

Спеціальні солоди для неповторного смаку



Зміст

Бельгія – країна пива	2
Про нашу компанію - Castle Malting®	3
Castle Malting® у цифрах.....	4
Наша прихильність екологічній стійкості	6
Вірність інноваціям. Новий підхід до обсмажування солоду.....	7
Базовий солод.....	9
Спеціальний просушений солод.....	14
Карамельний солод	23
Обсмажений солод	35
Пшеничний солод	43
Солод з інших видів зерен.....	53
Солод для віскі і винокурення (дистиляції)	59
Пластівці і додаткові інгредієнти	65
Зберігання і строк придатності.....	71
Оптимальні рішення по упаковці і доставці	72
Хміль.....	74
Спеції.....	76
Цукор	78
Рецепти пива.....	80
Рецепт віскі.....	89



Бельгія – країна пива

Бельгія – це рай для шанувальників пива, сюди прагнуть їхні серця і мрії. Дійсно, Бельгія – це країна пива. Від золотистих пільсенів і коричневих насичених елів до міцного траппістського пива, народженого в монастирях, бельгійське пиво викликає захоплення у всьому світі. Його історія сягає корінням у глибоке Середньовіччя, до монастирського пивоваріння. Шанувальники пива й зараз стверджують, що за різноманіттям, багатством смаку і сукупністю характеристик бельгійському пиву немає рівних у всьому світі. Вишукане, міцне, з кислинкою або гірке, бельгійське пиво вражає безліччю технологічних прийомів. Де ще можна знайти більш ніж 1500 марок пива і понад 700 смакових напрямків? Культура бельгійського пивоваріння по праву внесена до списку Всесвітньої культурної спадщини ЮНЕСКО, що ще раз підкреслює її унікальність і важливість для майбутніх поколінь.

Castle Malting® розробив багатий спектр преміум і базових солодів. Унікальні властивості солоду місцевого виробництва відіграють таку ж складову роль у дивовижному смаку бельгійського пива, як і самобутні технологічні прийоми бельгійського пивоваріння.

Бельгійські солоди, що зараз виробляються, вигідно відрізняються якістю та властивостями від солодів, вироблених в будь-яких інших країнах світу. Бельгійські солоди мають виняткові смакові характеристики, прозорість сусла, колір, вихід та інші параметри.





Компанія Castle Malting®



Заснована в 1868 році в місті Бельой, поблизу живописного стародавнього замку, компанія Castle Malting® є найстарішою солодовнею Бельгії та однією з найстаріших солодовень у світі. Castle Malting® славиться своєю індивідуальністю, а також безкомпромісними стандартами якості солоду.

Поєднавши вікові традиції бельгійського солододорощення та сучасні сміливі інновації, компанія Castle Malting® здобула унікальну здатність задовольнити потреби будь-якого клієнта: від домашніх пивоварень до крафтових і великих пивоварних компаній.

Castle Malting® виробляє понад 100 сортів солоду, найбільший асортимент у світі, включаючи стандартні базові та спеціальні солоди, персоналізовані базові та спеціальні солоди за індивідуальною специфікацією від клієнта, а також повний спектр органічних солодів для будь-якого типу пива чи віскі, які можуть уваяти пивовари та майстри дистиляції. Наша компанія Castle Malting® здобула золоту медаль Global Brewing Supply 2022.

Ця нагорода підтвердила непохитну вірність

інноваціям, стійкому та стабільному розвитку, продуманій і гнучкій схемі постачань.

Більше 3700 пивоварень у 147 країнах світу вже обрали преміальну якість солодів, що виробляються Castle Malting®.

Вигідне географічне розташування в самому центрі регіону, де вирощують найкращий у світі ячмінь (наш завод розташований по сусідству з Францією, Нідерландами, Шотландією та Німеччиною), дозволяє нам обирати для солододорощення пивоварний ячмінь, оптимально підходящий для кожного типу солоду.

Сучасний підхід до ведення бізнесу дозволяє нам постачати солод найвищої якості за найпривабливішими цінами, а близькість до порту Антверпена зводить до мінімуму транспортні витрати.

Професіоналізм співробітників Castle Malting®, а також унікальне обладнання наших заводів дозволяють задовольнити запити абсолютно всіх клієнтів: від мікро та крафтових пивоварень до великих промислових виробників пива.

Castle Malting® у цифрах

 155+

Років інновацій і традицій

 118

Співробітників

 147

Країн

 100+

Типів солоду

 2

Виробничі площадки

 3700+

пивоварень і винокурень використовують наш солод





Наша прихильність екологічній стійкості



- 100% простежуваність солоду – від ячмінного поля до солоду, доставленого на вашу пивоварню, з дотриманням норм Європейського декрету (The European Decree) UE 178/2002 Європейської Ради;
- 100% використання найкращого дворядного ярого ячменю для виробництва базового солоду та спеціальних ячмінних солодів;
- Повна відсутність генетично модифікованих організмів у всьому нашому солоді згідно Регламенту (ЄС) № 1829/2003 Європейського Парламенту та Ради. Це означає, що всі наші солоди гарантовано не містять ГМО;
- Суворе відповідність виробництва діючим міжнародним нормам HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points);
- Традиційний дев'ятиденний метод солодоращення, який забезпечує рівномірне розчинення всіх зерен та преміальну якість продукції!
- Аналіз якості ячменю, готового солоду та пива в нашій сучасній лабораторії (результати аналізів підтверджуються найбільшими пивоварними лабораторіями ЄС);
- Специфікації на поставлений солод доступні для друку прямо з нашого сайту www.castle-malting.com (на 19 мовах);
- Технічну підтримку та допомогу досвідчених бельгійських пивоварів;
- Тренінги і семінари на нашій міні- пивоварні у Бельгії та інших країнах.

Суворо дотримуючись політики збереження здорової планети для майбутніх поколінь, ми вживаємо всіх заходів для подальшого підвищення екологічної ефективності нашої компанії. В основі філософії Castle Malting лежить прихильність до сталих методів виробництва. Від вибору сировини до самого виробничого процесу ми віддаємо перевагу екологічно безпечним рішенням

Що вирізняє Castle Malting® як екологічно безпечного та свідомого виробника солоду?

- Найширший у світі асортимент органічних солодів
- Доставка ячменю баржами з метою зниження об'єму перевезень вантажівками і, як наслідок, зниження забруднення навколишнього середовища
- Використання когенераційної установки, що виробляє електроенергію та тепло для ефективного сушіння солоду
- Впровадження системи рекуперації тепла на етапах сушки, обсмаження і карамелізації солоду для оптимізації використання енергії
- 980 м² сонячних панелей на дахах солодовні



Новий підхід до карамелізації Іноваційне обсмаження солоду

Castle Malting® виробляє винятковий асортимент спеціальних карамелізованих і обсмажених солодів на інноваційному обсмажувальному обладнанні в місті Бельой, Бельгія.

Унікальна конструкція наших обсмажувальних барабанів дозволяє отримати спеціальні карамелізовані та обсмажені солоди, що мають неперевершений смак і аромат, а також такі переваги:

- більш насичені смакові властивості
- більш високий рівень карамелізації
- менша гіркота і менша терпкість у темних солодах

Бельой, Бельгія



Базовий солод



Солод Шато Пільсен 2RS

макс 3.5 EBC
макс 1.9°L

Характеристика: Найсвітліший бельгійсь-кий солод (Château Pilsen 2RS). Виробляється з найкращого дворядного ярого пивоварного ячменю. Висушений при температурі до 80 - 85°C.

Властивості: Найсвітліший солод, добре розчинений, і чудово підходить для настоювального або відварного методу затирання. Завдяки вираженому солодкуватому аромату та ферментативній активності може слугувати базовим солодом у заторі. Оптимальний вибір для крафтових пивоварів як базовий солод. Висока ферментативна активність, низький загальний вміст білка, висока концентрація крохмалю та тонка луска дозволяють досягти високого виходу екстракту.

Використання: Всі сорти пива

Частка у засипу: До 100%

Доступний також в органічній версії



Параметри якості змінюються залежно від року врожаю. Оновлені специфікації доступні на нашому вебсайті: www.castlemalting.com

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	82.0	
Різниця у виході екстракту тонкий / грубий помел	%	1.5	2.5
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Кольоровість сусла після кип'ятіння	EBC (°L)	4.0	6.0 (2.8)
Загальний білок	%		11.5
Розчинний білок	%	3.5	4.4
Число Кольбаха	%	35.0	45.0
В'язкість конгресного сусла	cP		1.6
Вміст бета-глюканів	mg/L		220
pH		5.6	6.0
Діастатичні властивості	WK	250	
Рихлість (борошністість)	%	80.0	
Склоподібність	%		2.5
PDMS (попередник ДМС)			5.0
Фільтрація		у нормі	
Оцукрення	хвилини		15
Прозорість сусла		прозоре	
Сортування (розмір більше 2,5 мм)	%	90.0	
Сортування (на дні)	%		2.0

Солод Шато Пільсен 6RW

3 - 3.5 EBC
1.7 - 1.9°L

Характеристика: Найсвітліший бельгійський солод. Виробляється з найкращого шестирядного озимого пивоварного ячменю. Висушений при температурі до 80-85°C.

Властивості: Найсвітліший солод, добре розчинений і чудово підходить для настоювального або відварного методу затирання. Шато Пільзен 6RW (Château Pilsen 6RW) відрізняється від Шато Пільзен 2RS (Château Pilsen 2RS) вищою діастатичною силою.

Використання: Всі сорти пива

Частка у засипу: До 50%

Доступний також в органічній версії 

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	80.0	
Різниця у виході екстракту тонкий / грубий помел	%	1.0	2.2
Кольоровість конгресного сусла	EBC(Lov.)		3.5 (1.8)
Кольоровість сусла після кип'ятіння	EBC(Lov.)		6.0 (2.7)
Загальний білок	%		11.5
Розчинний білок	%	3.8	4.5
Число Кольбаха	%	36.0	45.0
Число Хартонга 45o	%	35.0	43.0
В'язкість конгресного сусла	cP		1.59
Вміст бета-глюканів	mg/L		220
pH		5.6	6.0
Діастатичні властивості	WK	300	
Рихлість (борошністість)	%	83.0	
Склоподібність	%		2.5
PDMS (попередник ДМС)			5.0
Фільтрація		у нормі	
Оцукрення	хвилини		10
Прозорість сусла		прозоре	
Сортування (розмір більше 2,5 мм)	%	90.0	
Сортування (на дні)	%		2.0

Солод Шато Вена

4 - 7 EBC
2.1 - 3.2°L

Характеристика: Базовий бельгійський солод групи Vienna (віденський). Висушений при температурі до 85 - 90°C; тривалість сушіння менша, ніж у інших типів солоду.

Властивості: Надає пиву більш інтенсивний солодовий смак, ніж солод Пільзен, а також легкі нотки карамелі та ірису. Солод Шато Вена(Château Vienna®) сушиться при вищій температурі, ніж солоди Pilsen, тому надає пиву глибший золотистий колір, підсилює тіло та насиченість смаку. Через вищу температуру сушіння солод Château Vienna® має меншу ферментативну силу, ніж солод Pilsen, проте вона достатня, щоб добре поєднуватися зі спеціальними солодами.

Використання: Усі сорти пива, зокрема віденський лагер. Підсилює колір і аромат у легкому пиві

Частка у засипу: До 100%

Доступний також в органічній версії 

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	80.0	
Різниця у виході екстракту тонкий / грубий помел	%	1.5	2.5
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Кольоровість сусла після кип'ятіння	%		11.5
Загальний білок	%	3.5	4.3
Розчинний білок	%	37.0	45.0
В'язкість конгресного сусла	cP		1.6
Вміст бета-глюканів		5.6	6.0
pH	WK	250	
Діастатичні властивості	%	80.0	
Рихлість (борошністість)		у нормі	
Склоподібність	%		2.5
PDMS (попередник ДМС)	хвилини	15	



Солод Шато Пейл Ель

7 - 10 EBC
3.2 - 4.3°L

Характеристика: Світлий базовий бельгійський солод. Висушений при температурі до 90 - 95°C.

Властивості: Зазвичай використовується як базовий солод або в поєднанні з солодом Пільзен 2RS для отримання більш інтенсивного солодового смаку і насиченішого кольору пива. Глибший колір цього солоду надає суслу золотистого відтінку. Солод Пейл Ель висушується довше; зазвичай краще розчинений і надає більш виражений аромат, ніж Пільзен 2RS. Ферментативна активність солоду Шато Пейл Ель (Château Pale Ale) дозволяє поєднувати його зі спеціальними солодами, які не мають ферментативних властивостей.

Використання: Світлі елі, більшість традиційних сортів англійського пива

Частка у засипу: До 100%

Доступний також в органічній версії 

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	80.0	
Різниця у виході екстракта тонкий / грубий помел	%	1.0	2.5
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Загальний білок	%		11.5
Розчинний білок	%	4.0	4.6
Число Кольбаха	%	38.0	45.0
В'язкість конгрессного сусла	cP		1.60
Діастатична сила	WK	250	
Рихлість (борошністість)	%	80.0	
Фільтрація		у нормі	



Спеціальний просушений солод



Солод Шато Мюнїк Лайт

13 - 17 EBC
5.4 - 6.9°L

Характеристика: Світла бельгійська версія спеціального солоду типу Mönich (мюнхенський). Висушений при температурі до 95-100°C.

Властивості: Світло-золотистий солод. Злегка підвищує колір пива, надаючи йому приємний світло-золотистий відтінок. Більшості сортів пива надає яскраво виражений аромат солоду, не впливаючи на стійкість піни. Має кращі ферментативні властивості, ніж інші солоди лінійки Mönich. Може використовуватися у великих кількостях у засипі в поєднанні з Château Pilsen 2RS, підвищує густину та робить солодовий смак пива багатшим.

Використання: Світлі елі, бурштинове, коричневе, міцне та темне пиво, пиво типу Bock (міцне)

Частка у засипу: До 80%

Доступний також в органічній версії 



Солод Шато Мюнїк

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Характеристика: Бельгійський спеціальний солод типу Mönich (мюнхенський). Висушений при температурі до 100-105°C.

Властивості: Солод насиченого золотого кольору. Злегка підвищує колір пива, надаючи йому приємний золотисто-оранжевий відтінок. Більшості сортів пива надає яскраво виражений аромат зерна і солоду, не впливаючи на стійкість піни та густину пива. У невеликих кількостях солод Château Mönich використовується у поєднанні з солодом Château Pilsen 2RS для виробництва світлих сортів пива з метою надання більш вираженого солодового букета і насиченішого кольору. Підкреслює смакові характеристики пива.

Використання: Світлі елі, бурштинове, коричневе, міцне та темне пиво, пиво типу Bock (міцне)

Частка у засипу: До 60%

Доступний також в органічній версії 





Солод Шато Мелано Лайт

36 - 44 EBC
14.1 - 17.1°L

Характеристика: Більш світла версія солоду Chateau Melano (меланоїдиновий). Особлива технологія пророщування. Спеціальний метод сушіння при температурі до 115-120°C, під час якого солод томиться (повільно висушується зі збільшенням температури), що призводить до утворення меланоїдинів.

Властивості: Дуже ароматний, з насиченим солодовим смаком. Надає пиву повноту та округлість, покращує смакову стабільність, додає червонуватий відтінок пиву. Підвищує повноту смаку пива.

Використання: Бурштинове та темне пиво, шотландські елі, бурштинові елі, червоні та ірландські елі.

Частка у засипу: До 30%

Доступний також в органічній версії 



Солод Шато Еббі

41 - 49 EBC
15.9 - 18.9°L

Характеристика: Коричневий бельгійський солод. Спеціальний процес пророщування, висушений при температурі до 110°C.

Властивості: Chateau Abbey® – це світлий солод, висушений при підвищених температурах. Надає пиву інтенсивний смак свіжоспеченого хліба, горіхів і фруктів. Chateau Abbey має насичений колір і легкий гіркуватий присмак, який з часом стає м'якшим. Зазвичай використовується у менших кількостях у засипі для виробництва пива, яке потребує інтенсивної кольоровості.

Використання: Пейл-ель, абатське пиво, коричневі портери та спеціальні сорти пива в різноманітному асортименті британського пива.

Частка у засипу: До 30%

Доступний також в органічній версії 



Солод Шато Мелано

75 - 85 EBC
28.7 - 32.4°L

Характеристика: Бельгійський меланоїдиновий солод (Melano). Особлива технологія пророщування. Спеціальний метод сушіння при температурі до 130°C, під час якого солод томиться (повільно висушується зі збільшенням температури), що призводить до утворення меланоїдинів.

Властивості: Дуже ароматний, з насиченим солодовим смаком. Надає пиву повноту та округлість, покращує смакову стабільність, додає пиву червонуватий відтінок. Підвищує повноту смаку пива. Цей солод також називають «турбо Munich» (мюнхенський турбо).

Використання: Бурштинове та темне пиво, шотландські сорти та червоні шотландські елі, бурштинові, червоні та ірландські елі

Частка у засипу: До to 30%

Доступний також в органічній версії 



Солод Шато Аром

95 - 105 EBC
36.2 - 39.9°L

Характеристика: Бельгійський ароматний солод. Висока температура пророщування, сушіння при температурі до 115°C для посилення аромату.

Властивості: Солод Шато Аром (Château Arôme) надає насичений смак та аромат бурштиновому пиву і темним лагерам. Порівняно з іншими традиційними сортами кольорового солоду надає пиву більш м'яку гіркоту. Застосування: Спеціальні, дуже ароматні сорти пива.

Використання: Спеціальні дуже ароматні сорти пива

Частка у засипу: До 20%

Доступний також в органічній версії 



Солод Шато Кристал

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6 °L

Характеристика: Ароматний бельгійський солод з унікальним ароматичним і смаковим профілем. Для цього солоду Castle Malting® розробила особливий процес виробництва.

Властивості: Цей солод карамельно-мідного кольору надає насичений солодовий смак і аромат бурштиновому та темному лагерному пиву. Порівняно з іншими сортами кольорового солоду Шато Кристал (Château Crystal®) надає пиву більш м'яку гіркоту.

Використання: Ароматне та кольорове пиво. Ідеальний для бельгійських елів та німецького бок-біра (міцного пива).

Частка у засипу: До 20%

Доступний також в органічній версії 



Солод Шато Смоукт

Феноли
1.6 - 4 ppm

Характеристика: Спеціальний копчений солод з ферментативною активністю. Використовується у виробництві найрізноманітніших сортів пива.

Властивості: Завдяки копченню на вогні з букових полін, солод набуває інтенсивного солодкуватого і копченого (димного) характеру та передає ці нотки пиву.

Використання: Копчене пиво, німецьке копчене пиво (Раухбір), копчені елі Аляски, шотландські елі.

Частка у засипу: До 15%

Доступний також в органічній версії 



Карамельний СОЛОД



Солод Шато Кара Клер

max 9 EBC
max 3.9°L

Характеристика: Найсвітліший з бельгійських карамельних солодів, що виробляються за спеціальною програмою солодження.

Властивості: Солод Шато Кара Клер (Château Cara Clair) є однією з різновидів бельгійського карамельного солоду. Підсилює тіло і м'якість смаку пива, сприяє утворенню та стійкості піни. Створює легкі бісквітні ноти в ароматі пива.

Використання: Пільзенський лагер, пиво з пониженим вмістом алкоголю, легке пиво, а також пиво сорту Voss (міцне).

Частка у засипу: До 30%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		8.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	78.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)		9 (3.94)
Загальний білок	%		11.5
pH			6.0



Солод Шато Кара Блонд

17 - 24 EBC
6.9 - 9.6°L

Характеристика: Бельгійський світлий карамельний солод. Висока температура пророщування, розкриття смаку завдяки обсмажуванню при температурі до 120°C, інтенсивний аромат.

Властивості: Солод Шато Кара Блонд (Château Cara Blond®) надає пиву м'який карамельний аромат і золотистий колір. Відмінною особливістю всіх карамельних солодів є наявність склоподібних зерен. Склоподібний ендосперм зерна додає несброжувані компоненти, завдяки яким справжній карамельний солод підсилює «бархатистість» пива, підвищує стійкість піни та покращує стабільність пива.

Використання: Світлі слабоалкогольні та безалкогольні лагери й елі, біле (пшеничне) пиво.

Частка у засипу: До 30%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		8.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	78.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	17 (6.9)	24 (9.6)
pH			6.0



Солод Шато Кара Белджиум

30 - 35 EBC
11.8 - 13.7°L

Характеристика: Типовий бельгійський карамельний солод. Пророщування при високій температурі, після чого відбувається обсмажування в барабанній печі.

Властивості: Надає пиву золотистий відтінок і легкі карамельні нотки. Підсилює класичний аромат бельгійського крафтового пива.

Використання: Підходить для спеціальних сортів бельгійського пива: світлі, коричневі та бурштинові елі, дуббель і тріпель.

Частка у засипу: До 30%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		8.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	76.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	30 (11.8)	35 (13.7)



Солод Шато Кара Рубі

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2 °L

Характеристика: Бельгійський карамельний солод. Висока температура пророщування, розкриття смаку завдяки обсмажуванню при температурі до 140°C, інтенсивний аромат.

Властивості: Солод Шато Кара Рубі (Château Cara Ruby®) надає пиву насичений карамельний аромат із відтінком ірисок, а також колір від світло-бурштинового до червонуватого. Відмінною особливістю всіх карамельних солодів є наявність склоподібних зерен. Склоподібний ендосперм зерна додає несбражувані компоненти, завдяки яким справжній карамельний солод підсилює «бархатистість» пива, підвищує стійкість піни та покращує стабільність пива.

Використання: Коричневі елі, темне фламандське пиво, Bock (міцне), шотландські елі.

Частка у засипу: До 25%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		8.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	78.0	
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	45 (17.4)	55 (21.2)
pH			6.0



Солод Шато Кара Хані

60 - 80 EBC
23.1 - 30.5 °L

Характеристика: Бурштиновий бельгійський карамельний солод. Пророщування при високій температурі, після чого відбувається обсмажування в барабанній печі.

Властивості: Надає пиву червонуватий відтінок та нотки карамелі, ірисок і теплового хліба. Підсилює тіло пива, сприяє формуванню і стійкості пінної шапки.

Використання: Елі та лагери: червоні, бурштинові або коричневі, а також у стилі Bock (міцне) і Dunkel (темне).

Частка у засипу: До 20%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		6.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	75.0	
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	60 (23.1)	80 (30.5)



Солод Шато Кара Аром

80 - 100 EBC
30.5 - 38.1 °L

Характеристика: Ароматний бельгійський карамельний солод. Пророщування за високої температури, потім обсмажування в обсмажувальному барабані.

Властивості: Шато Кара Аром надає пиву відтінок від темно-бурштинового до мідного. Додає насичений карамельний та солодовий смак із нотками печива. Значно підсилює повноту смаку пива, сприяє утворенню стійкої піни.

Використання: Підходить для всіх сортів елів та лагерів.

Частка у засипу: До 20%

Доступний також в органічній версії 



Солод Шато Кара Голд

110 - 130 EBC
41.8 - 49.3 °L

Характеристика: Темний бельгійський карамельний солод. Висока температура пророщування, розкриття смаку завдяки обсмажуванню при температурі до 150°C, інтенсивний аромат.

Властивості: Шато Кара Голд (Château Cara Gold®) надає пиву виняткові характеристики: сильний солодко-карамельний аромат, нотки ірису та коричневого цукру, глибокий бурштиновий колір. Відмінною рисою всіх карамельних солодів є наявність склоподібних зерен. Склоподібний ендосперм зерна додає незброджувані компоненти, завдяки яким справжній карамельний солод підсилює оксамитовість пива, підвищує стійкість піни та покращує стабільність пива.

Використання: Темне і коричневе пиво

Частка у засипу: До 20%

Доступний також в органічній версії 



Солод Шато Кара Кристал

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Характеристика: Темний бельгійський карамельний солод. Пророщування за високої температури, потім обсмажування в обсмажувальному барабані.

Властивості: Солод Шато Кристал (Château Cara Crystal) надає пиву відтінок від темно-бурштинового до насиченого мідного. Додає яскраво виражений карамельний і солодовий аромат, запах печива. Значно підсилює повноту смаку пива, сприяє утворенню стійкої піни.

Використання: Підходить для коричневих елів, темного лагера, бурштинового пива, пива типу Бок (міцного).

Частка у засипу: До 15%

Доступний також в органічній версії 



Солод Шато Кара Терра

170 - 220 EBC
64.3 - 83.1°L

Характеристика: Бельгійський карамельний солод із яскраво вираженим смаком. Пророщування за високої температури, потім обсмажування в обсмажувальному барабані.

Властивості: Шато Кара Терра (Château Cara Terra) надає пиву мідно-коричневий відтінок, додає яскраво виражений смак і аромат карамелі, ірису та теплого хліба, а також горіхові нотки. Сприяє підсиленню повноти смаку пива.

Використання: Підходить для таких сортів пива, як Богемський лагер, Портер, Стаут, а також Бок (міцне) і темний лагер.

Частка у засипу: До 15%

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		6.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	74.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	170 (64.3)	220 (83.1)



Солод Шато Спешл Белджиум

260 - 320 EBC
98.1 - 120.6°L

Характеристика: Дуже особливий темний бельгійський солод подвійного обсмажування.

Властивості: Використовується для надання пиву повноти смаку та темно-червоного, темно-коричневого кольору, що переходить у чорний. Унікальний смак і аромат. Надає насичений колір і смак родзинок, багатий солодовий смак із відтінками горіха та чорносливу. Може замінити солоди Choco-lat і Black, якщо не бажана гіркота.

Використання: Монастирський ель (Abbey), дуббель (Dubbel) і доппельбок (Doppelbock, дуже міцне), портери, коричневі елі.

Частка у засипу: До 10%

Доступний також в органічній версії



Солод Шато Кара Кава

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Характеристика: Бельгійський карамельний солод із кавовими нотками. Пророщування за високої температури, потім обсмажування в обсмажувальному барабані.

Властивості: Цей солод надає пиву коричневий відтінок. Додає насичений аромат темної карамелі, смажених горіхів і сухофруктів. Значно підсилює повноту смаку пива.

Використання: бурштинове пиво, стаут, Бок (міцне), Октоберфест пиво, лагери, темний ель, ірландський червоний ель, ячмінне вино (барлівайн) та інші

Частка у засипу: До 15%.

Доступний також в органічній версії



Обсмажений солод



Солод Шато Бісквіт

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2°L

Характеристика: Унікальний спеціальний бельгійський солод. Легко підсушений та обсмажений при температурі до 160°C.

Властивості: Солод Шато Бісквіт (Château Biscuit®) додає післясмак рум'яної випічки. Надає пиву смак теплого хліба, аромат печива. Колір сусла варіюється від світло-коричневого до помірно-коричневого з теплим відтінком. Цей тип солоду використовується для отримання в лагерному пиві та елях характерного смаку та аромату легкої обсмажки. Солод Château Biscuit® не містить ферментів, тому його використовують у комбінації з солодами з високою діастатичною активністю.

Використання: Усі сорти спеціального пива, англійські елі, коричневі елі та портери.

Частка у засипу: До 30%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	77	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	45 (17.4)	55 (21.2)



Солод Шато Кава Лайт

220 - 280 EBC
83.1 - 105.6°L

Характеристика: Бельгійський «кавовий» солод. Підсушений при температурі до 200°C.

Властивості: Солод Кавовий Лайт (Château Café Light®) надає пиву сухий і м'який «кавовий» смак та аромат. Додає м'якості та округлості у смаку темним і бурштиновим елям. Залишає солодкий післясмак і підкреслює насиченість кольору пива.

Використання: Бурштинове та темне пиво.

Частка у засипу: До 10%

Доступний також в органічній версії 

ПАРАМЕТР	ОД.	МИН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	77.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	220 (83.1)	280 (105.6)



Солод Шато Кава

420 - 520 EBC
158.1 - 195.6°L

Характеристика: Бельгійський «кавовий» солод. Легко підсушений, а потім обсмажений при температурі до 220°C.

Властивості: Солод Шато Кава (Château Café malt) надає пиву виразний горіхово-кавовий смак та аромат. Вносить «кавову» нотку в стаути та портери. Надає бархатистості та більш «складний» букет будь-якому темному елю. Підсилює насиченість кольору пива.

Використання: Стаути, портери, шотландський ель, темне пиво у бельгійському стилі. У невеликих кількостях додається в коричневі елі для надання ноток свіжообсмаженої кави.

Частка у засипу: До 10%

Доступний також в органічній версії 

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	75.5	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	420 (158.1)	520 (195.6)





Шато Шоколад Лайт

550 - 650 EBC
206.8 - 244.3°L

Характеристика: Світла версія нашого знаменитого солоду Шато Шоколад (Château Chocolat). Обсмажується при температурі до 220°C.

Властивості: Шато Шоколад Лайт (Château Chocolat Light) є золотою серединою між Шато Кава та Шато Шоколад. Він надає пиву глибокий колір, нотки горіхів і міцної кави, але з меншою гіркотою, ніж у Шато Шоколад. Колір пива варіюватиметься від коричневого до темного, а смак буде надзвичайно м'яким.

Використання: Коричневі та темні сорти пива, такі як коричневий ель, портер і стаут.

Частка у засип: До 7%



Солод Шато Шоколад

900 - 1100 EBC
338.1 - 413.1°L

Характеристика: Бельгійський «шоколадний» солод. Обсмажений при температурі до 230°C. Як тільки шоколадний солод досягає бажаної насиченості кольору, процес обсмажування зупиняється, і солод миттєво охолоджується.

Властивості: Солод Шато Шоколад (Château Chocolat) — це сильно обсмажений солод темно-коричневого кольору. Звідси походить його назва. Використовується для коригування кольору пива та надання горіхового, підсмаженого смаку. Солод Château Chocolat має багато спільного із солодом Шато Блек (Black), але менш гіркий і має меншу колірну насиченість, оскільки обсмажується протягом коротшого періоду часу, а кінцеві температури не такі високі.

Використання: Міцне темне пиво типу портер, стаут, коричневий ель.

Частка у засипу: До 7%

Доступний також в органічній версії 



Солод Шато Блек

1150 - 1400 EBC
431.8 - 525.6°L

Характеристика: Солод Блек (Black) з кольоровістю 1300 EBC. Найтемніший солод. Обсмажений при температурі до 235°C.

Властивості: Підкреслює ароматичні характеристики пива; надає більш в'язкий смак, ніж інші кольорові солоди. Готове пиво має легкий «димний» присмак.

Використання: Дуже темне пиво, стаути та портери.

Частка у засипу: До 3 - 6%

Доступний також в органічній версії



Солод Шато Блек оф Блек

650 - 950 EBC
244.3 - 356.8°L

Характеристика: Унікальний обсмажений солод. Температура обсмажування до 240°C.

Властивості: Цей особливий обсмажений солод дає пивоварам велику перевагу: Шато Блек оф Блек (Château Black of Black) надає пиву смак і аромат темного солоду, але без підвищення кольоровості пива. Смак пива набуває приємних, чудово збалансованих «смажених» нот. Тепер Ви можете зварити бурштинове пиво з більш вираженим «смаженим» характером, що було неможливо до того, як компанія Castle Malting® розробила унікальну технологію виробництва Château Black of Black.

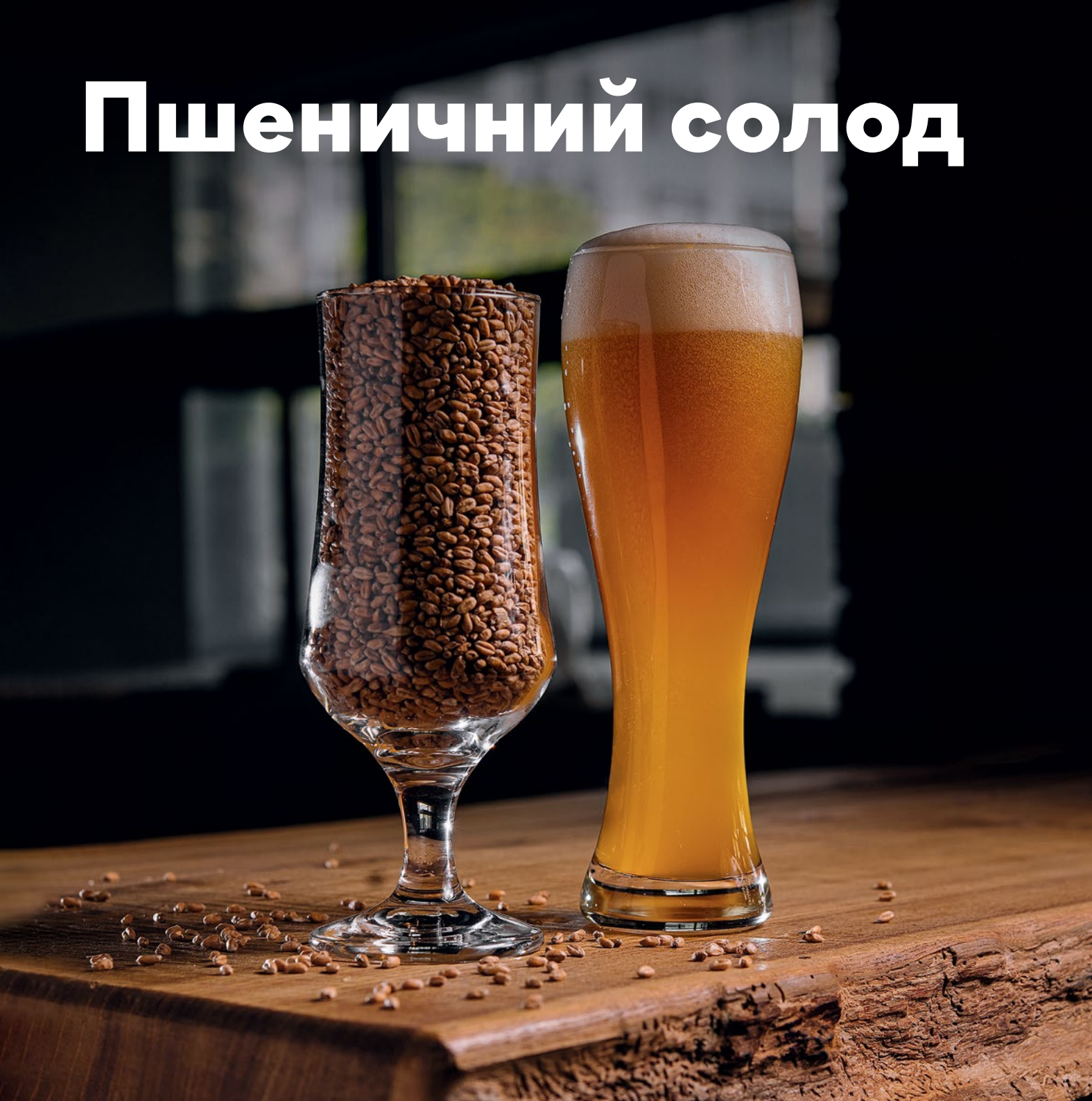
Використання: Від бурштинового до дуже темного пива, стаути та портери.

Частка у засипу: До 5%

Доступний також в органічній версії



Пшеничний солод



Солод Шато Віт Блан

3.5 - 5.5 EBC
1.9 - 2.6°L

Характеристика: Бельгійський пшеничний солод. Просушений при температурі до 80–85 °С.

Властивості: Підкреслює характерний смак, властивий пшеничному пиву. Солод Шато Віт Блан (Château Wheat Blanc) необхідний для виробництва пшеничного пива, але в невеликих кількостях (3–5%), використовується в заспу на основі базового ячмінного солоду. Завдяки високому вмісту білку, пиво, зварене на його основі, набуває повноти смаку та стійкості піни.

Використання: Пшеничне (біле) пиво, світлі сорти пива, пиво з низьким вмістом алкоголю, безалкогольне пиво.

Частка у засипу: До 35%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		5.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	84.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)		5.5 (2.6)
Загальний білок	%		14.0
Розчинний білок	%	4.5	5.5
В'язкість конгресного сусла	cP		1.9
pH		5.8	6.1



Солод Шато Віт Мюнїк Лайт

14 - 18 EBC
5.8 - 7.3°L

Характеристика: Особливий бельгійський пшеничний солод мюнхенського типу (Münich). Світліша версія нашого солоду Шато Віт Мюнїк (Château Wheat Munich). Просушений при температурі до 95-100°C.

Властивості: Не дуже темний, але більш ароматний, ніж стандартний пшеничний солод. Ви отримаєте більш насичене та ігристе пиво з типовим ароматом елю.

Використання: Темне пшеничне пиво, міцне пшеничне, стаути. У малих дозах для надання повноти та стійкості піни можна додавати до всіх темних елів

Частка у засипу: До 30%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		5.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	83.0	
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	14 (5.8)	18 (7.3)
Загальний білок	%		14.0
В'язкість конгрессного сусла	cP		1.85



Солод Шато Віт Мюнїк

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Характеристика: Особливий бельгійський пшеничний солод мюнхенського типу (Münich). Отсушений при температурі до 100-105°C.

Властивості: Не дуже темний, але більш ароматний ніж Шато Віт Мюнїк Лайт (Wheat Munich Light). Ви отримаєте більш насичене та ігристе пиво з типовим ароматом елю.

Використання: Темне пшеничне пиво, пшеничне міцне, стаути. У малих дозах – для надання тіла і піностійкості можна додавати до всіх темних елів.

Частка у засипу: До 30%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		5.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	83.0	
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	21 (8.4)	28 (11.1)
Загальний білок	%		14.0
В'язкість конгрессного сусла	cP		1.85



Солод Шато Віт Аром

80 - 100 EBC
30.6 - 38.1°L

Характеристика: Ароматний бельгійський пшеничний солод. Обсмажений при температурі до 150°C для надання насиченого аромату.

Властивості: Пшеничний солод Аром (Arome) надає пиву багатий смак обсмаженої пшениці, а також легкі нотки свіжоспеченого хліба та печива. Пиво набуває золотистого відтінку. Повнота смаку — від легкої до середньої. Аромат сильніший, ніж при використанні солоду Віт Мюнх (Wheat Munich), але без легких кавових ноток, як у Віт Кристал (Wheat Crystal).

Використання: Бельгійське пшеничне пиво, нефільтроване та фільтроване пшеничне пиво, темне пшеничне пиво, міцне пшеничне пиво.

Частка у засипу: До 25%.

ПАРАМЕТР	ЕД.	МИН	МАКС
Вологість	%		6.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	78.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	80 (30.6)	100 (38.1)
pH			6.0



Солод Шато Віт Кристал

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Характеристика: Особливий бельгійський пшеничний солод, обсмажений при температурі до 150-170°C.

Властивості: Солод Шато Віт Кристал (Château Wheat Crystal) надає пиву яскраво виражені нотки вареної пшениці, кукурудзяних пластівців, а також легкий аромат кави. Підсилює колір пива та підкреслює аромат свіжого хліба і печива. Пиво, зварене на його основі, має колір від золотистого до світло-бурштинового та легку або середню повноту смаку.

Використання: Бельгійське пшеничне пиво, нефільтроване та фільтроване пшеничне пиво, темне пшеничне пиво, міцне пшеничне пиво.

Частка у засипу: До 20%

ПАРАМЕТР	ОД.	МИН	МАКС
Вологість	%		6.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	78.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0



Солод Шато Віт Кава

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Характеристика: Бельгійський пшеничний «кавовий» солод. Обсмажений при температурі до 210°C.

Властивості: Солод Шато Віт Кафе (Château Wheat Café) надає пиву насичений смак обсмаженої пшениці та кавові нотки, маючи меншу гіркоту порівняно з ячмінним аналогом Шато Кафе (Château Café). Колір пива варіюється від коричневого до темнішого, смак пива набуває приємної м'якості.

Використання: Темні сорти, Бок (міцне пиво), Альтбір, Стаут, Портер, коричневі елі.

Частка у засипу: До 20%

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		5.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	77.0	
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)
pH			6.0



Солод Шато Віт Шоколад

800 - 1100 EBC
300.6 - 413.1°L

Характеристика: Бельгійський пшеничний «шоколадний» солод. Солоджена пшениця обсмажується при температурі до 230°C і дуже швидко охолоджується, як тільки досягається необхідний колір.

Властивості: Солод Шато Віт Шоколад (Château Wheat Chocolate) — це темний, сильно обсмажений солод, хоча і не настільки інтенсивний, як солод Блек (Black). Пиво набуває темно-коричневого кольору з нотками чорної кави та гірко-солодким шоколадним смаком. Пшенична версія солоду Шоколад (Chocolate) має більш виражений характер темного шоколаду, ніж ячмінний аналог. Цей солод використовується для надання темного кольору та більш насиченого смаку пива різних стилів, а також для пом'якшення смаку темного пива в англійському стилі, такого як стаути, портери або коричневі елі.

Використання: Різні сорти темного пива (Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbiers), стаути, портери та спеціальні елі.

Частка у засипу: До 20%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	77.0	
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Солод Шато Віт Блек

1100 - 1400 EBC
413.1 - 525.6°L

Характеристика: Солод Шато Віт Блек (Château Wheat Black) має такий самий глибокий, інтенсивний темний колір, як і його ячмінний аналог Шато Блек (Château Black).

Властивості: Шато Віт Блек (Château Wheat Black) - це особливий обсмажений пшеничний солод. Використовується для надання пиву «складного» смаку, з виразною ароматичною та смаковою нотою обсмаженої кави. Завдяки нашому унікальному обладнанню для обсмажування, цей солод не додає терпкості пиву. Зверніть увагу, що Château Wheat Black не надає смаку та аромату, характерного для інших, необсмажених пшеничних солодів.

Використання: Темне пшеничне пиво (Dunkelweizen), альтбір (Altbier), чорний IPA, шварцбір (Schwarzbiers) та спеціальні елі.

Частка у засипу: До 20%

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	77.0	
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (525.6)

Солод Шато Віт Смоукт

Феноли
10 - 15 ppm

Характеристика: Солод Шато Віт Смоукт (Château Smoked Wheat) виробляється за традиційною технологією, коли соложена пшениця коптиться на букових дровах для отримання насичених димних нот, зберігаючи при цьому солодові характеристики, такі як світлий колір і ферментативну активність.

Властивості: Солод Шато Віт Смоукт надає пиву сильний копчений смак і аромат, привносить характерну для пшениці повноту смаку і післясмак, а також сприяє піностійкості завдяки високому вмісту білку.

Використання: Копчені елі і лагери, шотландський ель і польське пиво Grätzer.

Частка у засипу: До 15%

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		5.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	80.0	
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	4 (2.0)	12 (5.1)
Загальний білок	%	10.0	13.0
В'язкість конгрессного сусла	cP		1.9
Діастатична сила	WK	360	
Рихлість (мучнистість)	%	70.0	
Склоподібність	%		2.0
Оцукрювання	хвилини		15
Вміст фенолів	ppm	10	15

Солод з інших видів зерен



Солод Шато Рай (житній)

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L

Характеристика: Повністю розчинений солод з очищеної від оболонок жита з високим вмістом β -глюканів. Добре проявляє себе при настійному способі затирання.

Властивості: Надає пиву золотистого кольору, а також унікального житнього смаку. При додаванні до традиційних рецептів здатен по-новому розкрити навіть вже звичні сорти пива.

Використання: Житні елі та лагери, спеціальне пиво, сезонне пиво.

Частка у засипу: До 30%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		6.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	83.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Загальний білок	%		11.0
Рихлість (мучнистість)	%		80
Склоподібність	%		3
Оцукрювання	хвилини		15



Солод Шато Оут (вівсяний)

max 5 EBC
2.4°L

Характеристика: Солод Шато Оут (Château Oat) виробляється з очищеного від оболонки вівса. Цей вид солоду має дуже низьку діастатичну силу та помірну екстрактивність.

Властивості: Солод Шато Оут (Château Oat) надає пиву «шовковистості». Прекрасний вибір для варіння більш насиченого за смаком та ароматного темного пива зі стійкою піною. Використовується для посилення букета пива, надає присмак свіжого печива, унікальну текстуру та кремове відчуття в роті. Привносить текстуру та аромат будь-якому темному пиву в англійському стилі.

Використання: Темне пиво, портери, стаути, міцні англійські елі, зимові сорти пива, NEIPA.

Частка у засипу: До 15%

Доступний також в органічній версії 

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		7.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	80.0	
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)		5 (2.4)
Загальний білок	%		14.0
Оцукрювання	хвилини		60



Солод Шато Спелт (спельта)

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2 °L

Характеристика: Солод Шато Спельт (Château Spelt) — це світлий, добре розчинений тип солоду. Виготовляється з твердозернистого сорту стародавньої пшениці спельти (лат. Triticum Spelta) і має вищий рівень білка порівняно з іншими пшеничними солодами.

Властивості: Надає пиву солодкого горіхового смаку, пряного аромату та землистого характеру. Чудовий вибір для бельгійського сезонного та пшеничного пива.

Використання: Бельгійське сезонне пиво, пшеничне пиво, спеціальні сорти пива.

Частка у засипу: До 15%

Доступний також в органічній версії 

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		6.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	79	
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Загальний білок	%		17.0

Солод Шато Баквіт (гречаний)

4 - 15 EBC
2.1 - 6.2°L

Характеристика: Гречаний солод для виробництва пива без глютену. Може містити сліди інших злаків, що містять глютен.

Властивості: Солод Шато Баквіт (Château Buckwheat) використовується у виробництві безглютенового пива. Надає пиву особливого горіхового та солодового смаку й аромату. Може також використовуватися в спеціальних сортах пива для досягнення насиченого та глибокого кольору. Зверніть увагу, що солод Шато Баквіт (Château Buckwheat) не має діастатичної активності.

Використання: Будь-який сорт пива без глютену.

Частка у засипу: До 40%

Доступий також в органічній версії 

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		5.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	66.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	4 (2.1)	15 (6.2)
Загальний білок	%		11.0

Шато Еммер (полуполба)

2.5 - 5 EBC
1.5 - 2.4°L

Характеристика: Полба — це інший стародавній вид плівчастої пшениці, також відомий як *Triticum dicosum*. Це один із перших одомашнених злаків, відомий ще з античних часів. Останнім часом популярність полби зросла через інтерес до здоровішої їжі та напоїв, оскільки зерна полби містять відносно мало глютену та більше мінералів порівняно із сучасними сортами пшениці.

Властивості: Солод Шато Еммер (Château Emmer) очищений від оболонки. Надасть пиву легкого тіла, освіжаючого характеру та ароматних медових ноток. Високий рівень білків створює типову для пшеничного пива мутність і підвищує стійкість піни.

Використання: Німецький стиль “Emmer-bier”, античні стилі пива, як галльське або єгипетське пиво; можна використовувати як заміну звичайної пшениці.

Частка у засипу: До 40%

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		5.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	81.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	2.5 (1.5)	5 (2.4)
Загальний білок	%	10	20

Солод для віскі і винокурення (дистиляції)



Солод Шато Дістилін

2.5 - 4.5 EBC
1.5 - 2.2°L

Характеристика: У процесі виробництва цього солоду ячмінь замочують до вологості 44-46%, що більше, ніж зазвичай потрібно для пльзенського або лагерного солоду. Пророщування відбувається протягом 5 днів при температурі від 12°C до 16°C. Сушіння солоду починається при 50°-60°C, потім температура підвищується до 70°-75°C.

Властивості: Солод Шато Дістилін (Château Distilling) використовується для виробництва віскі найвищої якості, забезпечує високий ступінь зброджування, високу ферментативну активність та достатній рівень розчинного азоту (білка). Наш солод Château Distilling дбайливо просушують, щоб зберегти ферменти й максимально підвищити ступінь зброджування.

Використання: Усі сорти віскі

Частка у засипу: До 100%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	80.0	
Різниця виході екстракту тонкий / грубий помел	%		2.0
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4.5 (2.1)
Кольоровість сусла після кип'ятіння	EBC (°L)		6.0 (2.8)
Загальний білок	%		11.5
Розчинний білок	%	3.5	4.4
Число Кольбаха	%	35.0	45.0
Рихлість (мучнистість)	%	80.0	
Склоподібність	%		2
Очікуємий вміст алкоголю (PSY)	L/t	406.0	



Солод Шато Пітед (торф'яний)

Феноли
5 ppm

Характеристика: «Торф'яний солод» створюється шляхом обкурювання солодженого ячменю димом від спалювання шотландського торфу під час сушіння. Відносно помірні температури процесу допомагають зберегти ферментативну активність та інші бажані характеристики солоду.

Властивості: Торф'яний солод є ключовим інгредієнтом у виробництві шотландського віскі та інших копчених сортів віскі, надаючи особливий димний смак і аромат, характерний для шотландського віскі. Окрім віскі, цей солод ідеальний для приготування пива з копченими нотками, особливо для класичних німецьких копчених типів пива. Пиво, зварене з солодом Шато Пітед (Château Peated), має пряний копчений аромат, що нагадує запах деревного вогню, багату піну та ігристе післясмакове відчуття елю.

Використання: Шотландський віскі, шотландський ель, стаути, портери, копчені та спеціальні сорти пива.

Частка у засипу: До 100% для віски и до 10% для пива

Також доступний в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	81.0	
Різницана виході еекстракту тонкий / грубий помел	%	1.0	2.5
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Загальний білок	%		11.7
Розчинний білок	%	3.5	4.4
Число Кольбаха	%	35.0	45.0
В'язкість конгрессного сусла	cP		1.6
Вміст бета-глюканів	mg/L		250
pH		5.6	6.0
Діастатична сила	WK	250	
Рихлість (мучнистість)	%	80.0	
Склоподібність	%		2.5
PDMS (попередник ДМС)			5
Фільтрація		у нормі	
Оцукрювання	хвилини		15
Прозорість сусла		прозоре	
Сортування (розмір більш 2,5 мм)	%	90.0	
Сортування (на дні)	%		2
Вміст фенолів	ppm	5	10

Солод Шато Віскі Лайт

Феноли
15 - 25 ppm

Характеристика: Наш Шато Віскі Лайт (Château Whisky Light®) при сушінні обкурюється димом найкращого шотландського торфу. Солод для віскі має тривалий термін зберігання.

Властивості: Надає ніжний аромат диму і торфу. Ідеальний інгредієнт для створення особливого віскі. У вищих пропорціях віскі набуває насиченого димного і торф'яного смаку.

Використання: Будь-який тип віскі у шотландському стилі (з виразним димним присмаком).

Частка у засипу: До 100%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	80.0	
Різницана виході еекстракту тонкий / грубий помел	%		2.0
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4 (2.1)
Загальний білок	%	11.5	
Розчинний білок	%	3.5	4.4
Число Кольбаха	%	35.0	45.0
Рихлість (мучнистість)	%	80.0	
Склоподібність	%		2.5
Оцукрювання	хвилини		15
Гомогенність	%	90.0	
Очикуємий вміст алкоголю (PSY)	L/t	400.0	
Вміст фенолів	ppm	14	25

Солод Шато Віскі

Феноли
30 - 40 ppm

Характеристика: Наш солод Шато Віскі (Château Whisky®) під час сушіння обкурюється димом найкращого шотландського торфу. Солод для віскі має тривалий термін зберігання.

Властивості: Надає тонкий аромат диму і торфу. Ідеальний інгредієнт для створення особливого віскі. У вищих пропорціях віскі набуває насиченого димного і торф'яного смаку.

Використання: Будь-який тип віскі у шотландському стилі (з виразним димним присмаком)..

Частка у засипу: До 100%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		4.5
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	81.0	
Різниця виходу екстракту тонкий / грубий помел	%		2.0
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)		4 (2.1)
Загальний білок	%		11.5
Розчинний білок	%	3.5	4.4
Число Кольбаха	%	35	45
Рихлість (мучнистість)	%	80.0	
Оцукрювання	хвилини	15	
Очикуємий вміст алкоголю (PSY)	L/t	400	
Вміст фенолів	ppm	35	40



Солод Шато Рай (житній)

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L

Характеристика: Висушений, повністю розчинений солод із очищеного від оболонки жита.

Властивості: Житній солод при приготуванні віскі можна використовувати для затирання в поєднанні з іншими соложеними зерновими культурами (наприклад, ячмінним солодом). Житній солод надає віскі унікальні житні нотки та цікаву складність, роблячи його пряним і злегка фруктовим на смак. Пряний смак часто описують як перцевий, з нотками кориці, гвоздики та мускатного горіха. Фруктовість може нагадувати яблука, груші або ягоди. Житній солод є одним із основних зернових, що використовується для виробництва американського житнього віскі, у засипці якого має бути щонайменше 51% житнього солоду. Житній віскі відомий своїм унікальним смаковим профілем, який часто описується як більш сухий, пряний і більш виразний, ніж у інших сортів віскі.

Використання: Житній віскі, джин, горілка, пиво та квас.

Частка у засипу: До 60%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		6.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	83.0	
Кольоровість конгрессного сусла	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Загальний білок	%		11.0
Рихлість (мучнистість)	%		80
Склоподібність	%		3
Оцукрювання	хвилини		15

Пластівці і додаткові інгредієнти

Пластівці Шато Чіт Барлі (житні пластівці)

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2°L

Характеристика: Дбайливо висушений ячмінний солод короткого пророщування у вигляді пластівців.

Властивості: Шато Чіт Барлі (Château Chit Barley Malt Flakes) зберігає багато характеристик несоложеного ячменю та використовується для підвищення стійкості піни і створення балансу з високо розчинними солодами. Надає пиву насичений сухий присмак, найчастіше застосовується у стаутах. Цей солод покращує піноутворення та стабільність піни.

Використання: Будь-які сорти пива

Частка у засипу: До 25%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		11.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	77.0	
Кольоровість конгресного сусла	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Загальний білок	%		11.5

Шато Чіт Віт (пшеничні пластівці)

5 - 9 EBC
2.4 - 3.9 °L

Характеристика: Дбайливо висушений пшеничний солод короткого пророщування у вигляді пластівців (сплюснений).

Властивості: Шато Чіт Віт (Château Chit Wheat Malt Flakes) зберігає багато характеристик несоложеного ячменю та використовується для підвищення стійкості піни і створення балансу з високо розчинними солодами. Пластівці можуть бути безпосередньо додані у заторний котел.

Використання: Будь-які сорти пива

Частка у засипу: До 25%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		10.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	77	
Кольорвість конгрессного сусла	EBC (°L)	5 (2.4)	9 (3.9)
Загальний білок	%		12.0

Шато Ейсід Малт (Кислий солод)

6 - 13 EBC
2.8 - 5.4 °L

Характеристика: Шато Ейсід Малт (Château Acid Malt) – це ячмінний солод, що пройшов додатковий процес підкислення. Цей солод знижує рН затору і використовується під час затирання, коли вода має високий вміст бікарбонатів.

Властивості: Шато Ейсід Малт покращує дію гідролітичних ферментів, а отже, й результати затирання. Завдяки зниженню рН бродіння проходить більш активно. Кислий солод надає смаку пива округлості та підвищує стабільність смаку.

Використання: Будь-які сорти елів або лагерів, пшеничне пиво, світлі сорти пива для оптимального рівня рН.

Частка у засипу: До 5%

Доступний також в органічній версії



ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		10.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	74	
Кольорвість конгрессного сусла	EBC (°L)	6 (2.8)	16 (6.6)
Загальний білок	%		11.5
Кислотність		40	
рН			4.5

Шато Діастатик

2.5 - 4.0 EBC
1.5 - 2.1°L

Характеристика: Солод із високою ферментативною активністю. Виготовлений з найкращих європейських сортів ячменю.

Властивості: Забезпечує необхідну діастатичну силу в заторі при використанні низькоферментного солоду або несолодженого зерна, підвищує вихід екстракту.

Використання: Усі сорти пива

Часка у засипу: До 30%

Доступний також в органічній версії 

ПАРАМЕТР	ОД.	МІН	МАКС
Вологість	%		7.0
Екстрактивність на абсолютно суху речовину	%	80.0	
Кольорість конгрессного сусла	%	1.5	2.5
Загальний білок	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4 (2.1)
Вологість	%		11.5
Розчинний білок	%	3.5	4.5
Число Хартонга 45°	%	35	45
В'язкість конгрессного сусла	cP		1.6
Діастатична сила	WK	380	
Рихлост (мучнистість)	%	78.0	
Склоподібність	%		3
Оцукрювання	хвилини		15



TERO Cerveza Artesanal
Монтевідео, Уругвай



Глен, Монс, Бельгія

Зберігання і строк придатності:



Зберігання солоду в чистому та безпечному місці допомагає зберегти його унікальні властивості й характеристики, що має першорядне значення для успіху будь-якого пивоварного підприємства. Ми, у Castle Malting®, приділяємо особливу увагу якості та дбаємо про кінцевий результат при використанні нашого солоду. Ми щасливі лише тоді, коли наш солод повністю розкриває свої усебічні властивості у келиху пива виняткової якості.

Ми рекомендуємо використовувати цільнозернову продукцію протягом 24 місяців з дати її виготовлення, а пластівці та подрібнений солод — протягом 3 місяців за дотримання наведених нижче умов зберігання.

ЦЕ ВАЖЛИВО

Температура

Температура від 5 до 22 °C є важливою умовою підтримання і збереження бажаних властивостей і якості Вашого солоду. Вища температура створює сприятливі умови для розвитку небажаних комах, мікроорганізмів і грибків, які зрештою згубно впливають на якість солоду.

Вологість

Солод гігроскопічний. Чим сухіші умови зберігання, тим краще для солоду. У вологих умовах швидше розвиваються небажані мікроорганізми і грибки. Проте будьте уважні: зберігання солоду в дуже прохолодному і сухому місці, а потім його переміщення в тепле вологе середовище призведе до конденсації, що погіршить якість Вашого солоду.

Свіже чисте повітря, вентиляція

Обов'язково! Ваш солод поглине будь-які сліди фарби, випари, дим, залишки хімічних речовин, запахи харчових виробництв та інших сільськогосподарських продуктів. Це матиме катастрофічні наслідки для вашого пива. Не дозволяйте мішкам із солодом лежати прямо на підлозі чи стикатися зі стінами, забезпечте вентиляцію приміщення для зберігання. Чим краща вентиляція, тим чистіше і сухіше повітря.

Любов і турбота

І це справді має значення. Любіть свій солод і дбайте про нього. Постійно, регулярно, безперервно стежте за температурою, вологістю та загальними умовами зберігання. Розробіть та впровадьте протоколи приймання і зберігання солоду. Забезпечте й підтримуйте належні умови зберігання. І ваш солод віддячить вам. Ваша турбота буде взаємною — у відповідь він подбає про ваше пиво.



Глен, Монс, Бельгія

Оптимальні рішення по упаковці і доставці

Наші солоди пакуються зі швидкістю до 600 мішків на годину та зберігаються у розподільчому центрі в місті Глен площею 5000 кв. м. Логістична зона дозволяє відвантажувати до 40 замовлень за 24 години.

Логістичний центр має гарну транспортну доступність і паркування на двадцять транспортних засобів, що забезпечує ефективність та безперервність роботи. Центр розташований лише за 1 км від автомагістралі, у безпосередній близькості від основних транспортних шляхів Європи.

Солод та інші інгредієнти можуть бути доставлені на умовах ExW, FCA, FOB, CPT, CFR, CIF, DAP, а також на інших умовах Incoterms за Вашим запитом.

Об’єм завантаження палети, вантажівки або контейнера може змінюватися залежно від замовленого сорту (сортів) солоду і типу контейнера.

Можливе також замовлення «змішаних палет» (кількох сортів солоду на одній палеті) та інші рішення щодо пакування за Вашим запитом.

Дріжджі, хміль, спеції, кришки, цукор та інші інгредієнти можуть бути доставлені разом із солодом, що дозволить Вам уникнути зайвих транспортних витрат!

Для подрібненого солоду максимальна кількість на палету становить 750–800 кг.

Упаковка солоду для морських і міжконтинентальних перевезень	Об’єм завантаження 20-футового контейнера	Об’єм завантаження 40-футового контейнера
Насипом в лайнер-бегу в контейнері	до 17 000 кг	до 26 500 кг
У мішках по 25 кг навалом в контейнері	до 17 000 кг	до 26 500 кг
У мішках по 50 кг навалом в контейнері	до 17 000 кг	до 26 500 кг
У мішках по 25 кг на експортних піддонах 110x110 см (до 1 300 кг солоду на піддоні) в контейнері	до 13 000 кг	до 26 000 кг
У Біг-Бегах по 400 – 1 300 кг на експортних піддонах 110x110 см в контейнері	до 13 000 кг	до 26 000 кг

Упаковка солоду для морських і міжконтинентальних перевезень	Приблизний об’єм завантаження вантажівки
Навалом у вантажівку / автоцистерни для порошкових нтажів	до 25 000 кг
У мішках по 25 кг на оборотних європіддонах 80x120 см (до 825 кг солоду на піддоні) у вантажівках	до 24 000 кг
У мішках по 25 кг на піддонах 110x110 см (до 1 300 кг солоду на піддоні) у вантажівках	до 24 000 кг
В Біг-Бегах по 400 – 1 300 кг на експортних піддонах 110x110 см у вантажівках	до 24 000 кг



Глен, Монс, Бельгія

Хміль

Обери свій хміль

Castle Malting® пропонує понад 200 сортів хмелю у шишках та гранулах з усього світу. Замовляйте хміль разом із солодом за спеціальними цінами без додаткових транспортних витрат.

Франція

Triskel
Elixir
Mistral
Barbe Rouge
Brewers Gold
Aramis
Cascade
Strisselspalt

Великобританія

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

Бельгія

Phoenix
Centennial
Cascade

Польща

Lubelski
Marynka
Magnat
Junga
Sybilla
Izabella
Oktawia
Lublin

Словенія

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

Австрія

Select Spalt
Tradition
Aurora
Perle

Іспанія

Millenium
Willamette

Німеччина

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

Чехія

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
Півд.Африка
African Queen

Н.Зеландія

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

Австралія

Galaxy
Topaz
Enigma
Ella

Доступні також в органічній версії



Повний асортимент органічних і базових сортів хмелю Ви знайдете на нашому сайті:





Спеції

Приправ СВОЄ ПИВО

“Бельгійці використовують більше трав і спецій у пивоварінні, ніж будь-хто інший. Рецепт навіть найзвичайнішого бельгійського пива іноді може включати спеції.”

Майкл Джексон, Мисливець за пивом

Відкрийте для себе всю палітру спецій, яку пропонує Castle Malting®: для додання «теплоти», легкої родзинки та самобутнього аромату пиву. Спеції відкривають пивовару світ безкінечного розмаїття ароматів і незабутніх смаків. Використовуйте наші спеції, щоб створити особливе, справді унікальне пиво.

Кориандр (в зернах / молотий)	Аніс (в зернах / молотий)	Дев'ясил
Померанцева корка (¼ / шматками / молота / ціла)	Імбир (шматками/ молотий)	Райске насіння (гвінейский перець)
Апельсинова корка шматками / полосками / молота)	Ромашка (квіти)	Корінь дягилю
Корінь солодки (шматками / молотий)	Кардамон (зелений / білий)	Ясменник духм'яний
Екстракт кореню солодки (пастилками / в паличках/ брикетах)	Кориця (молота)	Ваніль
Листя вербени лимонної (шматки / цілі)	Гвоздика	Лимонна корка
Чорний перець (цілий)	Насіння тмину Квітки вереску	Чорнобородник лимонний (лемонграсс)
Бад'ян (зірчастий аніс) (цілий /шматками / молотий)	Ягоди ялівцю	Корінь айру
	Квіти гібіскуса	Фіалковий корінь
	Жасмин (квіти) Ірландский мох	Гіркий мигдаль

Доступні також в органічній версії 

Повний асортимент органічних і базових спецій Ви знайдете на нашому сайті:



Цукор

Солодкий шлях до успіху

Для надання пиву міцності та округлості, а також особливого аромату, Castle Malting® пропонує бельгійський карамельний цукор та інші продукти на основі натурального цукру

Бельгійський карамельний цукор широко застосовується у пивоварінні, особливо при виробництві міцних бельгійських сортів, таких як Дуббель (Dubbel) та Трипель (Tripel). Бельгійський карамельний цукор використовується для підвищення вмісту алкоголю в пиві, не впливаючи на його залишкову густину, не надаючи пиву зайвої солодовості або солодкості в смаку.

Світлий цукор-сирець

Темний цукор-сирець

Екстра-темний цукор-сирець

Світлий цукровий сироп 73%

Темний цукровий сироп 73%

Темний цукровий сироп 78%

Підгорілий сироп BS 5000

Цукровий колер (E150c)

Глюкозний сироп HM 70/75%

Глюкозний сироп HDE

Мальтодекстрин 170

Фруктозний сироп F85-75%

Фруктоза кристалічна

Інвертований цукровий сироп 73%

Твердий інвертований цукор 70

Гранульований органічний
тростниковий цукор

Білий буряковий цукор

Лактоза

Меласа в каністрах

Очищений тростниковий цукор

Моногідрат декстрази S

Цукор (кристал) білий буряковий

Доступні також в органічній версії



Повний асортимент органічних і базових цукрів можна знайти на нашому сайті:





TERO Cerveza Artesanal
Монтевідео, Уругвай

Рецепти пива



Бельгійське пшеничне пиво

Опис

Бельгійське пшеничне пиво традиційно вважається літнім напоєм. Його зазвичай споживають як аперитив з часточкою апельсину або лимону..

Споживання

Бокал: пінтовий потир / Pint Beer Chalice
Температура споживання: 4 - 8°C

Рецепт пива інгредієнти на 1гл		
СОЛОД		
Château Pilsen® 2RS	75%	14.1 kg
Château Wheat Blanc	25%	4.7 kg
ХМІЛЬ		
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU	70 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU	70 g
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU	70 g
ДРІЖДЖІ		
SafAle WB-06	70 г	
СПЕЦІЇ		
Цедра гіркого апельсина	100 г	
Кмин	40 г	
Коріандр	30 г	



Вміст
алкоголю

5.5%

Колір

8 EBC

Гіркота

28 IBU

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Для кращої фільтрації додати 1-2% рисового лушпиння.Щобдосягтинасиченогоароматубанана використати невелику (0,5 г/л) норму внесення дріжджів, низьку або нульову аерацію, без тиску та провести бродіння при високій температурі (22-26 °C).

ЕТАП 1: Затирання сусла

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче:

рН: 5.3 Пропорції змішування: 3.0 л/кг

Затерти солод при температурі 63°C.
Витримати 40 хвилин при температурі 63°C.
Підігріти до 68°C по 1°C/хв. Витримати 15 хвилин при температурі 68°C
Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 10 хвилин при температурі 72°C і провести йодну пробу. Підігріти до 78°C по 1°C/хв.
Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (меш-аут)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C.

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла

Кип'ятити 90 хв.
Через 30 хв додати хміль Magnum.
Через 80 хв додати хміль Citra.
Через 85 хв додати хміль Styrian Goldings.
Через 85 хв додати всі спеції.
Використати вірпул щоб видалити осад.

Випаровування	Об'єм	НП	Вихід
9.0%	100 L	12.5°P	85%

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання

Охолодити сусло до 20°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 20°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 24°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C ізалишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	КП
82%	2.30°P

Етап 4: Холодне дозрівання та розлив

Витримати пиво при температурі 0°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до 3.0 об. CO2. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

**Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2.*

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

Бельгійське бурштинове пиво

Опис

Поєднання солоду Château Abbey і Château Cara Ruby надає цьому пиву чудовий відтінок солодкої солодовості. Освіжаюче і приємне для пиття пиво.

Споживання

Бокал: американська пінта

Температура споживання: 4 - 8°C

Рецепт пива інгредієнти на 1гл		
СОЛОД		
Château Pilsen® 2RS	60%	13.5 kg
Château Munich Light®	30%	6.7 kg
Château Abbey®	6%	1.3 kg
Château Cara Ruby®	4%	0.9 kg
ХМІЛЬ		
Saaz (3.5% aa)		180 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)		140 g
ДРІЖДЖІ		
SafAle S-33		80 g



Вміст
алкоголю

6.5%

Колір

22 EBC

Гіркота

20 IBU

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Підтримувати норму внесення дріжджів на рівні 0,75-0,8 г/л для більш чистого бродіння.

ЕТАП 1: Затирання сусла

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче:

рН: 5.3 Пропорції змішування: 2.8 L/kg

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 50 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 72°C по 1°C/хв.

Витримати 20 хвилин при температурі 72°C і провести йодну пробу.

Підігріти до 78°C по 1°C/хв.

Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (меш-аут).

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C.

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла

Кип'ятити 60 хв.

Через 10 хв додати 90 г хмелю Saaz і 70г хмелю H. Mittelfruh.

Через 55 хв додати 90 г хмелю Saaz і 70г хмелю H. Mittelfruh

Використати вірпул щоб видалити осад.

Випаровування	Об'єм	НП	Вихід
6.0%	100 L	14.5°P	85%

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання

Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 16°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 20°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання

81%

КП

2.80°P

ЕТАП 4: Холодне дозрівання та розлив

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до 2.6 об. CO2. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

**Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2.*

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

Світле житнє пиво

Солод

Пиво характерне своїм винятковим кольором від блідо-жовтого до золотистого, з щільною білою піною. Гіркота зазвичай м'яка, що дозволяє проявлятися пряним і дещо кислуватим рисам жита.

Споживання

Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4 - 8°C

Рецепт пива інгредієнти на 1гл		
MALT		
Château Pilsen 2RS	70%	18.8 kg
Château Wheat Blanc	10%	2.7 kg
Château Rye	20%	5.4 kg
ХМІЛЬ		
Perle (8.0% aa)	12.5 IBU	50 g
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU	50 g
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU	50 g
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU	50 g
ДРІЖДЖІ		
SafAle BE-256		80 g



Вміст
алкоголю

8.5%

Колір

11 EBC

Гіркота

25 IBU

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Експериментувати з відсотковим вмістом жита у зерновому наборі, але не більше 30%. Що дозволить надати пиву унікальний пряний яскравий аромат.

ЕТАП 1: Затирання сусла

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче:

рН: 5.3 Пропорції змішування: 2.5 L/kg

Затерти солод при температурі 63°C.
Витримати 50 хвилин при температурі 63°C.
Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 20 хвилин при температурі 72°C і провести йодну пробу.

Підігріти до 78°C по 1°C/хв. Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (меш-аут)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C.

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла

Кип'ятити 75 хв.
Через 15 хв додати хмелі Perle і Cascade.
Через 60 хв додати хміль Saaz.
Через 70 хв додати хміль Amarillo.
Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	Об'єм	НП	Вихід
7.5%	100 L	17.5°P	85%

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання

Охолодити сусло до 22°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 22°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 25°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 10 днів.

Затухання	КП
86%	2.45°P

ЕТАП 4: Холодне дозрівання та розлив

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до 2.8 об. CO2. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

**Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2.*

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

Бельгійське темне абатське пиво

Опис

Пиво з характером: багатим солодовим смаком і добре збалансованою гіркотою. Залишає тонкий післясмак паленої деревини.

Споживання

Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4–8°C

Рецепт пива інгредієнти на 1гл		
солод		
Château Pilsen 2RS	34%	10.1 kg
Château Pale Ale®	34%	10.1 kg
Château Cara Blond®	15%	4.4 kg
Château Crystal®	15%	4.4 kg
Château Chocolat	2%	0.6 kg
ХМІЛЬ		
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU	160 g
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU	100 g
ДРІЖДЖІ		
SafAle BE-256		80 g



Вміст алкоголю	Колір	Гіркота
8.5%	75 EBC	28 IBU

Порада пивовару

Для посилення смажених/шоколадних нот додати до 5% Château Chocolat.

ЕТАП 1: Затирання сусла

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче:

рН: 5.3 Пропорції змішування: 2.5 L/kg

Затерти солод при температурі 63°C.
Витримати 60 хвилин при температурі 63°C.
Підігріти до 72°C по 1°C/хв.
Витримати 20 хвилин при температурі 72°C і провести йодну пробу.
Підігріти до 78°C по 1°C/хв.
Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (меш-аут)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C.

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла

Кип'ятити 90 хв.
Через 30 хв хміль Hallertau Tradition.
Через 80 хв додати хміль Tettnang.
Використати вірпул щоб видалити осад.

Випаровування	Об'єм	НП	Вихід
9.0%	100 L	17.5°P	80%

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання

Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі.
Ферментація при температурі 16°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 21°C.
Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	КП
85%	2.60°P

ЕТАП 4: : Холодне дозрівання та розлив

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів.
Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до 2.7 об. CO2. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

**Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2.*

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.



Рецепт Віскі

Солодовий Віскі



Опис
Віскі чудового бурштинового кольору із злегка димними нотками. Смак багатий і складний, з добре збалансованим солодовим і торф'яним ароматом. Фініш довгий, з нотками дуба та диму.

Рецепт віскі 1 гл	
СОЛОД	
Château Whisky®	14 – 18 kg
Château Distilling® Malt	21 – 27 kg
ДРІЖДЖ	
SafSpirit M-1	70 g

- ЕТАП 1: Затирання сусли**
Mash in 75 liters of water at 65°C
Rest at 62°C for 80 minutes
Rest at 72°C for 15 minutes
- ЕТАП 2: Фільтрація**
Промити затор водою, нагрітою до 78°C
- ЕТАП 3: Кип'ятіння**
Тривалість: 10 хв
- ЕТАП 4: Охолодження**
23 – 24°C
- ЕТАП 5: Ферментація**
28 – 30°C
- ЕТАП: Дистиляція**

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com



вул. де Монс, 94 7970 Бельой,
Бельгія
+32 87 662095
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com