский красный эль, Ячменное вино (барливайн) и другие.

Доля в засыпи: До 15% .

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		5.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	70.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)



Обжаренный солод



Солод Шато Бисквит

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2°L

Характеристика: Уникальный специальный бельгийский солод. Слегка отсушен и обжарен при температуре до 160°C.

Свойства: Солод Шато Бисквит (Château Biscuit®) добавляет послевкусие румяной выпечки. Придает пиву вкус теплого хлеба, аромат печенья. Цвет сусла от светло-коричневого до умеренно-коричневого, с теплым оттенком. Этот тип солода используется для получения в лагерном пиве и элях характерного вкуса и аромата тонкой обжарки. Солод Château Biscuit® не содержит ферменты, поэтому его используют в комбинации с солодами с высокой диастатической активностью.

Применение: Все сорта специального пива, английские эли, коричневые эли и портеры.

Доля в засыпи: До 30%

Доступен также в органической версии



Солод Шато Кофе Лайт

220 - 280 EBC
83.1 - 105.6°L

Характеристика: Бельгийский «кофейный» солод. Отсушен при температуре до 200°C.

Свойства: Солод Кофе Лайт (Château Café Light) придает пиву сухой и мягкий «кофейный» вкус и аромат пиву. Добавляет мягкость, округлость во вкусе темным и янтарным элям. Оставляет сладкое послевкусие и подчеркивает цветность пива.

Применение: Янтарное и темное пиво

Доля в засыпи: До 10%

Доступен также в органической версии



Солод Шато Кофе

420 - 520 EBC
158.1 - 195.6°L

Характеристика: Бельгийский «кофейный» солод. Слегка отсушен, а затем обжарен при температуре до 220°C.

Свойства: Солод Шато Кофе (Château Café malt) придает пиву отчетливый орехово-кофейный вкус и аромат. Привносит «кофейную» нотку в стауты и портеры. Дарит бархатистость и более «сложный» букет любому темному элю. Усиливает цветность пива.

Применение: Стауты, портеры, шотландский эль, темное пиво в бельгийском стиле. В небольших количествах, добавляется в коричневых элях для придания ноток свежееобжаренного кофе.

Доля в засыпи: До 10%

Доступен также в органической версии



Шато Шоколад Лайт

550 - 650 EBC
206.8 - 244.3°L

Характеристика: Светлая версия нашего знаменитого солода Шато Шоколад (Château Chocolat). Обжаривается при температуре до 220°C.

Свойства: Шато Шоколад Лайт (Château Chocolat Light) представляет собой золотую середину между Шато Кофе и Шато Шоколад. Он придает пиву глубокий цвет, нотки орехов и крепкого кофе, но меньше горечи, чем Шато Шоколад. Цвет пива будет варьироваться от коричневого до темного, а вкус получится восхитительно-мягким.

Применение: Коричневые и темные сорта пива, например, коричневый эль, портер и стаут.

Доля в засыпи: До 7%

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	75.5	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	550 (206.8)	650 (244.3)



Солод Шато Шоколад

800 - 1100 EBC
338.1 - 413.1°L

Характеристика: Бельгийский

«шоколадный» солод. Обжарен при температуре до 230°C. Как только шоколадный солод достигает желаемой цветности, процесс обжаривания останавливается, и солод моментально охлаждается.

Свойства: Солод Шато Шоколад (Château Chocolat) — сильно обжаренный солод темно-коричневого цвета. Отсюда и происходит его название. Используется для выравнивания цвета пива и придания орехового, поджаренного вкуса. Солод Château Chocolat обладает многими характеристиками солода Шато Блэк (Black), но меньшей горечью и цветностью, чем солод Шато Блэк (Black), потому что обжаривается в течение более короткого периода времени, а конечные температуры не так высоки.

Применение: Крепкое пиво темного цвета типа портер, стаут, коричневый эль.

Доля в засыпи: До 7%

Доступен также в органической версии

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	75.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)



Солод Шато Блэк

1150 - 1400 EBC
431.8 - 525.6°L

Характеристика: Солод Блэк (Black) с цветностью 1300 EBC. Самый темный солод. Обжарен при температуре до 235°C.

Свойства: Подчеркивает ароматические характеристики пива; придает более вяжущий вкус, чем остальные цветные солода. Готовое пиво обладает легким «дымным» привкусом.

Применение: Очень темное пиво, стауты и портеры

Доля в засыпи: До 3 - 6%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	73.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	1150 (431.8)	1400 (525.6)



Солод Шато Блэк оф Блэк

650 - 950 EBC
244.3 - 356.8 °L

Характеристика: Уникальный обжаренный солод. Температура обжарки до 240°C.

Свойства: Этот особенный обжаренный солод дарит пивоварам большое преимущество: Шато Блэк оф Блэк (Château Black of Black) придает пиву вкус и аромат темного солода, но без повышения цветности пива. Вкус пива обретает приятные, прекрасно сбалансированные «жареные» ноты. Теперь Вы можете сварить янтарное пиво с более выраженным «жареным» характером, что не было возможным до того, как компания Castle Malting® разработала уникальную технологию производства Château Black of Black.

Применение: От янтарного до очень темного пива, стауты и портеры.

Доля в засыпи: До 5%

Доступен также в органической версии



Шато Роустед Барли

1000 - 1400 EBC
375.6 - 525.6 °L

Характеристика: Несоложенный обжаренный ячмень. Обжарен при температуре до 230 °C. Длительность обжарки определяет цвет.

Свойства: Шато Роустед Барли (Château Roasted Barley) - сильно обжаренный ячмень, который придает пиву вкус и аромат жженого зерна и кофе. Обладает многими характеристиками солода Шато Блэк (Château Black), но более сложным составом. Содержит небольшое количество крахмала, который расщепляется при затирании, что оказывает влияние на плотность сусла. Шато Роустед Барли также придает пиву сладость. По сравнению с солодами Шато Шоколад и Шато Блэк, жареный ячмень дает самую светлую пену, насыщенный красновато-коричневый цвет, цвет красного дерева и очень сильный жареный аромат. Придает сухое послевкусие портерам и стаутам.

Применение: Стауты, портеры, ореховые коричневые эли и другие темные сорта пива.

Доля в засыпи: 2-4% в коричневых элях и 3-10% в портерах и стаутах

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	65.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	1000 (375.6)	1400 (525.6)



Пшеничный СОЛОД



Солод Шато Вит Блан

3.5 - 5.5 EBC
1.9 - 2.6°L

Характеристика: Бельгийский пшеничный солод. Отсушен при температуре до 80 – 85 °С.

Свойства: Подчеркивает характерный вкус, свойственный пшеничному пиву. Солод Шато Вит Блан (Château Wheat Blanc) необходим для производства пшеничного пива, но в небольших количествах (3–5%), используется в засыпи к затору на базовом ячменном солоде. Благодаря высокому содержанию белка, сваренное на его основе пиво приобретает полноту вкуса и пеностойкость.

Применение: Пшеничное (белое) пиво, светлые сорта пива, пиво с низким содержанием алкоголя, безалкогольное пиво.

Доля в засыпи: До 35%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		5.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	84.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)		5.5 (2.6)
Общий белок	%		14.0
Растворимый белок	%	4.5	5.5
Вязкость конгрессного сусла	cP		1.9
pH		5.8	6.1

Солод Шато Вит Мюнник Лайт

14 - 18 EBC
5.8 - 7.3°L

Характеристика: Особый бельгийский пшеничный солод мюнхенского типа (Münich). Более светлая версия нашего солода Шато Вит Мюнник (Château Wheat Munich). Отсушен при температуре до 95-100°C.

Свойства: Не очень темный, но более ароматный, чем стандартный пшеничный солод. Вы получите более насыщенное и игристое пиво с типичным ароматом эля.

Применение: Темное пшеничное пиво, пшеничное крепкое, стауты. В малых дозах, для придания тела и пеностойкости можно добавлять во все темные эли.

Доля в засыпи: До 30%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		5.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	83.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	14 (5.8)	18 (7.3)
Общий белок	%		14.0
Вязкость конгрессного сусла	cP		1.85

Солод Шато Вит Мюнник

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Характеристика: Особый бельгийский пшеничный солод мюнхенского типа (Münich). Отсушен при температуре до 100 - 105°C.

Свойства: Не очень темный, но более ароматный, чем наш Château Шато Вит Мюнник Лайт (Wheat Munich Light). Вы получите более насыщенное и игристое пиво с типичным ароматом эля.

Применение: Темное пшеничное пиво, пшеничное крепкое, стауты. В малых дозах, для придания тела и пеностойкости можно добавлять во все темные эли.

Доля в засыпи: До 30%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		5.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	83.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	21 (8.4)	28 (11.1)
Общий белок	%		14.0
Вязкость конгрессного сусла	cP		1.85

Шато Вит Аром

80 - 100 EBC
30.6 - 38.1°L

Характеристика: Ароматный бельгийский пшеничный солод. Обжарен при температуре до 150°C для придания насыщенного аромата.

Свойства: Пшеничный солод Аром (Arome) придает пиву богатый вкус обжаренной пшеницы, а также легкие нотки свежее испеченного хлеба и печенья. Пиво приобретает золотистый оттенок. Полнота вкуса от легкой до средней. Аромат более сильный, чем при использовании солода Вит Мюнх (Wheat Munich), но без легких кофейных ноток, как у Вит Кристал (Wheat Crystal).

Применение: Бельгийское пшеничное пиво, нефiltroванное и фильтрованное пшеничное пиво, темное пшеничное пиво, крепкое пшеничное пиво.

Доля в засыпи: До 25%

Шато Вит Кристалл

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Характеристика: Особый бельгийский пшеничный солод, обжаренный при температуре до 150-170°C.

Свойства: Солод Шато Вит Кристалл (Château Wheat Crystal) придает пиву ярко выраженные ноты вареной пшеницы, кукурузных хлопьев, а также легкий аромат кофе. Усиливает цветность пива и подчеркивает аромат свежего хлеба и печенья. Сваренное на его основе пиво имеет цвет от золотистого до светло-янтарного и легкую или среднюю полноту вкуса.

Применение: Бельгийское пшеничное пиво, нефiltroванное и фильтрованное пшеничное пиво, темное пшеничное пиво, крепкое пшеничное пиво.

Доля в засыпи: До 20%

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	78.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	80 (30.6)	100 (38.1)
pH			6.0

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	78.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0

Солод Шато Вит Кофе

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Характеристика: Бельгийский пшеничный «кофейный» солод. Обжарен при температуре до 210°C.

Свойства: Солод Шато Вит Кофе (Château Wheat Café) придает пиву насыщенный вкус обжаренной пшеницы, а также кофейные нотки, обладая меньшей горечью, чем ячменный аналог Шато Кофе (Château Café). Цвет пива варьируется от коричневого до более темного, вкус пива приобретает восхитительную мягкость.

Применение: Темные сорта, Бок (крепкое), Альтбир, Стаут, Портер, коричневые эли.

Доля в засыпи: До 20%

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		5.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	77.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)
pH			6.0

Солод Шато Вит Шоколад

800 - 1100 EBC
300.6 - 413.1°L

Характеристика: Бельгийский пшеничный «шоколадный» солод. Соложенная пшеница обжаривается при температуре до 230°C и очень быстро охлаждается, как только достигается необходимый цвет.

Свойства: Солод Шато Вит Шоколад (Château Wheat Chocolate) – это темный сильно обжаренный солод, хотя и не так интенсивно, как солод Блэк (Black). Пиво приобретает темно-коричневый цвет с нотками черного кофе и горько-сладким шоколадным вкусом. Пшеничная версия солода Шоколад (Chocolate) имеет более выраженный характер темного шоколада, чем ячменный аналог. Этот солод применяется для получения темного цвета и более насыщенного вкуса пива самых разных стилей и используется для смягчения вкуса темного пива в английском стиле, такого как стауты, портеры или коричневые эли.

Применение: Различные сорта темного пива (Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbiers), стауты, портеры и специальные эли.

Доля в засыпи: До 20%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	77.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Солод Шато Вит Блэк

1100 - 1400 EBC
413.1 - 525.6°L

Характеристика: Солод Шато Вит Блэк (Château Wheat Black) обладает таким же глубоким, интенсивным темным цветом, как его ячменный аналог Шато Блэк (Château Black).

Свойства: Шато Вит Блэк (Château Wheat Black) – это особый обжаренный пшеничный солод. Используется для придания «сложного» вкуса пиву, самой яркой ароматической и вкусовой нотой которого будет обжаренный кофе. Благодаря нашему уникальному обжарочному оборудованию, этот солод не добавит никакого терпкого вкуса пиву. Обратите внимание, что Château Wheat Black не дает вкуса и аромата, типичного для других, необжаренных пшеничных солодов.

Применение: Темное пшеничное пиво (Dunkelweizen), альтбир (Altbier), черный IPA, шварцбир (Schwarzbiers) и специальные эли.

Доля в засыпи: До 20%

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	77.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (525.6)

Солод Шато Вит Смоукт

Phenols
10 - 15 ppm

Характеристика: Солод Шато Вит Смоукт (Château Smoked Wheat) производится по традиционной технологии, когда соложенная пшеница коптится на буковых дровах для получения насыщенных дымных нот, сохраняя при этом солодовые характеристики, такие как светлый цвет и ферментативную активность.

Свойства: Солод Шато Вит Смоукт придает пиву сильный копченый вкус и аромат, привносит характерную для пшеницы полнотку вкуса и послевкусие, а также способствует пеностойкости благодаря высокому содержанию белка.

Применение: Копченые эли и лагеры, шотландский эль и польское пиво Grätzer

Доля в засыпи: До 15%

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		5.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	80.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	4 (2.0)	12 (5.1)
Общий белок	%	10.0	13.0
Вязкость конгрессного сусла	cP		1.9
Диастатическая сила	WK	360	
Рыхлость (мучнистость)	%	70.0	
Стекловидность	%		2.0
Осахаривание	min		15
Содержание фенолов	ppm	10	15

Солод из других видов зерен

Солод Шато Рай (ржаной)

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L



Характеристика: Полностью растворенный солод из очищенной от оболочек ржи с высоким содержанием β -глюканов. Хорошо проявляет себя при настойном способе затирания.

Свойства: Придает пиву золотистый цвет, а также уникальный ржаной вкус. При добавлении в традиционные рецепты способен заставить заиграть по новому даже ставшие уже привычными сорта пива.

Применение: Ржаные эли и лагеры, специальное пиво, сезонное пиво

Доля в засыпи: До 30%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	83.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Общий белок	%		11.0
Рыхлость (мучнистость)	%		80
Стекловидность	%		3
Осахаривание	min		15

Солод Шато Оут (ОВСЯНЫЙ)

max 5 EBC
2.4°L

Характеристика: Солод Шато Оут (Château Oat) производится из очищенного от оболочек овса. Этот вид солода обладает очень низкой диастатической силой и умеренной экстрактивностью.

Свойства: Солод Шато Оут (Château Oat) придает «шелковистость» пиву. Прекрасный выбор для варки более насыщенного во вкусе и ароматного темного пива со стойкой пеной. Используется для усиления букета пива, придает привкус свежего печенья, уникальную текстуру и кремовое ощущение во рту. Привносит текстуру и аромат любому темному пиву в английском стиле.

Применение: Темное пиво, портеры, стауты, крепкие английские, эли, зимние сорта пива, NEIPA.

Доля в засыпи: До 15%

Доступен также в органической версии



Солод Шато Спелт (СПЕЛЬТА)

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2 °L

Характеристика: Солод Шато Спелт (Château Spelt) это светлый, хорошо растворенный тип солода. Изготавливается из твердозернистого сорта древней пшеницы спельта (лат. Triticum Spelta) и имеет более высокий уровень белка по сравнению с другими пшеничными солодами.

Свойства: Придает пиву сладкий ореховый вкус, пряный аромат и землистый характер. Прекрасный выбор для бельгийского сезонного и пшеничного пива.

Применение: Бельгийское сезонное пиво, пшеничное пиво, специальные сорта пива.

Доля в засыпи: До 15%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		7.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	80.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)		5 (2.4)
Общий белок	%		14.0
Осахаривание	min		60

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	79	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Общий белок	%		17.0

Солод Шато Баквит (гречневый)

4 - 15 EBC
2.1 - 6.2°L

Характеристика: Гречневый солод для производства пива без глютена. Может содержать следы других злаков, содержащих глютен.

Свойства: Солод Шато Баквит (Château Bickwheat) используется в производстве безглютенового пива. Придает пиву особенный ореховый и солодовый вкус и аромат. Может также использоваться в специальных сортах пива для достижения насыщенного и глубокого цвета. Обратите внимание, солод Шато Баквит (Château Bickwheat) не обладает диастатической активностью.

Применение: Любой сорт пива без глютена.

Доля в засыпи: До 40%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		5.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	66.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	4 (2.1)	15 (6.2)
Общий белок	%		11.0

Шато Эммер (полуполба)

2.5 - 5 EBC
1.5 - 2.4°L

Характеристика: Полба - это другой древний вид пленчатой пшеницы, также называемый *Triticum dicossum*. Это один из первых одомашненных злаков, известный еще с античных времен. В последнее время популярность полбы возросла из-за интереса к более здоровой пище и напиткам, поскольку в зернах полбы относительно мало глютена и больше минералов по сравнению с современными сортами пшеницы.

Свойства: Солод Шато Эммер (Château Emmer) очищен от оболочек. Придаст пиву легкое тело, освежающий характер и ароматные медовые нотки. Высокий уровень белков создает типичную для пшеничного пива мутность, и усиливает пеностойкость.

Применение: Немецкий стиль “Emmer-bier”, античные стили пива, как галльское или египетское пиво; можно использовать в качестве замены обычной пшеницы.

Доля в засыпи: До 40%

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		5.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	81.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	2.5 (1.5)	5 (2.4)
Общий белок	%	10	20

Солод для виски и винокурения



Солод Шато Дистиллин

2.5 - 4.5 EBC
1.5 - 2.2°L

Характеристика: В процессе производства данного солода ячмень замачивают до влажности 44 - 46%, что выше, чем обычно требуется для пильзенского или лагерного солода. Ращение происходит в течение 5 дней при температуре от 12°C до 16°C. Сушка солода начинается при 50° - 60°C, затем температура повышается до 70° - 75°C

Свойства: Солод Шато Дистиллин (Château Distilling) используется для производства виски высшего качества, обеспечивает высокую степень сбраживания, высокую ферментативную активность и достаточный уровень растворимого азота (белка). Наш солод Château Distilling бережно досушивают, чтобы сохранить ферменты и максимально повысить степень сбраживания.

Применение: Все сорта виски

Доля в засыпи: До 100%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		5.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	81.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)		6.5 (3.0)
Общий белок	%		11.5
Растворимый белок	%		4.70
Вязкость конгрессного сусла	ср		1.6
Содержание бета-глюканов	mg/l		220
pH			6.1
Диастатические свойства	WK	350	
Рыхлость (мучнистость)	%	85.0	
Стекловидность	%		2.0
Осахаривание	Мин		15
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	L/t	402	



Солод Шато Питед (торфяной)

Фенолы
5 ppm

Характеристика: «Торфяной солод» создается путем окуривания соложенного ячменя дымом сжигаемого шотландского торфа во время сушки. Относительно умеренные температуры процесса помогают сохранить ферментативную активность и другие желаемые характеристики солода.

Свойства: Торфяной солод является ключевым ингредиентом в производстве шотландского виски и других копченых сортов виски, придавая особенный дымный вкус и аромат, характерный для шотландского виски. Помимо виски, этот солод идеален для приготовления пива с копчеными нотками, в особенности для классических немецких копченых типов пива. Сваренное с солодом Шато Питед (Château Peated) пиво обладает пряным копченым ароматом, напоминающим запах древесного огня, богатой пеной и игристым послевкусием эля.

Применение: Шотландский виски, шотландский эль, стауты, портеры, копченые и специальные сорта пива.

Доля в засыпи: До 100% для виски и до 10% для пива.

Также доступен в органической версии 

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	81.0	
Разница в выходе экстракта тонкий / грубый помол	%	1.0	2.5
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Общий белок	%		11.7
Растворимый белок	%	3.5	4.4
Число Кольбаха	%	35.0	45.0
Вязкость конгрессного сусла	cP		1.6
Содержание бета-глюканов	mg/L		250
pH		5.6	6.0
Диастатическая сила	WK	250	
Рыхлость (мучнистость)	%	80.0	
Стекловидность	%		2.5
PDMS (предшественник ДМС)			5
Фильтрация		в норме	
Осахаривание	минуты		15
Прозрачность сусла		прозрачное	
Сортировка (размер более 2,5 мм)	%	90.0	
Сортировка (на дне)	%		2
Содержание фенолов	ppm	5	10

Солод Шато Виски Лайт

Фенолы
15 - 25 ppm

Характеристика: Наш Шато Виски Лайт (Château Whisky Light®) при сушке окуривают дымом лучшего шотландского торфа. Солода для виски имеет длительный срок хранения.

Свойства: Придает тонкий аромат дыма и торфа. Идеальный ингредиент для создания особого виски. В более высоких пропорциях виски приобретает насыщенный дымный и торфяной вкус.

Применение: Любой тип виски в шотландском стиле (с отчетливым дымным привкусом).

Доля в засыпи: До 100%

Доступен также в органической версии 

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	80.0	
Разница в выходе экстракта тонкий / грубый помол	%		2.0
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4 (2.1)
Общий белок	%	11.5	
Растворимый белок	%	3.5	4.4
Число Кольбаха	%	35.0	45.0
Рыхлость (мучнистость)	%	80.0	
Стекловидность	%		2.5
Осахаривание	минуты		15
Гомогенность	%	90.0	
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	L/t	400.0	
Содержание фенолов	ppm	14	25



Солод Шато Виски

Фенолы
30 - 40 ppm

Солод Шато Рай (ржаной)

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L

Характеристика: Наш солод Шато Виски (Château Whisky®) при сушке окуривают дымом лучшего шотландского торфа. Солода для виски имеет длительный срок хранения.

Свойства: Придает тонкий аромат дыма и торфа. Идеальный ингредиент для создания особого виски. В более высоких пропорциях виски приобретает насыщенный дымный и торфяной вкус.

Применение: Любой тип виски в шотландском стиле (с отчетливым дымным привкусом).

Доля в засыпи: До 100%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		4.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	81.0	
Разница в выходе экстракта тонкий / грубый помол	%		2.0
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)		4 (2.1)
Общий белок	%		11.5
Растворимый белок	%	3.5	4.4
Число Кольбаха	%	35	45
Рыхлость (мучнистость)	%	80.0	
Осахаривание	минуты	15	
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	L/t	400	
Содержание фенолов	ppm	35	40

Характеристика: Отсушенный, полностью растворенный солод из очищенной от оболочек ржи.

Свойства: Ржаной солод при приготовлении виски можно использовать для затирания в сочетании с другими соложенными зерновыми культурами (например, ячменным солодом). Ржаной солод придает виски уникальные ржаные нотки и интересную сложность, делая его пряным и слегка фруктовым на вкус. Пряный вкус часто описывается как перечный, с нотами корицы, гвоздики и мускатного ореха. Фруктовость может напоминать яблоки, груши или ягоды. Ржаной солод является одним из основных злаков, используемых при производстве американского ржаного виски, в засыпи которого должно быть как минимум 51% ржаного солода. Ржаной виски известен своим уникальным вкусовым профилем, который часто описывается как более сухой, пряный и более выраженный, чем у других сортов виски.

Применение: Ржаной виски, джин, водка, пиво и квас.

Доля в засыпи: До 60%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		6.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	83.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Общий белок	%		11.0
Рыхлость (мучнистость)	%		80
Стекловидность	%		3
Осахаривание	минуты		15

Хлопья и дополнительные ингредиенты

Хлопья Шато Чит Барли (ячменные хлопья)

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2°L

Характеристика: Бережно отсушенный ячменный солод короткого ращения в хлопьях.

Свойства: Шато Чит Барли (Château Chit Barley Malt Flakes) сохраняет многие характеристики несоложенного ячменя и используется для увеличения пеностойкости и создания баланса с высокоростворенными солодами. Придает пиву насыщенный сухой привкус, чаще всего используется в стаутах. Этот солод улучшает пенообразование и стабильность пены.

Применение: Любые сорта пива

Доля в засыпи: До 25%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		11.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	77.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Общий белок	%		11.5

Шато Чит Вит (пшеничные хлопья)

5 - 9 EBC
2.4 - 3.9 °L

Характеристика: Бережно отсушенный пшеничный солод короткого ращения в хлопьях (расплющенный).

Свойства: Шато Чит Вит (Château Chit Wheat Malt Flakes) сохраняет многие характеристики несоложеного ячменя и используется для увеличения пеностойкости и создания баланса с высокоростворенными солодами. Хлопья могут быть заданы непосредственно в заторный котел.

Применение: Любые сорта пива

Доля в засыпи: До 25%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		10.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	77	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	5 (2.4)	9 (3.9)
Общий белок	%		12.0

Шато Оут Флейкс (овсяные хлопья)

3 - 5 EBC
1.7 - 2.4 °L

Характеристика: Шато Оат Флейкс (Château Oat Flakes) – несоложенный зернопродукт, предварительно клейстеризованные овсяные хлопья, полученные из голозерного овса. Цельные зерна пропаривают и прокатывают через горячие валки, чтобы раскрыть структуру крахмала внутри эндосперма зерна. Овсяные хлопья обладают умеренным уровнем липидов, но высоким уровнем глюканов и белков, что необходимо учитывать при составлении рецептуры и планировании процесса пивоварения.

Свойства: Шато Оат Флейкс придают сливочный и шелковистый вкус, увеличивают полноту вкуса пива и пеностойкость благодаря высокому содержанию глюканов и белков

Применение: Английский портер, стаут, IPA в стиле Новой Англии и бельгийское пшеничное пиво.

Доля в засыпи: До 10%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		13.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	69.5*	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	4 (2.1)	
Общий белок	%		13.5*

Шато Мэйз Флейкс (кукурузные хлопья)

3 - 4 EBC
1.7 - 2.1°L

Характеристика: Шато Мэйз Флейкс (Château Maize Flakes) – несоложенный зернопродукт, предварительно клейстеризованные кукурузные хлопья, Целые зерна пропаривают и прокатывают через горячие валки, чтобы раскрыть структуру крахмала внутри эндосперма зерна. Шато Мэйз Флейкс обладают низким уровнем липидов и белков, но высоким уровнем углеводов, что необходимо учитывать при составлении рецептуры и планировании процесса пивоварения.

Свойства: Кукурузные хлопья облегчают тело и вкус пива, получается питкое освежающее пиво с чистым свежим вкусом и прекрасным светлым оттенком. Кукурузные хлопья Шато Мэйз Флейкс придают пиву чуть более насыщенный цвет и чуть более сладкое послевкусие, чем рисовые хлопья Шато Райс Флейкс.

Применение: Американские обычные и светлые лагеры, светлые сорта пива.

Доля в засыпи: До 20%

Шато Райс Флейкс (рисовые хлопья)

2 - 3 EBC
1.3 - 1.7°L

Характеристика: Шато Райс Флейкс (Château Rice Flakes) – несоложенный зернопродукт, предварительно клейстеризованные рисовые хлопья, полученные из очищенного от оболочек риса. Целые зерна пропаривают и прокатывают через горячие валки, чтобы раскрыть структуру крахмала внутри эндосперма зерна. Рисовые хлопья обладают низким уровнем липидов и белков, но высоким уровнем углеводов, что необходимо учитывать при составлении рецептуры и планировании процесса пивоварения.

Свойства: Рисовые хлопья облегчают тело и вкус пива, получается питкое освежающее пиво с чистым свежим вкусом и прекрасным светлым оттенком. Рисовые хлопья Шато Райс Флейкс придают пиву более низкую цветность и более сухое послевкусие по сравнению с кукурузными хлопьями Шато Мэйз Флейкс.

Применение: Американские обычные и светлые лагеры, светлые сорта пива.

Доля в засыпи: До 20%

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		13.5
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	81.6*	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	3.5 (1.9)	
Общий белок	%	7.0*	

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		13.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	72.8*	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	2.5 (1.5)*	
Общий белок	%	7.5*	

Шато Эйсид Малт (Кислый солод)

6 - 13 EBC
2.8 - 5.4°L

Характеристика: Шато Эйсид Малт (Château Acid Malt) – это ячменный солод, который прошел через дополнительный процесс подкисления. Этот солод снижает pH затора и используется при затирании, когда вода богата бикарбонатами.

Свойства: Шато Эйсид Малт (Château Acid Malt) улучшает действие гидролитических ферментов и, следовательно, результаты затирания. Благодаря снижению pH брожение протекает более активно. Кислый солод придает вкусу пива округлость и повышает вкусовую стабильность.

Применение: Любые сорта элей или лагеров, пшеничное пиво, в светлых сорта пива для оптимального уровня pH.

Доля в засыпи: До 5%

Доступен также в органической версии



Шато Диастатик (диастатический солод)

2.5 - 4.0 EBC
1.5 - 2.1°L

Характеристика: Солод с высокой ферментативной активностью. Изготовлен из лучших европейских сортов ячменя.

Свойства: Обеспечивает необходимую диастатическую силу в заторе при использовании низкоферментного солода или несоложеного зерна, повышает выход экстракта.

Применение: Все сорта пива

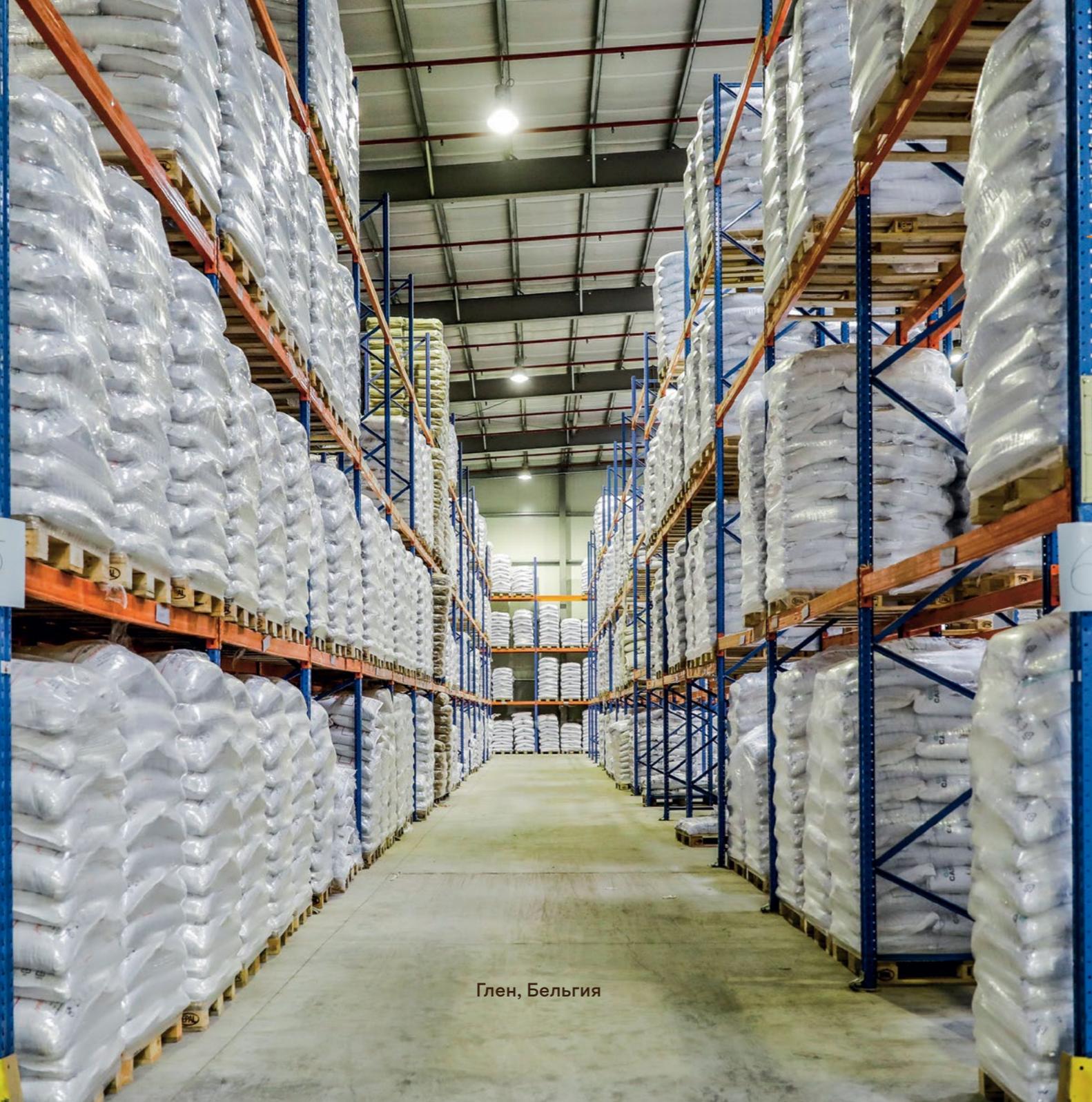
Доля в засыпи: До 30%

Доступен также в органической версии



ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		10.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	74	
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	6 (2.8)	16 (6.6)
Общий белок	%		11.5
Кислотность		40	
pH			4.5

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Влажность	%		7.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	80.0	
Разница в выходе экстракта тонкий / грубый помол	%	1.5	2.5
Цветность конгрессного сусла	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4 (2.1)
Общий белок	%		11.5
Растворимый белок	%	3.5	4.5
Число Хартонга 45°	%	35	45
Вязкость конгрессного сусла	cP		1.6
Диастатическая сила	WK	380	
Рыхлость (мучнистость)	%	78.0	
Стекловидность	%		3
Осахаривание	минуты		15



Глен, Бельгия

Хранение и срок годности:



Хранение солода в чистом и безопасном месте помогает сохранить уникальные свойства и характеристики солода, а это имеет первостепенное значение для успеха любого пивоваренного предприятия.

Мы, Castle Malting®, уделяем особое внимание качеству и заботимся о конечном результате при использовании нашего солода. Мы счастливы только тогда, когда наши солода полностью раскрывают свой всеобъемлюще свойства в бокале исключительного по качеству пива.

Мы рекомендуем использовать цельнозерновые продукты в течение 24 месяцев после даты изготовления, хлопья 6-12 месяцев, и дробленый солод - в течение 3 месяцев при соблюдении следующих условий хранения.

ЭТО ВАЖНО

Температура

Температура от 5 до 22 °С является важным условием поддержания и сохранения желаемых свойств и качества Вашего солода. Более высокая температура создает благоприятные условия для развития нежелательных насекомых, микроорганизмов и грибков, которые в конечном итоге губительны для качества солода.

Влажность

Солод гигроскопичен. Чем суше условия хранения, тем лучше для солода. Во влажных условиях быстрее развиваются нежелательные микроорганизмы и грибки. Однако, будьте внимательны, хранение солода в очень прохладном и сухом месте, а затем помещение его в теплую влажную среду приведет к конденсации с последующим ухудшением качества Вашего солода.

Свежий чистый воздух, вентиляция

Обязательно! Ваш солод впитает в себя любые следы краски, испарения, дым, остатки химических веществ, запахи пищевых производств и других сельскохозяйственных продуктов. Это будет иметь катастрофические последствия для вашего пива. Не позволяйте мешкам с солодом лежать прямо на полу или соприкасаться со стенами, обеспечьте вентиляцию места хранения. Чем лучше вентиляция, тем чище и суше воздух.

Любовь и забота

И это действительно имеет значение. Любите свой солод и заботьтесь о нем. Постоянно, регулярно, непрерывно следите за температурой, влажностью и общими условиям хранения. Разработайте и применяйте протоколы по приемке и хранению солода. Обеспечьте и поддерживайте правильные условия хранения. И Ваш солод не останется в долгу. Ваша забота будет взаимной. В ответ он позаботится о Вашем пиве.

Оптимальные решения по упаковке и доставке

Наши солода упаковываются со скоростью до 600 мешков солода в час и хранятся в распределительном центре в городе Глен, площадью 5000 кв. м.. Логистическая зона позволяет отгружать до 40 заказов за 24 часа.

Логистический центр имеет хорошую транспортную доступность; парковку на двадцать транспортных средств – все это обеспечивает эффективность и непрерывность работы. Центр расположен всего в 1 км от автомагистрали в непосредственной близости от основных транспортных путей Европы.

Солод и другие ингредиенты могут быть доставлены на условиях ExW, FCA, FOB, CPT, CFR, CIF, DAP, а также на других условиях Incoterms по Вашему запросу.

Объем загрузки поддона, грузовика или контейнера может меняться в зависимости от заказанного сорта (сортов) солода и типа контейнера.

Возможны также: заказ “смешанных поддонов” (нескольких сортов солода на одном поддоне) и другие решения по упаковке по Вашему запросу.

Дрожжи, хмель, специи, крышки, сахар и другие ингредиенты могут быть доставлены вместе с солодом, что позволит Вам избежать лишних транспортных расходов!

Для дробленого солода максимальное количество солода на поддон составляет 750 - 800 кг.

Упаковка солода для морских и межконтинентальных перевозок	Объем загрузки 20-футового контейнера	Объем загрузки 40-футового контейнера
Насыпью в лайнер-бэге в контейнере	до 17 000 кг	До 26 500 кг
В мешках по 25 кг на экспортных поддонах 110x110 см (до 1 300 кг солода на поддоне) в контейнере	до 13 000 кг	До 26 000 кг
В Биг-Бэгах по 400 – 1 300 кг на экспортных поддонах 110x110 см в контейнере	до 13 000 кг	До 26 000 кг

Упаковка солода для морских и межконтинентальных перевозок	Примерный объем загрузки грузовика
Навалом в грузовиках / автоцистернах для порошковых грузов	До 25 000 кг
В мешках по 25 кг на оборотных европоддонах 80x120 см (до 825 кг солода на поддоне) в грузовиках	До 24 000 кг
В мешках по 25 кг на поддонах 110x110 см (до 1 300 кг солода на поддоне) в грузовиках	До 24 000 кг
В Биг-Бэгах по 400 – 1 300 кг на экспортных поддонах 110x110 см в грузовиках	До 24 000 кг



Хмель

Выбери свой хмель

Castle Malting® предлагает более **200** сортов хмеля, в **шишках** и **гранулах**, со всего света. Закажите хмель вместе с солодом по специальным ценам без дополнительных транспортных расходов.

Франция

Triskel
Elixir
Mistral
Barbe Rouge
Brewers Gold
Aramis
Cascade
Strisselspalt

Великобритания

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

Бельгия

Phoenix
Centennial
Cascade

Польша

Lubelski
Marynka
Magnat
Junga
Sybilla
Izabella
Oktawia
Lublin

Словения

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

Австрия

Select Spalt
Tradition
Aurora
Perle

Испания

Millenium
Willamette

Германия

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

Чехия

Saaz
Sladek
Premiant
Kazbek

США

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

Канада

Triple Perle
Newport

Юж.Африка

African Queen

Н.Зеландия

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

Австралия

Galaxy
Topaz
Enigma
Ella

Доступны также в органической версии



Полный ассортимент органических и базовых сортов хмеля Вы найдете на нашем сайте:

Специи

Приправь свое пиво

“Бельгийцы используют больше трав и специй в пивоварении, чем кто бы то ни было. Рецепт даже самого обыкновенного бельгийского пива может, порой, включать специи.”

Майкл Джексон, Охотник за пивом

Откройте для себя всю палитру специй, которую предлагает Castle Malting®: для “теплоты”, легкой изюминки, самобытного аромата пива. Специи предлагают пивовару мир бесконечного разнообразия ароматов и незабываемых вкусов. Используйте наши специи, чтобы с их помощью создать особенное, поистине уникальное пиво.

Кориандр (в зернах / молотый)

Померанцевая корка
(¼ / кусками / молотая / целая)

Апельсиновая корка
(кусками / полосками / молотая)

Корень солодки
(кусками / молотый)

Экстракт корня солодки
(пастилках / в палочках / брикетах)

Листья вербены лимонной
(кусками / целые)

Черный перец (целый)

Бадьян (звездчатый анис)
(целый / кусками / молотый)

Анис (в зернах / молотый)

Имбирь (кусками / молотый)

Ромашка (цветки)

Кардамон (зеленый / белый)

Корица (молотая)

Гвоздика

Семена тмина

Цветки вереска

Ягоды можжевельника

Цветки гибискуса

Жасмин (цветки)

Ирландский мох

Девясил

Райское семя
(гвинейский перец)

Корень дягиля

Ясменник душистый

Ваниль

Лимонная корка

Чернобородник лимонный
(лемонграсс)

Корень аира

Фиалковый корень

Горький миндаль

Доступны также в органической версии



Полный ассортимент органических и базовых специй Вы найдете на нашем сайте:



Сахар

Сладкий путь к успеху

Для придания пиву крепости и округлости, а также особого аромата, Castle Malting® предлагает бельгийский карамельный сахар и другие продукты на основе натурального сахара.

Бельгийский карамельный сахар широко применяется в пивоварении, особенно в производстве крепких бельгийских сортов, таких как Дуббель (Dubbel) и Трипель (Tripel). Бельгийский карамельный сахар используется для повышения содержания алкоголя в пиве, не влияя на его остаточную плотность, не придавая пиву излишней солодовости или сладости во вкусе.

Белый карамельный сахар (куски)
Темный карамельный сахар (куски)
Светлый сахар-сырец
Темный сахар-сырец
Экстра-темный сахар-сырец
Светлый сахарный сироп 73%
Темный сахарный сироп 73%
Темный сахарный сироп 78%
Жженный сироп BS 5000
Сахарный колер (E150c)
Глюкозный сироп NM 70/75%
Глюкозный сироп HDE
Мальтодекстрин 170
Фруктозный сироп F85-75%

Фруктоза кристаллическая
Инвертированный сахарный сироп 73%
Твердый инвертированный сахар 70
Гранулированный органический тростниковый сахар
Белый свекловичный сахар
Лактоза
Меласса в канистрах
Рафинированный тростниковый сахар
Моногидрат декстрозы S
Сахар (кристалл) белый свекловичный

Доступны также в органической версии



Полный ассортимент органических и базовых сахаров можно найти на нашем сайте:





TERO Cerveza Artesanal
Монтевидео, Уругвай

Рецепты пива



Бельгийское пшеничное пиво

Описание:

Бельгийское пшеничное пиво традиционно считается летним напитком. Его обычно употребляют в качестве аперитива с долькой апельсина или лимона.

Подача:

Бокал: пинтовый потир
Температура: 4-8°C

Рецепт на 100 л

СОЛОД		
Château Pilsen® 2RS	75%	14.1 кг
Château Wheat Blanc	25%	4.7 кг
ХМЕЛЬ		
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU	70 г
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU	70 г
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU	70 г
ДРОЖЖИ		
SafAle WB-06		70 г
СПЕЦИИ		
Цедра горького апельсина		100 г
Тмин		40 г
Кориандр		30 г



Содержание алкоголя	Цвет	Горечь
5.5%	8 EBC	28 IBU

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для лучшей фильтрации добавить 1-2% рисовой шелухи.
Для достижения насыщенного аромата банана, использовать небольшую (0,5 г/л) норму внесения дрожжей и низкую или нулевую аэрацию. Брожение без давления при высоких температурах (22-26 °C).

Этап 1: Затираание солода

pH: 5.3 Пропорции смешивания: 3.0 л/кг

Затираание при температуре 63°C.

Пауза 40 мин при температуре 63°C. Нагрев до 68°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 15 минут при температуре 68°C

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 10 минут при температуре 72°C ,
йодная проба.

Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед
фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную воду подавать с температурой
78°C.

Этап 2: Кипячение сусла

Время: 90 минут.

Через 30 мин добавить хмель Magnum.

Через 80 мин добавить хмель Citra.

Через 85 мин добавить хмель Styrian Goldings.

Через 85 мин добавить все специи.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	Объем	НП	Выход
9.0%	100 л	12.5°P	85%

Этап 3: Брожение и созревание

Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 20°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°C.

После завершения брожения (по достижению КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Степень сбраживания	КП
82%	2.30°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре 0°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 3.0 об. CO2. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь!

**Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2.*

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

Бельгийское янтарное пиво

Описание:

Сочетание солода Château Abbey и Château Cara Ruby придает этому пиву красивый янтарный цвет и великолепный оттенок сладкой солодовости. Освежающее и приятное для питья пиво.

Подача:

Бокал: Американская пинта
Температура : 4 - 8°C

Рецепт на 100 л

СОЛОД		
Château Pilsen® 2RS	60%	13.5 кг
Château Munich Light®	30%	6.7 кг
Château Abbey®	6%	1.3 кг
Château Cara Ruby®	4%	0.9 кг
ХМЕЛЬ		
Saaz (3.5% aa)		180 г
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)		140 г
ДРОЖЖИ		
SafAle S-33		80 г



Содержание

алкоголя

6.5%

Цвет

22 EBC

Горечь

20 IBU

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Поддерживать высокую норму внесения дрожжей на уровне 0,75-0,8 г/л для более чистого брожения.

Этап 1: Затириание солода

pH: 5.3 Пропорции смешивания: 2.8 л/кг

Затириание при температуре 63°C.

Пауза 40 мин при температуре 63°C. Нагрев до 68°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза 15 минут при температуре 68°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 10 минут при температуре 72°C ,
йодная проба.

Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед
фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную поду подавать с температурой
78°C.

Этап 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.

Через 10 мин добавить 90 г хмеля Saaz и 70 г хмеля Hallertau Mittelfruh.

Через 55 мин добавить 90 г хмеля Saaz и 70 г хмеля Hallertau Mittelfruh (4.5% aa).

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	Объем	НП	Выход
6.0%	100 л	14.5°P	85%

Step 3: Брожение и созревание

Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C.

После завершения брожения (по достижению КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Степень сбраживания	КП
81%	2.80°P

Step 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до **2.6 об. CO2**. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь!

**Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2.*

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

Светлое ржаное пиво

Описание:

Пиво светло-желтого, золотистого цвета, с плотной белой пеной. Горечь, как правило, умеренная, что позволяет пряным и кисловатым оттенкам ржи.

Подача:

Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

Рецепт на 100 л

СОЛОД		
Château Pilsen 2RS	70%	18.8 кг
Château Wheat Blanc	10%	2.7 кг
Château Rye	20%	5.4 кг
ХМЕЛЬ		
Perle (8.0% aa)	12.5 IBU	50 г
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU	50 г
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU	50 г
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU	50 г
ДРОЖЖИ		
SafAle BE-256		80 г



Содержание	Цвет	Горечь
алкоголя		
8.5%	11 EBC	25 IBU

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Экспериментировать с процентным содержанием ржи в зерновом наборе, но не более 30%. Это позволит придать пиву уникальный пряный яркий аромат.

Этап 1: Затираание солода:

pH: 5.3 Пропорции смешивания: 2.5 л/кг

Затираание при температуре 63°C.

Пауза 50 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза 20 минут при температуре 72°C, **йодная проба**.

Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную поду подавать с температурой 78°C.

Этап 2: Кипячение сусла

Время: 75 минут.

Через 15 мин добавить хмеля Perle and Cascade.

Через 60 мин добавить хмель Saaz.

Через 70 мин добавить хмель Amarillo.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	Объем	НП	Выход
7.5%	100 л	17.5°P	85%

Этап 3: Брожение и созревание

Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи. Сбраживать при температуре 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 25°C.

После завершения брожения (по достижению конечной плотности и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Далее снизить температуру до 2°C и выдержать 10 дней.

Степень сбраживания	КП
86%	2.45°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до **2.8 об. CO2**. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь!

**Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2.*

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

Бельгийское темное аббатское ПИВО

Описание:

Пиво с характером: богатым солодовым вкусом и хорошо сбалансированной горечью. Оставляет тонкое послевкусие жженой древесины.

Подача:

Бокал: тюльпан

Температура: 4-8°C

Рецепт на 100 л

СОЛОД		
Château Pilsen 2RS	34%	10.1 кг
Château Pale Ale®	34%	10.1 кг
Château Cara Blond®	15%	4.4 кг
Château Crystal®	15%	4.4 кг
Château Chocolat	2%	0.6 кг
ХМЕЛЬ		
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU	160 г
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU	100 г
ДРОЖЖИ		
SafAle BE-256	80 г	



Содержание алкоголя	Цвет	Горечь
8.5%	75 EBC	28 IBU

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для усиления жареных/шоколадных нот добавить до 5% Chateau Chocolat.

Этап 1: Затираание солода

pH: 5.3 Пропорции смешивания: 2.5 л/кг

Затираание при температуре 63°C.

Пауза 60 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза 20 минут при температуре 72°C , **йодная проба.**

Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную поду подавать с температурой 78°C.

Этап 2: Кипячение сусла

Время: 90 минут.

Через 30 мин добавить хмель Hallertau Tradition.

Через 80 мин добавить хмель Tettnang.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	Объем	НП	Выход
9.0%	100 л	17.5°P	80%

Этап 3: Брожение и созревание

Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи. Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 21°C.

После завершения брожения (по достижению конечной плотности и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи. Далее снизить температуру до 2°C и выдержать 7 дней.

Степень сбраживания	КП
85%	2.60°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO2. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь!

**Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2.*

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

Бельгийское красное пиво

Описание:

Пиво со сладковатым хмелевым ароматом, немного напоминающим чай. Имеет хорошо сбалансированный вкус, приятный солодовый аромат со слегка сухим послевкусием.

Подача:

Бокал: Тюльпан
Температура : 4-8°C

Рецепт на 100 л

СОЛОД		
Château Pilsen 2RS	60%	13.5 кг
Château Melano	25%	5.5 кг
Château Munich	10%	2.2 кг
Château Cara Gold®	5%	1.2 кг
ХМЕЛЬ		
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	20 IBU	170 г
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU	120 г
Mandarina Bavaria (9.5% aa)	2.5 IBU	50 г
ДРОЖЖИ		
SafAle BE-256		80 г



Содержание алкоголя	Цвет	Горечь
6.5%	42 EBC	25 IBU

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Добавить 1-2% солода Chateau Black для придания пиву приятного жареного оттенка. Кроме того, это увеличит цветность пива до 20 EBC.

Этап 1: Затираание солода

pH: 5.3 Пропорции смешивания: 2.5 л/кг

Затереть солод при температуре 63°C. Пауза 50 мин при температуре 63°C. Нагрев до 72°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 20 минут при температуре 72°C , йодная проба.

Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную поду подавать с температурой 78°C.

Этап 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Hallertau Mittelfruh.

Через 50 мин добавить хмель Saaz.

Через 55 мин добавить хмель Mandarina Bavaria.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	Объем	КП	Выход
6.0%	100 л	14.5°P	85%

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

Этап 3: Брожение и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи. Сбраживать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°C.

После завершения брожения (по достижению конечной плотности и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи. Далее снизить температуру до 2°C и выдержать 7 дней.

Степень сбраживания	КП
82%	2.65°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до **2.6 об. CO2**. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь!

**Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2.*

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

Бельгийский сэзон

Описание:

Его обычно называют “фермерским элем”. Сэзон - это освежающий светлый эль с высокой карбонизацией, фруктовый, пряный и часто дозревающий в бутылках. Исторически фермеры в Валлонии, франкоговорящей части Бельгии, варили его зимой и хранили для употребления в летние месяцы во время работ в поле.

Подача:

Бокал: пивной бокал тюльпан
Температура : 6-8°C

Рецепт на 100 л

СОЛОД		
Château Pilsen 2RS	80%	16.6 кг
Château Cara Clair®	10%	2.1 кг
Château Wheat Blanc®	10%	2.1 кг
ХМЕЛЬ		
Magnum (12.0% aa)	21 IBU	60 г
Aramis (7.0% aa)	3 IBU	70 г
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU	60 г
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU	30 г
ДРОЖЖИ		
SafAle BE-134		70 г



Содержание алкоголя	Цвет	Горечь
6.5%	9 EBC	30 IBU

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Бельгийский сезон - отличное пиво, которое позволит вам открыть потенциал дрожжей. Экспериментируйте, чтобы раскрыть для себя различные ароматы, которые способны производить дрожжи.

Этап 1: Затираание солода

pH: 5.3 Пропорции смешивания: 2.5 л/кг

Затереть солод при температуре 63°C. Пауза 45 мин при температуре 63°C. Нагрев до 72°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 20 минут при температуре 72°C, **йодная проба**.

Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную поду подавать с температурой 78°C.

Этап 2: Кипячение сусла

Время: 75 минут.

Через 15 мин добавить хмель Magnum.

Через 80 мин добавить хмель Aramis, Mosaic и Perle.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	Объем	КП	Выход
7.5%	100 л	13.5°P	85%

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

Этап 3: Брожение и созревание

Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи. Сбраживать при температуре 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°C.

После завершения брожения (по достижению конечной плотности и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи. Далее снизить температуру до 2°C и выдержать 10 дней.

Степень сбраживания	КП
88%	1.60°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

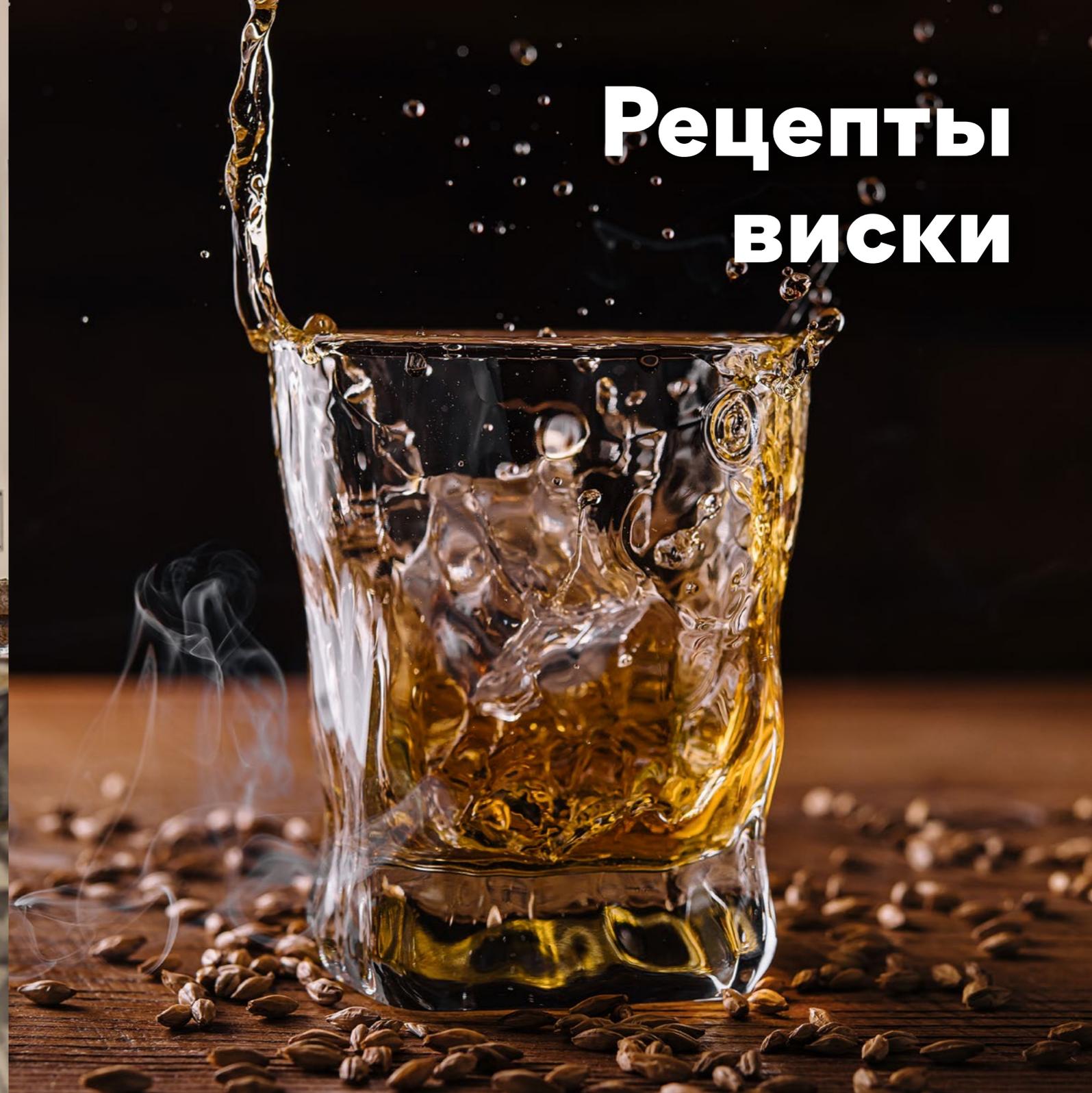
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до **2.8 об. CO2**. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь!

**Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2.*

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.



TERO Cerveza Artesanal
Монтевидео, Уругвай



Рецепты ВИСКИ

СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ



Описание

Виски янтарного цвета со слегка дымным ароматом. Вкус насыщенный и сложный, с хорошо выраженным солодовым вкусом и торфяными тонами. Послевкусию долгое, с оттенком дуба и дыма.

Рецепт на 100 л

СОЛОД	
Château Whisky®	14 – 18 кг
Château Distilling® Malt	21 – 27 кг
ДРОЖЖИ	
SafSpirit M-1	70 г

Этап 1: Затираание

Затереть солод в 75 л воды при температуре 65°C

Настаивать 80 минут при температуре 62°C

Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут

Этап 2: Фильтрация

Отфильтровать сусло от дробины. Промывную воду подавать с температурой 78°C.

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 10 мин

Этап 4: Охлаждение

23 – 24°C

Этап 5: Брожение

28 – 30°C

Этап 6: Дистилляция

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

РЖАНОЙ ВИСКИ



Описание

Яркий насыщенный вкус с нотками табака, обугленного дуба, сливочных конфет. Проявляются пряные и перечные ноты. В послевкусии ощущается кленовый сироп и черешня. Сложный, но сбалансированный вкусовой профиль, с доминантой ржи и пастельными оттенкам яблока и меда. Сочетаются пряные и фруктовые ароматы, слива и мармелад.

Рецепт на 100 л

СОЛОД	
Château Whisky®	25 кг
Château Rye®	6 кг
ДРОЖЖИ	
SafSpirit M-1	70 г

Этап 1: Затираание

Затереть в 75 литрах воды, нагретой до 65°C. Пауза при 62°C в течение 80 минут.

Нагрев затора до температуры 72°C.

Этап 2: Фильтрация

Отфильтровать сусло от дробины. Промывную воду подавать с температурой 78°C.

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 10 минут

Этап 4: Охлаждение

22°C

Этап 5: Брожение

Этап 6: Дистилляция

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com





ул. де Монс, 94
7970 Белёй, Бельгия
+32 87 662095
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com