

**Для тех, кто ищет новые
возможности в пивоварении**



Бельгия – страна пива



Бельгия — рай для ценителей пива



Потребление пива на душу населения: **71 литр**

200 пивоварен Бельгии производят около **750** сортов пива

Общее число пивных брендов в Бельгии превышает **2400**

66% производства бельгийского пива экспортируется.



Бельгийское пиво – культурное наследие ЮНЕСКО



Культура бельгийского пива была признана ЮНЕСКО частью нематериального культурного наследия человечества, что официально подчеркнуло необходимость ее сохранения для будущих поколений.

ЮНЕСКО, 30 ноября 2016.



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangible
Cultural
Heritage



Бельгия – родина крупнейшей пивоваренной компании мира



- Портфель компании состоит из более чем **200 брендов пива**, включая мировые бренды Budweiser, Stella Artois, Corona и Beck's.
- Бельгийские бренды: Stella Artois, Hoegaarden, Leffe, Jupiler.

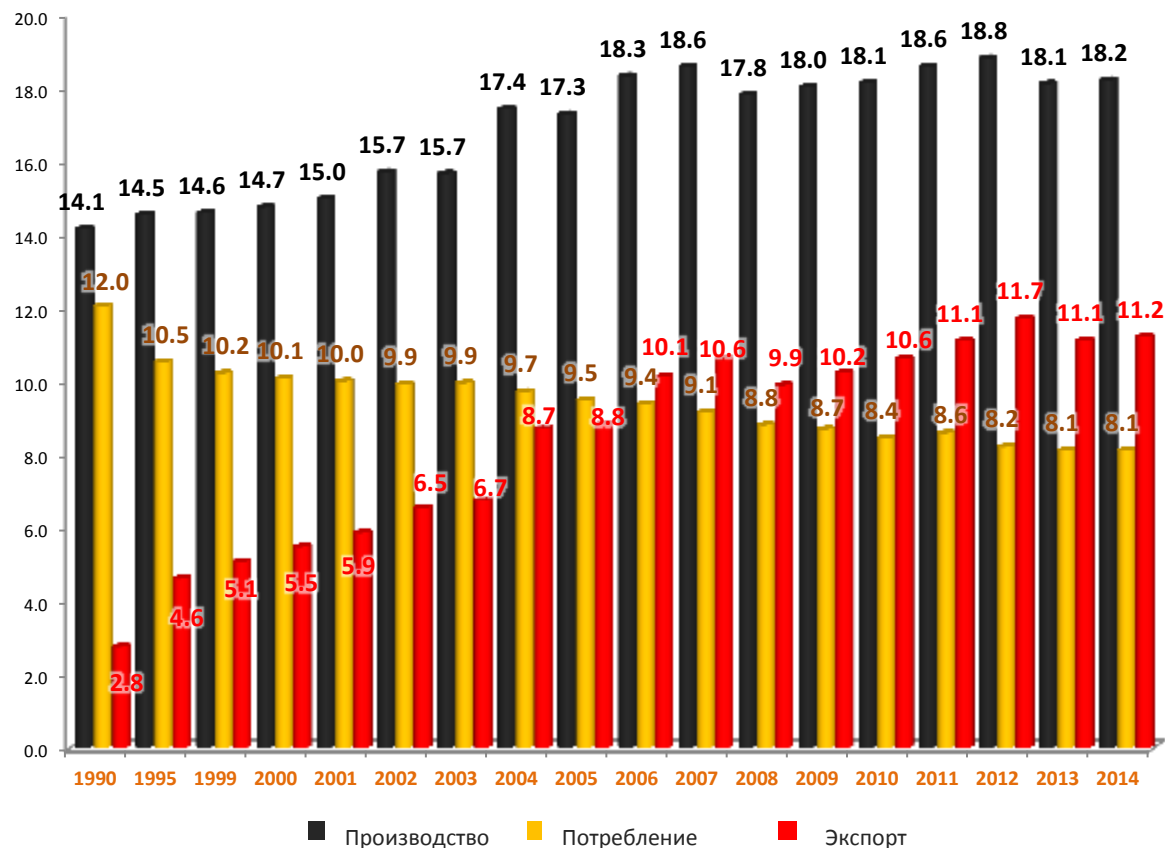
Лидер пивоваренной индустрии мира, **Anheuser-Busch InBev** – это базирующаяся в Бельгии компания, построившая свой успех на прекрасной репутации бельгийского пива.

- Штаб-квартира AB InBev находится в бельгийском городе Левен, а работает она в **24 странах** мира.
- Выручка компании в 2013 году составила **43.6 млрд. долларов США**.
- Более **150 000 человек** работает на AB InBev во всем мире
- **410 млн гл. пива в год** - это **23%** мирового производства пива.



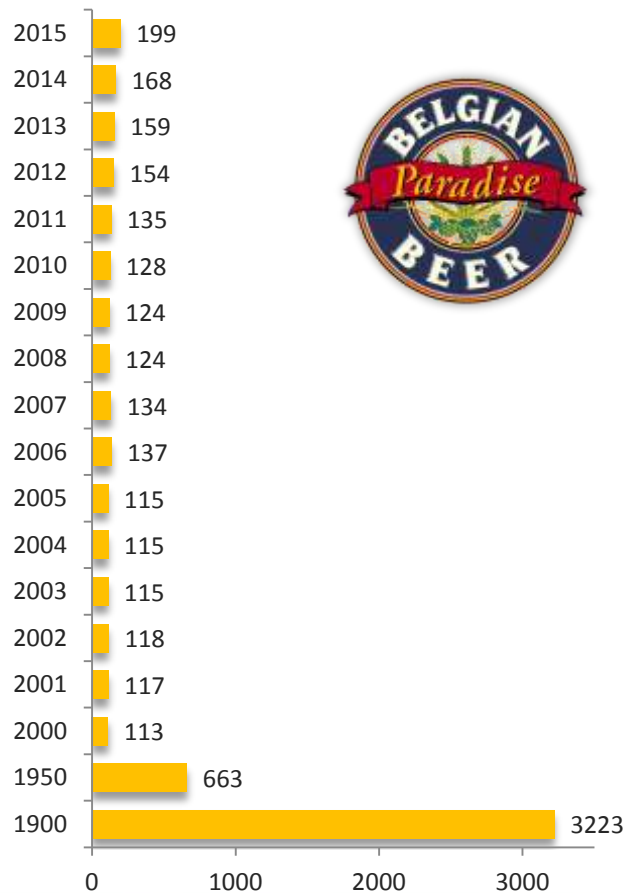
Бельгия – потребление специального пива растет

- Несмотря на то, что большая часть потребляемого в Бельгии пива относится к категории пилсов, интерес к специальным сортам в стране растет.
- Проведенное в 2015 году Ассоциацией бельгийских пивоваров исследование показало, что **68,2% населения предпочитает специальное пиво** пиву мейнстрим, тогда как в 2012 году 52% населения предпочитало пилс.
- Пивоваренный сектор является важной частью экономики страны. Вместе с индустрией производства солода пивоварение является активно экспортирующим свою продукцию сектором, позитивно влияющим на валовой национальный продукт Бельгии.



Бельгия – страна пива

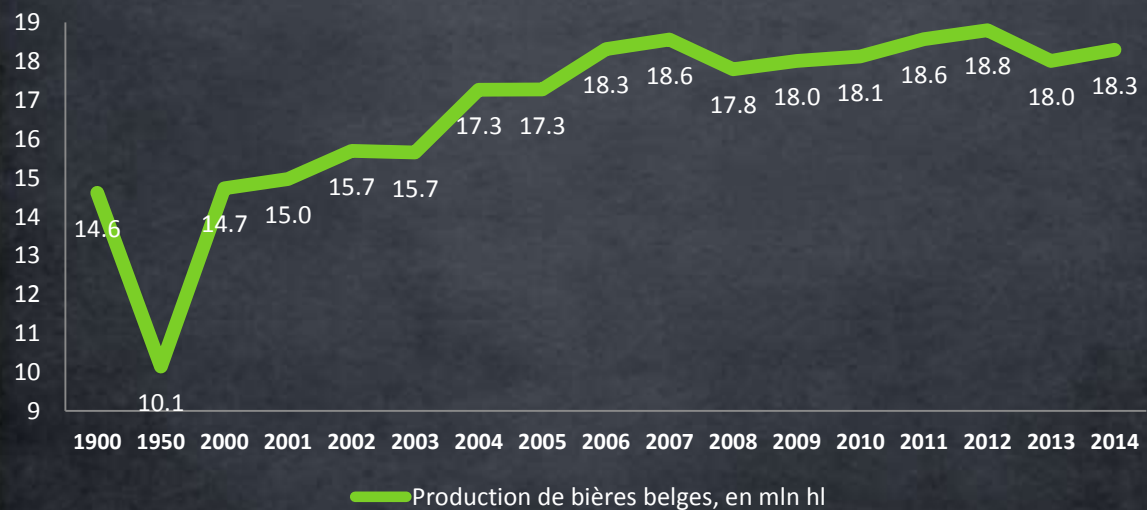
Количество пивоварен в Бельгии



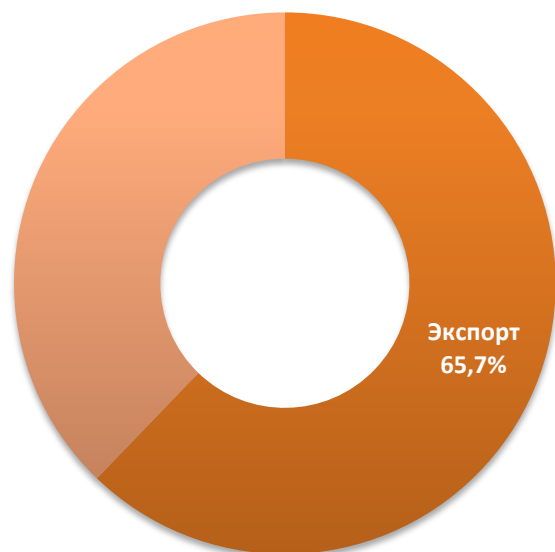
Потребление пива в Бельгии, в млн. гл.



Производство пива в Бельгии, в млн. гл.



Производство - экспорт 2015



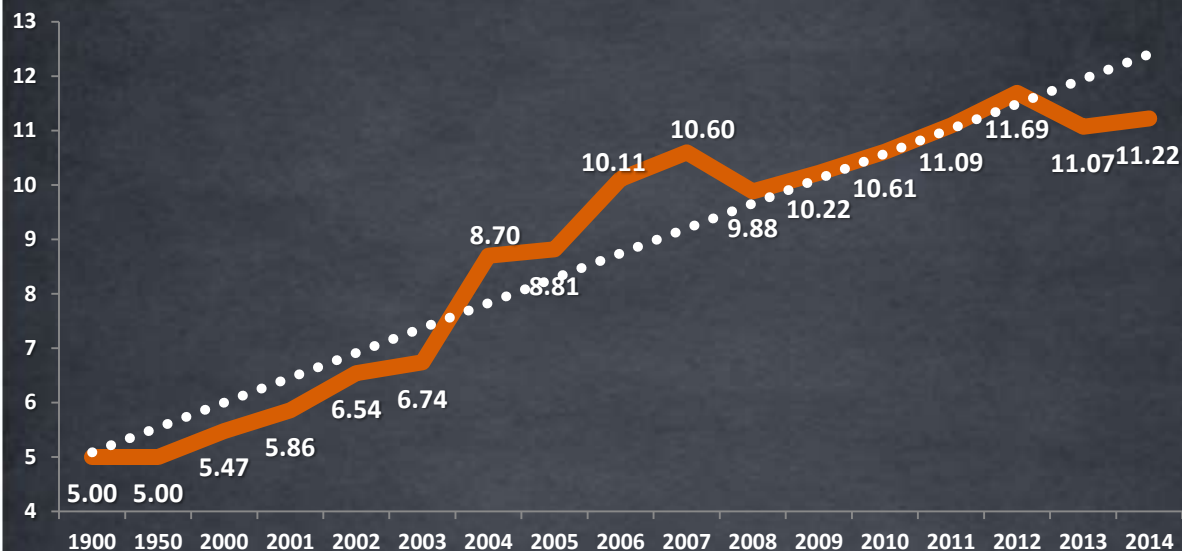
Производство: 18,1 млн. гл.
Экспорт: 11,1 млн. гл.

Пивоваренная индустрия - это **сильный сектор**, в полной мере интегрированный в экономику Бельгии. Наряду с солодовнями страны, этот сектор стал **настоящей экспортной индустрией**, которая благотворно влияет на валовой национальный продукт.

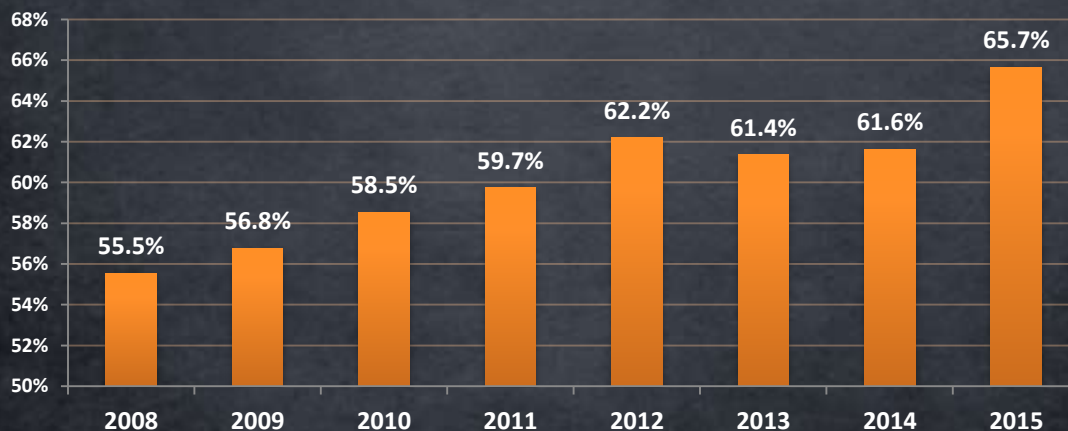


Бельгийское пиво – мировая репутация

Экспорт бельгийского пива, в млн. гл.



Экспорт в процентном выражении от продукции Бельгийское пиво экспортируется в более чем 160 стран всего мира



**Что делает бельгийское
пиво таким особенным?**

Только в Бельгии пиво производят согласно четырем различным методам брожения:



Низовое брожение

- Пильсен или лагер (*метод, применяемый во всем мире*)

Верховое брожение

(специальное бельгийское пиво)

- Янтарное
- Пшеничное (белое)
- Аббатское
- Траппистское
- Крепкое светлое
- Светлое
- Сезонное
- Фруктовое
- Региональные сорта (*аналоги некоторых из них уже производятся в других странах*)

Спонтанное брожение

- Ламбик
- Гёз
- Faro

Смешанное брожение

- Красное, кислое пиво
- Традиционное пиво юга Фландрии
- Другие сорта фруктового пива

Разные виды дрожжей придают пиву различный вкус



Дрожжи для производства элей



Дрожжи для производства лагеров



Дрожжи для специального пива

Фруктовый
аромат

Цветочный
аромат

Пикантный
вкус

Острый вкус

Вкус и запах
эфирных
масел

Феноловый
вкус и аромат

Нейтральный
вкус и аромат

Свежее
послевкусие

Улучшают
прозрачность
пива

Пышная и
крепкая пена

Бельгийские пивовары предпочитают применять в производстве **дображивание в бутылках**

Именно **повторное брожение** делает бельгийское пиво похожим на шампанское.

Разлитое в бутылки пиво не требует газирования – дрожжи и сахар выполняют эту работу за пивовара и создают более натуральное пиво с более округлым и элегантным вкусом.



Преимущества **дображивания в бутылках**

1

Позволяет пивовару избежать искусственного газирования пива

2

Создает более натуральное пиво

3

Удаляет весь кислород из бутылки, что способствует лучшему сохранению пива

4

Как и вино, пиво может быть «хорошо выдержанным» продуктом

5

Создает пиво с более округлым, элегантным и благородным вкусом

6

Улучшает качество пены

7

Более равномерное растворение CO₂ и более мягкая газированность пива

Специи для творческого подхода к пивоварению



"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

	Кориандр (в зернах) Молотый кориандр	Бадьян (целый) Бадьян (кусками) Молотый бадьян	
	Померанцевая корка (кусками) Померанцевая корка (1/4) Молотая померанцевая корка	Анис Молотый анис	
	Апельсиновая корка (кусками) Апельсиновая корка (1/4) Молотая апельсиновая корка	Молотая корица	
	Корень солодки (кусками) Молотый корень солодки Экстракт корня солодки (в пастилках) Экстракт корня солодки (в палочках) Экстракт корня солодки (в брикетах)	Семена тмина Ягоды можжевельника Кардамон Гвоздика Цветки гибискуса	
	Райское семя (гвинейский перец)	Ирландский мох	
	Имбирь (кусками) Молотый имбирь	Цветки вереска Девясил Листья вербены лимонной Ваниль Корень дягиля Ясменник душистый Ромашка Лимонная корка	
	Цветки жасмина		

Специи	Свойства/ароматные характеристики	Применение
Кориандр	Ноты ореха, цитрусовых, лимона	Легкое и светлое пиво, бельгийское пшеничное пиво, вайсбир
Горький апельсин	Кисловатые ноты с цитрусово-травяным характером	Бельгийское пшеничное пиво, зимние эли
Сладкий апельсин	Яркий аромат апельсинов	Бельгийские эли, бельгийское пшеничное пиво
Лакрица (солодка)	Яркий, сладкий и пикантный вкус, похожий на вкус аниса, повышает стойкость пены	Портеры, стауты, пиво с насыщенным вкусом и крепкое пиво
Райское семя	Ноты черного перца, пряный характер имбиря	Бельгийские эли
Имбирь	Острые, пикантные и даже слегка фруктовые ноты	Имбирное пиво, светлые эли, портеры
Жасмин	Яркие цветочные ноты	Светлое пиво, индийские светлые эли, пшеничное и легкое пиво
Звездчатый анис	Ноты лакрицы и анисового семени	Темное пиво, сваренное с обжаренным солодом
Анис	Пикантно-сладкие ноты, аромат, похожий на аромат черной лакрицы	Темное пиво, сваренное с обжаренным солодом
Корица	Сладкие, пикантные и слегка едкие ноты	Зимние эли
Тмин	Сильный эфирный и слегка горьковатый аромат	Бельгийское пшеничное пиво, шотландские эли, копченое пиво
Ягоды можжевельника	Яркие хвойные и смолистые ноты, немного горьковатый, цитрусовый характер	Светлые эли, индийские светлые эли
Кардамон	Ноты «пикантной Кока-колы", немного сладковатые, цветочные и цитрусово-пикантные	Бельгийские эли, стауты, крепкое пиво с ярким вкусом
Гвоздика	Очень пикантный и яркий характер	Пряные эли, рождественское пиво, портеры
Цветки гибискуса	Ягодно-фруктовые и цветочные ноты	Весенние эли, красное пиво, берлинер вайс, бельгийское пшеничное пиво
Ирландский мох	Без запаха. Для устранения мутности в пиве: ускоряет свертывание белков в конце кипячения, что позволяет избежать мутности в пиве.	Прозрачное пиво
Цветки вереска	Цветочный аромат и мягкий и «округлый» вкус	Вересковые эли, индийские светлые эли
Девясил	Сладкий, похожий на лакричный аромат	Британские эли
Листья вербены лимонной	Яркий лимонный характер, но с меньшей свежестью и резкостью, чем у лимона	Пшеничное пиво, индийские светлые эли, бельгийские эли, светлые эли
Ваниль	Сливочно-ванильный вкус и аромат	Имперские стауты, индийские светлые эли, темное пиво, крепкое пиво
Корень дягиля	Для похожих на джин нот в пиве. Землисто-пряный характер	Специальное янтарное пиво, дюббели
Ясменник душистый	Яркий миндальный характер с нотами ванили. Обладает также кисловатыми нотами, характерными для ламбиков и гёзов, а также резкостью, похожей на хмель	Берлинский вайс
Ромашка	Придает фруктовые и пикантные ноты, слегка яблочный характер	Легкое пиво, эли



Бельгийский карамельный сахар



Продукт	Профиль							
	Сухое вещество	Цвет	Фруктоза	Глюкоза	Сахароза	Мальтоза	Мальтотриоза	Полисахариды
Жидкий сахар Trisuc 73%	73%		33	33	33			
Сироп фруктозы F85/75%	75%		84	15	1			
Belgogluc HM 70/75%	75%			7		70	15	8
Мальтодекстрин 1912	94%			1		5	8	86
Кристаллическая фруктоза	99.80%		99.5					
Светлый карамельный сахар	99.50%				99.5			
Темный карамельный сахар	99.50%	350 EBC			99.5			
Светлый сахар-сырец	98.50%	225 EBC			100			
Темный сахар-сырец	98.50%	700 EBC			100			
Экстра-темный сахар-сырец	98.50%	900 EBC			100			
Candimic 73% светлый	73%		15	15	70			
Candimic 73% темный	73%	225 EBC	15	15	70			
Candimic 78% темный	78%	1900 EBC	30	30	40			
Burnt Syrup BS 5000		4500 EBC						
Caramel P32		32000 EBC						

Бельгийский карамельный сахар



Продукт	Свойства	Применение
Карамельный сахар	Инвертный сахар, применяемый для повышения содержания алкоголя без изменения вкусовых характеристик пива и без стимулирования дрожжей к производству инвертазы. Кроме этого, используется в качестве сахара-праймера перед розливом в бутылки и для карбонизации, также с вышеупомянутыми преимуществами.	Дюббели, триппели, крепкое пиво
Светлый сахар-сырец	Делает пиво с высоким содержанием алкоголя более легкоусваиваемым. Используется в сортах пива, требующих более высокой плотности	Дюббели, бельгийские эли, триппели, сезоны, бьер де гард
Темный сахар-сырец	Вкус карамели и ирисок	Темное пиво, бельгийские эли
Экстра-темный сахар-сырец	Вкус темных фруктов и легкие карамельные ноты	Темное пиво
Candimic	Производится на базе частично инвертированного карамельного сиропа. Способствует стабильной ферментации, позволяет получить вкус и аромат леденцов, придает пиву естественный «теплый коричневый» цвет, стабилизирует пену	Крепкое темное пиво
Органический тростниковый сахар	Позволяет создать особенный вкус благодаря натуральным солям, содержащимся в тростнике	Органическое пиво
Burnt syrup BS 5000	Создает типичный карамельный вкус и аромат, придает пиву особенный, красновато-коричневый цвет	Все сорта темного пива
Caramel P32	Придает пиву очень хорошую стабильность, позволяет получить типичный карамельный вкус и аромат, придает пиву особенный, красновато-коричневый цвет	Все сорта темного пива
	Обладает похожим на пивное сусло содержанием сахаров, что позволяет добиться оптимального брожения. Подходит для дображивания в бутылках, а содержание в	

СОЛОДА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИВА

Наименование	Цветность ЕВС / Содержание фенолов
Château Pilsen 2RS/6RW/2RW	2.5 – 3.5
Château Vienna	4 - 7
Château Pale Ale	7 – 10
Château Munich Light®	15
Château Munich	25
Château Melano Light	40
Château Melano	80
Château Abbey®	45
Château Biscuit®	50
Château Cara Clair	7 - 8
Château Cara Blond®	20
Château Cara Ruby®	50
Château Cara Gold®	120
Château Arôme	100
Château Crystal®	150
Château Café Light®	250
Château Café	500
Château Black of Black	500
Château Spécial B®	300
Château Chocolat	900
Château Roasted Barley	1200
Château Black	1300
Château Diastatic	2.5 – 4.0
Château Wheat Blanc	3.5 – 5.5
Château Wheat Munich Light	15
Château Wheat Munich 25	25
Château Wheat Crystal	150
Château Wheat Black	1300
Château Smoked	Фенолы: 1.6 - 4 ppm
Château Peated	Фенолы: 5 – 10 ppm



Полный ассортимент солода для любого вида пива или виски

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ЛИНИЯ ПИВОВАРЕННЫХ СОЛОДОВ

Наименование	Цветность ЕВС
Château Buckwheat	4 - 15
Château Oat	2.3
Château Spelt	3 - 7
Château Acid	6 - 12
Château Pale Ale Rye	4 - 10
Château Munich Rye	21 - 28
Château Crystal Rye	100 - 150
Château Chocolat Rye	700 - 900
Château Black Rye	1000 - 1500
Château Chit Barley	3 - 7
Château Chit Wheat (хлопья)	3 - 7
Château Chit Barley (хлопья)	3 - 7

СОЛОДА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИСКИ

Наименование	Цветность ЕВС / фенолы
Château Distilling	2.5 – 3.7
Château Whisky Light Nature	Фенолы, ppm: 15 - 25
Château Whisky Nature	Фенолы, ppm: 30 - 45





Castle Malting - всегда к Вашим услугам



Подробная информация о нашем солоде и других продуктах
доступна на www.castlemalting.ru