



















# БЕЛЬГИЙСКИЙ СОЛОД ДЛЯ ОСОБЕННОГО ПИВА





## Солод из страны, знаменитой своим пивом

### СОДЕРЖАНИЕ

 Введение.....	2
 Castle Malting® – традиции и инновации.....	3
 Инновации в производстве обжаренного и карамельного солода....	4
 Экологическое производство солода.....	5
 Солод Castle Malting®.....	6-9
 Эксклюзивная линия солодов.....	10
 Органический солод Castle Malting®.....	11
 Спецификации солода.....	12-20
 Новые солода .....	21
 Логистика и упаковка.....	22
 Новый центр логистики и дистрибуции.....	23
 Хмель.....	24
 Специи.....	25
 Бельгийский карамельный сахар.....	26
 Дополнительные услуги.....	27
 Мобильное приложение BrewMalt®.....	28
 Анализы сырья в нашей лаборатории.....	29
 Рецепты пива.....	30-41





## Десятки специальных солодов из Бельгии. Выберите свой!

Castle Malting® предлагает широкий ассортимент базовых и специальных видов солода высокого качества. Наш солод позволяет создавать любые сорта пива – от пильсена до самых темных аббатских сортов и органического пива.

С каждым днем все больше и больше компаний во всем мире убеждаются в безупречном качестве предлагаемых нами продуктов и услуг.



### Castle Malting® гарантирует:

- 100%-ную прослеживаемость солода – от ячменного поля до заказа, доставленного на Вашу пивоварню, согласно базовому Регламенту (ЕС) № 178/2002 Европейского Парламента и Совета;
- Полное отсутствие генетически модифицированного сырья в производстве согласно Директиве 2001/18/ЕС Европейского парламента и Совета – таким образом, ни один из сортов нашего солода не содержит ГМО;
- Традиционный девятидневный метод солодоращения, который обеспечивает равномерное прорастание всех зерен и премиальное качество продукции!
- Строгое соответствие производства с действующими нормами HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) и системой менеджмента безопасности пищевых продуктов ISO 22000;
- Анализ качества ячменя и готового солода нашей современной лабораторией. (Результаты анализов регулярно подтверждаются самыми крупными пивоваренными лабораториями Европы и доступны для просмотра и печати на нашем сайте [www.castlemalting.com/ru](http://www.castlemalting.com/ru)).

### Castle Malting® предлагает:

- Более 70 сортов солода;
- Доставку солода в любой упаковке: насыпью, в мешках по 25 кг, 50 кг, в Биг-Бэгах по 400 – 1250 кг. Поддоны с двойной обмоткой до 1500 кг (мешки по 25 кг) и до 1250 кг (Биг-Бэги). Экспорт солода – в грузовиках, вагонах, 20-ти и 40-футовых контейнерах;
- Бесплатную техническую поддержку и консультации опытных специалистов;
- Услуги наших минипивоварни и лаборатории, где Вы можете протестировать наш солод и разработать новые рецепты пива;
- Организацию тренингов и семинаров в Бельгии и других странах;
- Возможность изготовления любого специального солода согласно заданным Вами параметрам;
- Интернет-сайт [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) на 19 языках, включая русский!





## *Беспорный лидер в производстве специального солода!*



**Солодовенный завод Castle Malting®** расположен в г. Белёй, Бельгия, по соседству с роскошным замком.

Бельгию, родину **Castle Malting®**, можно назвать раем на земле для большинства любителей пива. Бельгийское пиво славится во всем мире. Какая другая страна может предложить более 2400 его наименований? Пиво в Бельгии пользуется тем же уважением, какое обычно испытывают к хорошему вину в большинстве других стран.

Для того, чтобы сваренное бельгийскими пивоварами пиво соответствовало всем стандартам качества, бельгийские солодовники в течение нескольких столетий совершенствовали производство самых разных сортов высококачественного солода.

Бельгия - это солодовая Мекка, из которой солод экспортируется в более чем 120 стран. Уникальные свойства солода местного производства и уникальный процесс пивоварения стали визитной карточкой многих известных бельгийских марок пива.

Для бельгийского солода характерны высокое качество и эффективность, которые выгодно отличают его от солода, производимого в других странах, по таким параметрам, как вкус, чистота на выходе, цвет, производительность и т.д. Эти особенности стали ключевыми для создания богатого ассортимента бельгийского пива.

Основанная в 1868 году, **Castle Malting®** является старейшей солодовней Бельгии и одной из самых старых в мире. Компания славится индивидуальным подходом к своим клиентам, выраженным в девизе "Каждому пивовару - свой солод". **Castle Malting®** также знаменита своим строгим подходом к стандартам качества.

Более 1850 пивоваренных компаний из 122 стран мира выбирают солод, производимый компанией **Castle Malting®**.

**Castle Malting®** располагает превосходным ассортиментом базовых и специальных сортов солода для изготовления различных сортов пива, начиная с пльзенского и белого пива до специальных монастырских сортов (Abbey).

Географическое положение **Castle Malting®** – близость к Франции, Голландии, Англии и Германии (региону, где выращивается самый качественный в мире пивоваренный ячмень) - позволяет нам выбирать лучший и наиболее подходящий для каждого вида солода ячмень так, как это делали наши предки.

Более того, близость нашего завода к Антверпену, главному порту по экспорту солода в мире, сводит к минимуму транспортные расходы. Современный деловой подход **Castle Malting®** позволяет поставлять высококачественный солод по самым привлекательным ценам.

**Castle Malting®** - это команда настоящих профессионалов, способных удовлетворить требования любого уровня – от малых до крупных пивоваренных предприятий.



**ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ БАЗОВЫЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОЛОДА ОТ КОМПАНИИ CASTLE MALTING®!**



## Революция в производстве обжаренного солода

Благодаря уникальному, разработанному специалистами компании оборудованию, **Castle Malting®** применяет абсолютно революционные технологии в производстве обжаренного и карамельного солода. **Castle Malting®** предлагает широкий ассортимент специальных сортов солода с исключительными вкусовыми и ароматическими свойствами.

Более того, мы уже запустили серию новых сортов солода, а также расширили линейку органических солодов.

Преимущества нашего солода:

- более насыщенный аромат;
- более высокий процент карамелизации;
- менее интенсивная горечь и менее вязущий вкус даже в самых темных солодах.





*Первая в мире «зеленая» солодовенная компания:*

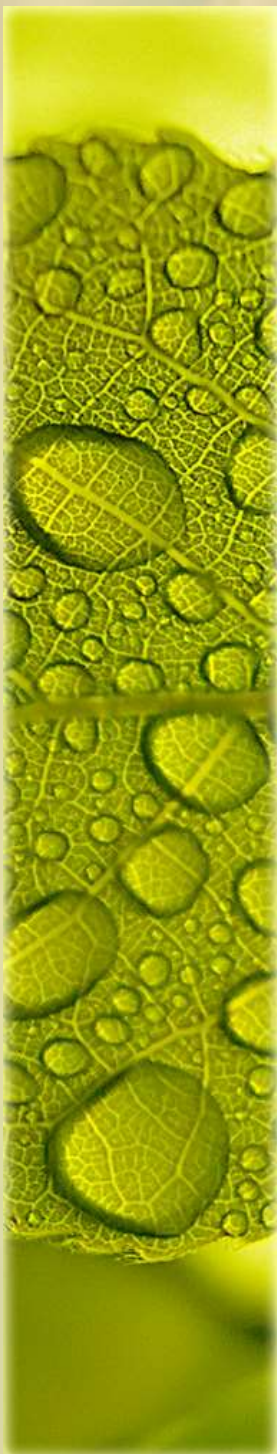
*Экологический солод для экологического пива!*

Строго придерживаясь политики сохранения здоровой планеты для будущих поколений, мы регулярно проводим оценку влияния нашей деятельности на окружающую среду и предпринимаем все меры для дальнейшего повышения **экологической эффективности** нашей компании. Вот почему на нашей солодовне внедрен особый производственный процесс, позволяющий минимизировать экологическое воздействие на окружающую среду на всех этапах производства солода.

Какие меры были приняты нашей компанией для сохранения окружающей среды?

- ❖ Доставка ячменя баржами с целью уменьшения объема перевозок грузовиками и, как следствие, меньшего влияния на окружающую среду
- ❖ Собственная теплоэлектростанция, вырабатывающая электричество и тепло для обсушки солода
- ❖ Система рекуперации тепла при обсушке солода
- ❖ Система рекуперации тепла при обжарке солода
- ❖ 1000 м<sup>2</sup> фотоэлектрических панелей на крыше завода
- ❖ Использование вариаторов скорости и высокомоментных моторов в производстве
- ❖ Запуск метанизирующей энергетической установки (проект)
- ❖ Электронные заказы, счета, анализы солода и т. д.
- ❖ Использование отходов производства в производстве органических удобрений

*Для Castle Malting® каждый день - это День Земли!*



# Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ПРИМЕНЕНИЕ	%
<p><b>Шато Пильсен (Château Pilsen)</b> 2RS; 6RW* 2,5 – 3,5 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Самый светлый бельгийский солод. Производится из лучшего европейского пивоваренного ячменя. Просушен при температуре до 80 - 85°C.</p> <p><u>Свойства:</u> Наш солод <b>Château Pilsen</b> легко поддается затиранию при варке пива методом инфузии или декокции. Обладает выраженным сладковатым ароматом и достаточной ферментативной активностью, чтобы служить базовым солодом в заторе.</p> <p>*2RS – солод из двухрядного ярового ячменя; 6RW – солод из шестирядного озимого ячменя</p> <p>Спецификация: стр. 12 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Все сорта пива	До 100% смеси
<p><b>Шато Питед (Château Peated)</b> Содержание фенолов: 5 ppm</p> 	<p><u>Характеристика:</u> «Копченый солод». Окурен шотландским торфом во время просушки.</p> <p><u>Свойства:</u> Придает пиву характерный «дымный» и пряный аромат и вкус, свойственные классическим немецким сортам пива. Пиво, сваренное на основе солода <b>Château Peated</b>, - как лесной пожар, но в хорошем смысле этого слова!! Такое пиво обильно пенится и обладает вкусом, похожим на вкус игристого эля.</p> <p>Спецификация: стр. 13 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Шотландские эли, портеры, копченое пиво, специальные сорта	До 10% смеси
<p><b>Шато Вена (Château Vienna)</b> 4 – 7 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Слегка просушен при температуре до 85 - 90°C; меньшая продолжительность сушки, чем у других типов солода.</p> <p><u>Свойства:</u> Придает пиву немного более интенсивный аромат солода и зерна, чем солод Pilsen, а также легкие ноты карамели. Солод <b>Château Vienna</b> обсушивается при более высокой температуре, чем Château Pilsen, поэтому <b>Château Vienna</b> придает пиву более «богатый» золотистый цвет, крепость и насыщенность вкуса. Обладает достаточной энзимной силой, чтобы хорошо сочетаться с большим количеством специальных солодов.</p> <p>Спецификация: стр. 13 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Все сорта пива, венский лагер. Усиливает цветность и аромат легкого пива	До 100% смеси
<p><b>Шато Пейл Эль (Château Pale Ale)</b> 7 – 10 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Светлый базовый бельгийский солод. Подсушен при температуре до 90 - 95°C.</p> <p><u>Свойства:</u> Обычно используется в качестве базового солода или в сочетании с солодом Château Pilsen 2RS с целью получения более интенсивного солодового привкуса и более глубокой цветности пива. В производстве янтарного и горького пива этот солод используется вместе с более активными дрожжами. Ферментативная активность солода <b>Château Pale Ale</b> позволяют сочетать его со специальными солодами, не обладающими ферментативными свойствами.</p> <p>Спецификация: стр. 14 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Светлые эли, горькие сорта пива, большинство традиционных сортов английского пива	До 80% смеси
<p><b>Шато Мюнник Лайт 15 EBC &amp; Мюнник 25 EBC (Château Munich Light® &amp; Château Munich)</b></p> 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгийский специальный солод типа Münich. Подсушен при температуре до 100-105°C.</p> <p><u>Свойства:</u> Солод насыщенного золотого цвета. Слегка повышает цветность пива, придавая ему золотисто-оранжевый оттенок. Большинству сортов пива придает ярко выраженный аромат зерна и солода, не влияя при этом на стойкость пены или на крепость. В небольших количествах в сочетании с солодом Château Pilsen 2RS солод <b>Château Munich</b> используется в производстве светлых сортов пива для получения более тонкого букета и более насыщенного цвета. Усиливает вкус пива «с характером».</p> <p>Спецификации: стр. 14, 15 <b>Доступны также в органической версии!</b> </p>	Светлые эли, янтарное, коричневое, крепкое и темное пиво, пиво типа Wock	До 60% смеси
<p><b>Шато Мелано Лайт 40 EBC &amp; Мелано 80 EBC (Château Melano Light &amp; Château Melano)</b></p> 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгийский солод Melanoidin (Melano). Особая технология проращивания. Особый метод обсушки при температуре до 130°C, в процессе которого температура медленно повышается, что приводит к образованию меланоидов.</p> <p><u>Свойства:</u> Очень ароматный солод с сильным характерным вкусом. Придает пиву насыщенный и полный цвет и стойкий аромат, «обогащает» цветность красных сортов пива. Повышает крепость пива. Этот солод также называют «Turbo Munich».</p> <p>Спецификация: стр. 16</p>	Янтарное и темное пиво, шотландские сорта, красные шотландские эли, ирландское пиво	До 20% смеси



# Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ПРИМЕНЕНИЕ	%
<p><b>Шато Эбби</b> (Château Abbey®) 45 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Коричневый бельгийский солод. Специальный процесс проращивания, просушен при температуре до 110°C.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Abbey®</b> – разновидность светлоокрашенного солода с более длительной обсушкой. Придает пиву сильный вкус свежеспеченного хлеба, орехов и фруктов. Этот янтарный солод обладает чуть горьковатым привкусом, который со временем становится более мягким. Как правило, используется в малых дозах в производстве пива, требующего интенсивной цветности.</p> <p>Спецификация: стр. 16 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Светлые эли, коричневые портеры и специальное пиво, различные сорта английского пива	До 25% смеси
<p><b>Шато Бисквит</b> (Château Biscuit®) 50 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Уникальный специальный бельгийский солод. Слегка обсушен и обжарен при температуре до 160°C.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Biscuit®</b> придает пиву вкус теплого хлеба, аромат печенья и ярко выраженное послевкусие «поджаренного хлеба». Этот тип солода используется для усиления «жареного» вкуса и аромата, типичных для элей и лагеров. Солод <b>Château Biscuit®</b> не содержит энзимы, поэтому его используют в комбинации с солодами с высокой диастатической активностью.</p> <p>Спецификация: стр. 15 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Все сорта специального пива, английские эли, коричневые эли и портеры	До 25% смеси
<p><b>Шато Кара Клэр</b> (Château Cara Clair) 7 – 8 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Солод <b>Château Cara Clair</b> производится по такому же методу проращивания, что и Château Pilsen, но затем проходит через специальный процесс обсушки в обжарочном барабане.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Cara Clair</b> - это одна из разновидностей бельгийского карамельного солода. Придает пиву большую насыщенность и округлость, способствует формированию и стойкости пены. Создает легкие бисквитные ноты в аромате пива.</p> <p>Спецификация: стр. 15</p>	Пльзенское, легкое, светлое пиво, а также пиво сорта Wock.	До 30% смеси
<p><b>Шато Кара Блонд</b> (Château Cara Blond®) 20 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгийский карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса при температуре до 220°C, интенсивный аромат.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Cara Blond®</b> придает пиву мягкий карамельный аромат и золотистый цвет. Отличительной особенностью карамельных солодов является наличие в них стекловидных зерен - источника обязательных неферментируемых компонентов, благодаря которым настоящий карамельный солод усиливает бархатистость пива и повышает стойкость его пены.</p> <p>Спецификация: стр. 15 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Легкие лагеры и эли, слабоалкогольное и безалкогольное пиво, белое (пшеничное) пиво	До 30% смеси
<p><b>Шато Кара Руби</b> (Château Cara Ruby®) 50 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгийский карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса при температуре до 220°C, интенсивный аромат.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Cara Ruby®</b> придает пиву более интенсивный аромат кармели и ирисок и янтарно-красный цвет.</p> <p>Спецификация: стр. 15 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Коричневые эли, темное фламандское пиво, бок, шотландские эли	До 25% смеси
<p><b>Шато Кара Голд</b> (Château Cara Gold®) 120 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Самый темный бельгийский карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса при температуре до 220°C, интенсивный аромат.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Cara Gold®</b> придает пиву насыщенный привкус карамели, сахара-сырца и аромат и темно-янтарный цвет. Усиливает бархатистость пива и повышает стойкость его пены.</p> <p>Спецификация: стр. 16 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Темное и коричневое пиво	До 20% смеси



# Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ПРИМЕНЕНИЕ	%
<b>Шато Аром (Château Arôme)</b> 100 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгийский ароматный солод. Высокая температура проращивания, обсушка при температуре до 115°C для получения более интенсивного аромата.</p> <p><u>Свойства:</u> Придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темным лагерам.</p> <p>Спецификация: стр. 16</p>	Специальные, очень ароматные сорта пива	До 20% смеси
<b>Шато Кристалл (Château Crystal®)</b> 150 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Ароматный бельгийский солод с уникальными ароматическими и вкусовыми качествами. Особый процесс производства, разработанный Castle Malting®.</p> <p><u>Свойства:</u> Этот карамельный солод придает пиву уникальный вкус и аромат. По сравнению с другими цветными солодами, <b>Château Crystal®</b> обладает большей диастатической активностью и менее выраженным «жареным» вкусом и придает пиву более мягкую горечь.</p> <p>Спецификация: стр. 16 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Ароматное и цветное пиво. Идеален для производства пива, требующего ярко выраженного солодового вкуса, бельгийских элей и немецкого бока	До 20% смеси
<b>Шато Кофе Лайт 250 EBC &amp; Кофе 500 EBC (Château Café Light® &amp; Château Café)</b> 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгийский «кофейный» солод. Раскрытие вкуса при температуре до 200°C.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Café</b> придает пиву мягкий вкус с кофейно-ореховыми нотами и более «сложный» букет - всем темным элям. Усиливает цветность пива.</p> <p>Спецификация: стр. 16, 17</p>	Стауты, портеры, в маленьких количествах дает нотки свежеподжаренного кофе в коричневых элях	До 10% смеси
<b>Шато Спешл Би (Château Special B®)</b> 300 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгийский специальный карамелизированный солод двойной обжарки.</p> <p><u>Свойства:</u> Используется для получения насыщенного пива темно-коричневого цвета с уникальным привкусом изюма, карамели, орехов и слив. Может заменить солода Château Chocolat и Château Black, если горечь нежелательна.</p> <p>Спецификация: стр. 17 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Монастырское пиво, пиво типа Dubbel и Doppelbock, портеры, коричневые эли	До 10% смеси
<b>Шато Шоколад (Château Chocolat)</b> 900 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Поджарен при температуре до 220°C. Как только шоколадный солод достигает желаемой цветности, процесс поджаривания останавливается, и солод моментально охлаждается.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Chocolat</b> используется для улучшения цветности и придания пиву привкуса поджаренных орехов. Обладает меньшей горечью и более светлым цветом, чем Château Black, так как процесс обжарки солода <b>Château Chocolat</b> проходит при более низкой температуре и длится меньше, чем в случае солода Château Black.</p> <p>Спецификация: стр. 17 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Темное, крепкое, черное пиво типа портер, стаут, коричневый эль	До 7% смеси
<b>Шато Блэк (Château Black)</b> 1300 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Самый темный солод. Обжарен при температуре до 230°C.</p> <p><u>Свойства:</u> Усиливает аромат пива «с характером», придавая ему более вязущий вкус, чем остальные цветные солода. Готовое пиво обладает легким «дымным» привкусом.</p> <p>Спецификация: стр. 17 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Очень темное пиво, стауты и портеры	3 - 6% смеси
<b>Шато Блэк оф Блэк (Château Black Of Black)</b> 500 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Уникальный обжаренный солод. Температура обжарки – до 225°C.</p> <p><u>Свойства:</u> Этот особенный обжаренный солод обладает большим преимуществом: <b>Château Black Of Black</b> придает пиву прекрасно сбалансированные и очень приятные «жареные» ноты - вкус и аромат, типичные для традиционного солода Black, не усиливая при этом цветность пива. Теперь Вы можете варить янтарное пиво с более ярко выраженным «поджаренным» характером, что не было возможным до разработки компанией Castle Malting® уникальной технологии производства солода <b>Château Black Of Black</b>.</p> <p>Спецификация: стр. 17</p>	От янтарного до очень темного пива – стаутов и портеров	До 5% смеси



# Солод Castle Malting®

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ПРИМЕНЕНИЕ	%
<p><b>Шато Роустед Барли</b> (Château Roasted Barley) 1200 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Несоложенный обжаренный ячмень. Обжарен при температуре до 230 °С. Более темный цвет достигается при более длительной обжарке.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Roasted Barley</b> придает пиву вкус и аромат слегка жженого зерна и кофе. По сравнению с солодами Château Chocolat и Château Black, жареный ячмень дает самую светлую пену, насыщенный красновато-коричневый цвет и очень сильный аромат жареного солода.</p> <p>Спецификация: стр. 17</p>	<p>Стауты, портеры, орехово-коричневые эли и другие темные сорта пива</p>	<p>2-4% в коричневых элях или 3-10% в портерах и стаутах</p>
<p><b>Шато Вит Блан</b> (Château Wheat Blanc) 3,5 – 5,5 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Бельгийский пшеничный солод. Просушен при температуре до 80 – 85 °С.</p> <p><u>Свойства:</u> Придает пиву характерный пшеничный аромат. Содержит большое количество протеинов, благодаря чему сваренное на его основе пиво приобретает насыщенность, а пена – стойкость.</p> <p>Спецификация: стр. 18 <b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	<p>Пшеничное пиво, белые, легкие сорта с низким содержанием алкоголя, безалкогольное пиво</p>	<p>До 35% смеси</p>
<p><b>Шато Вит Мюник Лайт</b> 15 EBC &amp; <b>Шато Вит Мюник</b> 25 EBC (Château Wheat Munich Light &amp; Château Wheat Munich)</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Особый бельгийский пшеничный солод мюнхенского типа.</p> <p><u>Свойства:</u> Не очень темный, но более ароматный, чем стандартный пшеничный солод. Вы получите более легкое и игристое пиво с типичным ароматом эля.</p> <p>Спецификация: стр. 18</p>	<p>Темное пшеничное пиво, пиво weizenbock, стауты и, в малых дозах, для усиления крепости и стойкости пены у темных элей</p>	<p>До 30% смеси</p>
<p><b>Шато Вит Кристал</b> (Château Wheat Crystal) 150 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Пшеничный солод, обжаренный при температуре 150-170°С.</p> <p><u>Свойства:</u> Солод <b>Château Wheat Crystal</b> придает пиву насыщенные ноты обжаренной пшеницы, кукурузных хлопьев, а также легкий аромат кофе. Этот солод придаст пиву более темный цвет и аромат свежего хлеба и печенья.</p> <p>Спецификация: стр. 18</p>	<p>Бельгийский витбир, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock</p>	<p>До 20% смеси</p>
<p><b>Шато Диастатик</b> (Château Diastatic) 2,5 – 4,0 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Солод с высокой энзимной активностью.</p> <p><u>Свойства:</u> Дает необходимую диастатическую активность при использовании других, менее диастатически активных солодов или несоложенного зерна; повышает экстрактивность солода.</p> <p>Спецификация: стр. 18</p>	<p>Все сорта пива</p>	<p>До 30% смеси</p>
<p><b>Шато Дистиллин</b> (Château Distilling) 2,5 - 3,7 EBC</p> 	<p><u>Характеристика:</u> В процессе производства этого солода ячмень замачивают до достижения более высокой влажности зерна: до 44 - 46%. Температура проращивания: 12°С - 16°С, продолжительность: 5 дней. Обсушка солода начинается при 50° - 60°С, затем температура повышается до 70° - 75°С.</p> <p><u>Свойства:</u> Солод <b>Château Distilling</b> («дистилляционный») предназначен для производства виски и других крепких спиртных напитков премиального качества. Дает высокую бродильную активность, необходимую ферментативность и уровень растворимого азота.</p> <p>Спецификация: стр. 19</p>	<p>Все сорта виски</p>	<p>До 100% смеси</p>
<p><b>Шато Виски Лайт</b> 15-25 ppm &amp; <b>Шато Виски</b> 30-45 ppm (Château Whisky Light® &amp; Château Whisky)</p> 	<p><u>Характеристика:</u> Солод <b>Château Whisky</b> разработан специально для производства виски. Окурен шотландским торфом во время просушки, благодаря чему обладает более длительным сроком хранения.</p> <p><u>Свойства:</u> Придает виски мягкий, «дымный» аромат. Идеальный ингредиент для создания уникального виски.</p> <p>Спецификация: стр. 19 <b>Доступны также в органической версии!</b> </p>	<p>Все сорта виски</p>	<p>До 100% смеси</p>

# Эксклюзивная линия

СОЛОД	ХАРАКТЕРИСТИКА	ПРИМЕНЕНИЕ	%
<b>Шато Баквит</b> <b>(Château Buckwheat)</b> 4 – 15 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Гречневый солод для производства пива без глютена. Может содержать соложенные зерна других злаков, содержащих глютен.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Buckwheat</b> используется в производстве пива без глютена. Придает пиву особенный, ореховый и солодовый вкус и аромат. Может также использоваться в специальных сортах пива для достижения насыщенного и глубокого цвета. Не обладает диастатической активностью.</p> <p>Спецификация: стр. 20</p> <p style="text-align: center;"><b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Любой сорт пива без глютена	До 40% смеси
<b>Шато Оут</b> <b>(Château Oat)</b> 2,3 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> <b>Château Oat</b> производится из очищенного от шелухи овса. Этот вид солода обладает очень низкой диастатической активностью и умеренной экстрактивностью.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Oat</b> придает пиву «шелковистость». Прекрасный выбор для получения более насыщенного и ароматного темного пива со стойкой пеной. Используется для усиления букета пива, придавая ему вкус свежего печенья, уникальную текстуру и кремовый вкус.</p> <p>Спецификация: стр. 20</p> <p style="text-align: center;"><b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Темное пиво, портеры, стауты, крепкие британские эли, зимнее пиво	До 15% смеси
<b>Шато Спелт</b> <b>(Château Spelt)</b> 3 – 7 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> <b>Château Spelt</b> – это светлый, хорошо модифицированный солод из особого вида пшеницы – спельты (полбы). Такой солод обладает более высоким содержанием протеинов, чем другие пшеничные солода.</p> <p><u>Свойства:</u> Придает пиву сладкий ореховый вкус, пряный аромат и землистый характер. Прекрасный выбор для бельгийского сезонного пива и пшеничного пива.</p> <p>Спецификация: стр. 20</p> <p style="text-align: center;"><b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Бельгийское сезонное, пшеничное, специальное пиво	До 15% смеси
<b>Шато Смоукт</b> <b>(Château Smoked)</b> Содержание фенолов: 1,6-4 ppm 	<p><u>Характеристика:</u> Специальный копченый солод с высокой энзимной активностью. Применяется в производстве самых разнообразных сортов пива.</p> <p><u>Свойства:</u> Благодаря копчению над огнем из буковых поленьев, этот солод приобретает интенсивный копченый характер и передает его пиву, также придавая ему сладковатые ноты.</p> <p>Спецификация: стр. 20</p> <p style="text-align: center;"><b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Копченое пиво, «Раухбир», копченые эли Аляски, шотландские эли	До 15% смеси
<b>Шато Эйсид</b> <b>(Château Acid)</b> 6 – 12 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Производится путем окисления молочнокислыми бактериями и используется для понижения pH затора и в случае воды с высокой карбонатной жесткостью.</p> <p><u>Свойства:</u> <b>Château Acid</b> способствует работе гидролитических ферментов, увеличению буферных свойств затора и повышению конечной степени сбраживания суслу за счет корректирования уровня pH. Придает округлость вкусу пива и стойкость его пене.</p> <p>Спецификация: стр. 20</p> <p style="text-align: center;"><b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Любой эль или лагер, пшеничное пиво, легкое пиво	До 5% смеси
<b>Шато Рай</b> <b>(Château Rye)</b> 4 – 10 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Полностью модифицированный солод из очищенной от шелухи ржи с высоким содержанием β-глюканов. Хорошо работает при инфузионном способе затирания.</p> <p><u>Свойства:</u> Придает пиву золотистый цвет, а также уникальный ржаной привкус. При добавлении в традиционные рецепты способен заставить заиграть по-новому даже ставшие уже привычными сорта пива.</p> <p>Спецификация: стр. 20</p> <p style="text-align: center;"><b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Ржаные эли и лагеры, специальное пиво, сезонное пиво	До 30% смеси
<b>Шато Чит Вит</b> <b>(Château Chit Wheat Malt Flakes)</b> 3 – 7 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Пшеничный солод короткого ращения «Чит» в хлопьях (расплющенные зерна) - это обсушенный при невысокой температуре солод из пшеницы, чей процесс проращивания после замачивания длится намного меньше, чем в случае обычного солода.</p> <p><u>Свойства:</u> Такой солод сохраняет многие характеристики несоложенной пшеницы и используется для увеличения стойкости пены и для уравнивания активности высокорастворимых солодов. Хлопья можно добавлять прямо в затор.</p> <p>Спецификация: стр. 20</p> <p style="text-align: center;"><b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Все сорта пива	До 25% смеси
<b>Шато Чит Барли</b> <b>(Château Chit Barley Malt Flakes)</b> 3 – 7 EBC 	<p><u>Характеристика:</u> Ячменный солод короткого ращения «Чит» в хлопьях (расплющенные зерна) - это обсушенный при невысокой температуре солод из ячменя, чей процесс проращивания после замачивания длится намного меньше, чем в случае обычного солода.</p> <p><u>Свойства:</u> Солод короткого ращения сохраняет многие характеристики несоложенного ячменя и используется для увеличения стойкости пены и для уравнивания активности высокорастворимых солодов. Придает пиву насыщенный привкус сухого зерна и используется чаще всего в стаутах.</p> <p>Спецификация: стр. 20</p> <p style="text-align: center;"><b>Доступен также в органической версии!</b> </p>	Все сорта пива	До 40% смеси





*Решение в пользу природы.*

*Castle Malting® предлагает  
широкий ассортимент органического солода.*



		<b>Château Pilsen Nature®</b>			<b>Château Peated Nature</b>
		<b>Château Pale Ale Nature</b>			<b>Château Whisky Light Nature</b>
		<b>Château Munich Light Nature</b>			<b>Château Whisky Nature</b>
		<b>Château Munich Nature</b>			<b>Château Wheat Blanc Nature</b>
		<b>Château Cara Blond Nature</b>	<b>ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ЛИНИЯ</b>		
		<b>Château Abbey Nature®</b>			<b>Château Buckwheat Nature</b>
		<b>Château Cara Ruby Nature®</b>			<b>Château Oat Nature</b>
		<b>Château Biscuit Nature</b>			<b>Château Spelt Nature</b>
		<b>Château Cara Gold Nature®</b>			<b>Château Smoked Nature</b>
		<b>Château Crystal Nature</b>			<b>Château Acid Nature</b>
		<b>Château Special B Nature</b>			<b>Château Rye Nature</b>
		<b>Château Chocolat Nature</b>			<b>Château Chit Wheat Nature (хлопья)</b>
		<b>Château Black Nature</b>			<b>Château Chit Barley Nature (хлопья)</b>
		<b>Château Vienna Nature</b>			

*Сертифицированные органические продукты*



**Мы можем предложить Вам и другие специальные стандартные и органические солода  
– просто сообщите нам, какие сорта Вам нужны!**

**СРОКИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:**

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °С), сухом (< 35% влажности) и не доступном для грызунов и вредителей помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 18-24 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

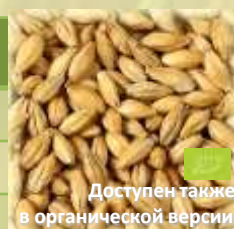




Традиции и качество с 1868 года.

## Спецификация солода

ШАТО ПИЛЬСЕН CHÂTEAU PILSEN 2RS			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	81,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1,5	2,5
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)		3,5 (1,9)
Цвет сусла после кипячения	ЕВС (°L)	4,0 (2,1)	6,0 (2,8)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,2
Растворимый белок	%	3,5	4,4
Число Кольбаха	%	35,0	45,0
Число Хартонга 45°	%	34,0	43,0
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,6
Кислотность (рН)		5,6	6,0
Диастатические свойства	WK	250	
Фриабельность	%	81,0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2,5
PDMS			5,0
NDMA	ppb		2,5
Фильтрация		в пределах нормы	
Осахаривание	минуты		15
Прозрачность сусла		Прозрачное	
Калибрование (проход через сито):	- более 2,5 мм	%	90,0
	- не проходит	%	2,0





Ни какого волшебства - просто качественный солод.



### ШАТО ПИТЕД - CHATEAU PEATED («КОПЧЕНЫЙ»)

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1,0	2,5
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)		4,0 (2,1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Растворимый белок	%	4,1	4,6
Число Кольбаха	%	40,0	45,0
Число Хартонга 45	%	36,0	
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,6
Содержание бета-глюканов	мг/л		250
Кислотность (рН)		5,5	6,0
Диастатические свойства	WK	250	
Фриабильность	%	80,0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2,5
Проход через сито – более 2,5 мм	%	90,0	
Осахаривание	минуты		15
Прозрачность сусла		Прозрачное	
Фильтрация		в пределах нормы	
Содержание фенолов	ppm	2	9



### ШАТО ВЕНА - CHATEAU VIENNA

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1,5	2,5
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	4,0 (2,1)	7,0 (3,2)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Растворимый белок	%	3,5	4,3
Число Кольбаха	%	37,0	45,0
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,65
Диастатические свойства	WK	250	
Фриабильность	%	80,0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2,5
Фильтрация		в пределах нормы	
Осахаривание	минуты	в пределах нормы	





## Бельгийский солод для уникального пива

ШАТО ПЕЙЛ ЭЛЬ CHÂTEAU PALE ALE			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	81,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1,0	2,5
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	7,0 (3,2)	10,0 (4,3)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Растворимый белок	%	4,0	4,6
Число Кольбаха	%	38,0	45,0
NDMA	ppb		2,5
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,60
Фриабельность	%	80,0	
Диастатические свойства	WK	250	



ШАТО МЮНИК ЛАЙТ CHÂTEAU MUNICH LIGHT®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%		2,5
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	13,0 (5,4)	17,0 (6,9)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Растворимый белок	%		4,9
Число Кольбаха	%		49,0
Число Хартонга 45°	%	38,0	46,0
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,65
Диастатические свойства	WK	150	
Фриабельность	%	80,0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2,5
NDMA	ppb		3,0
Проход через сито – более 2,5 мм	%	90,0	
Аттенуация	%	77,0	





## Спецификация солода

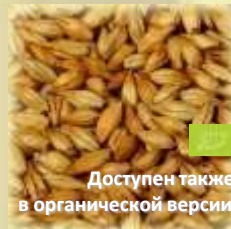


Доступен также в органической версии!

ШАТО МЮНИК - CHÂTEAU MUNICH			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	21,0 (8,4)	28,0 (11,1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Прозрачность сусла		прозрачное	

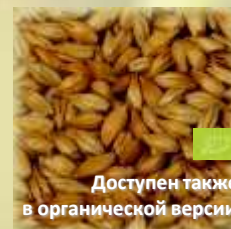


ШАТО КАРА КЛЭР - CHÂTEAU CARA CLAIR			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	7,0 (3,2)	8 (3,56)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Осахаривание	минуты	в пределах нормы	



Доступен также в органической версии!

ШАТО КАРА БЛОНД - CHÂTEAU CARA BLOND®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	17,0 (6,9)	24,0 (9,6)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11,5
Осахаривание	минуты	в пределах нормы	



Доступен также в органической версии!

ШАТО КАРА РУБИ - CHÂTEAU CARA RUBY®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)



Доступен также в органической версии!

ШАТО БИСКВИТ - CHÂTEAU BISCUIT®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,7
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	45,0 (17,4)	55,0 (21,2)



<15>

ШАТО МЕЛАНО ЛАЙТ - CHÂTEAU MELANO LIGHT			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	79,0	
Кислотность (pH)		5,4	5,8
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	36,0 (14,1)	44,0 (17,1)







## Спецификация солода

ШАТО ЭБИ - CHÂTEAU ABBEY®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	41,0 (15,9)	49,0 (18,9)
Кислотность (pH)			49,0 (18,9)
Осахаривание	минуты	в пределах нормы	



Доступен также в органической версии!

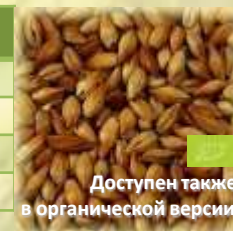
ШАТО МЕЛАНО - CHÂTEAU MELANO			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Кислотность (pH)		5,4	5,8
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	75,0 (28,7)	85,0 (32,4)



ШАТО АРОМ - CHÂTEAU ARÔME			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	95,0 (36,2)	105,0 (39,9)
Кислотность (pH)			5,8

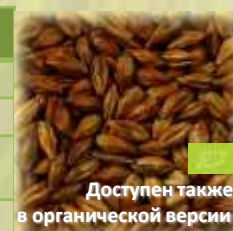


ШАТО КАРА ГОЛД - CHÂTEAU CARA GOLD®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	110,0 (41,8)	130,0 (49,3)



Доступен также в органической версии!

ШАТО КРИСТАЛЛ - CHÂTEAU CRYSTAL®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78,0	
Кислотность (pH)			5,8
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	142,0 (53,8)	158,0 (59,8)



Доступен также в органической версии!

ШАТО КОФЕ ЛАЙТ - CHÂTEAU CAFÉ LIGHT®			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	220,0 (83,1)	280,0 (105,6)





Солод для лучшего пива на земле

## Спецификация солода



Доступен также  
в органической версии!

### ШАТО СПЕШЛ БИ - CHÂTEAU SPECIAL B®

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		6,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	260,0 (98,1)	320,0 (120,6)



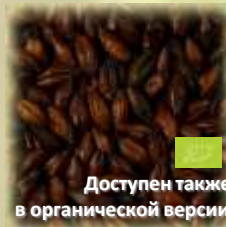
### ШАТО КОФЕ - CHÂTEAU CAFÉ

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	75,5	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	420,0 (158,1)	520,0 (195,6)



### ШАТО БЛЭК ОФ БЛЭК - CHÂTEAU BLACK OF BLACK

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	72,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	400,0 (150,6)	600,0 (225,6)



Доступен также  
в органической версии!

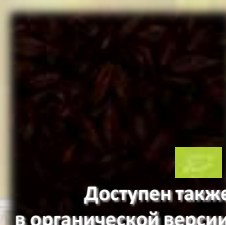
### ШАТО ШОКОЛАД - CHÂTEAU CHOCOLAT

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	75,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	800,0 (300,6)	1000,0 (375,6)



### ШАТО РОУСТЕД БАРЛИ - CHÂTEAU ROASTED BARLEY

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	65,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	1000 (375,6)	1300 (488,1)



Доступен также  
в органической версии!

### ШАТО БЛЭК - CHÂTEAU BLACK

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	73,5	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	1200,0 (450,6)	1450 (544,3)

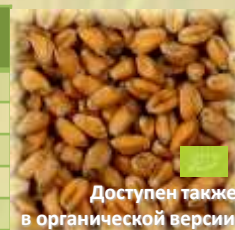




Для тех, кто ищет новые возможности в пивоварении

## Спецификация солода

ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД ШАТО ВИТ БЛАН CHATEAU WHEAT BLANC			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	83,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)		5,5 (2,6)
Цвет сусла после кипячения	ЕВС (°L)		7,5 (3,4)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		14,0
Растворимый белок	%	4,5	5,5
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,9
Кислотность (рН)		5,8	6,1



ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД ШАТО ВИТ МЮНИК ЛАЙТ CHATEAU WHEAT MUNICH LIGHT			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	84,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	14,0 (5,8)	16,0 (6,6)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		14,0
Число Кольбаха	%	38,0	
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,85



ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД ШАТО ВИТ МЮНИК 25 CHATEAU WHEAT MUNICH 25			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	83,5	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	21,0 (8,4)	28,0 (11,1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		14,0
Число Кольбаха	%	38,0	
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,85



ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД ШАТО ВИТ КРИСТАЛ CHATEAU WHEAT CRYSTAL			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		6,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	82,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	140 (53,1)	160 (60,6)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		13,5
рН		5,5	6,0



ШАТО ДИАСТАТИК CHATEAU DIASTATIC			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		7,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	2,5 (1,5)	4,0 (2,1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%	9,0	11,5
Растворимый белок	%	38,0	45,0
Число Хартонга 45°	%	36,0	44,0
Осахаривание	минуты		15
Вязкость лабораторного сусла	ср		1,6
Фриабильность	%	78,0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		3
Диастатические свойства	WK	300	



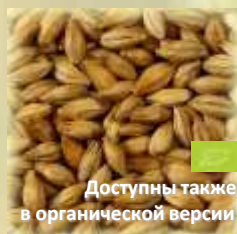


Лучший солод для Вашего виски!

## Спецификация солода



ШАТО ДИСТИЛЛИН CHÂTEAU DISTILLING			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%		2,0
Цветность лабораторного сусла	EBC (Lov.)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Фриабильность	%	85,0	
NDMA	ppb		2,0
Гомогенность	%	98,0	
Способный к брожению экстракт	%	87,0	
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	l/t	406,0	
DP	°ЮВ	63,0	
Коэффициент растворимого азота	%	35,0	40,0
Растворимый азот (сухой солод)	%	0,5	0,6
Общий азот (сухой солод)	%	1,4	1,65
Растворимый экстракт (0,7 мм)	%	76,0	



Доступны также в органической версии!

СОЛОД	СОДЕРЖАНИЕ ФЕНОЛОВ	МИН.	МАКС.
ШАТО ВИСКИ ЛАЙТ CHÂTEAU WHISKY LIGHT®	ppb	15	25
ШАТО ВИСКИ CHÂTEAU WHISKY	ppb	30	45

ШАТО ВИСКИ ЛАЙТ & ШАТО ВИСКИ CHÂTEAU WHISKY LIGHT® & CHÂTEAU WHISKY			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4,5
Растворимый экстракт (0,2 мм)	%	80,0	
Растворимый экстракт (0,7 мм)	%	76,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%		2,0
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	2,5 (1,5)	3,7 (1,9)
Общий азот (сухой солод)	%	1,40	1,65
Растворимый азот (сухой солод)	%	0,5	0,6
Коэффициент растворимого азота	%	35,0	40,0
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	л/т	406	
Фриабильность	%	85,0	
Гомогенность	%	98,0	
DP	°ЮВ	63,0	
Способный к брожению экстракт	%	87,0	
NDMA	ppb		2,0



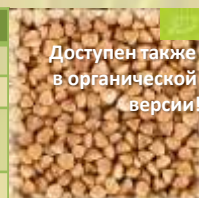


Солод для особенного пива!

## Спецификация солода

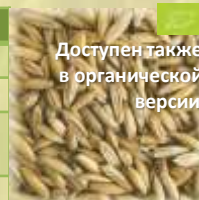
### ШАТО БАКВИТ - CHÂTEAU BUSCKWHEAT

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	65,3	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	4,0 (2,1)	15,0 (6,2)
Общий белок (в сухом солоде)	%		11,0



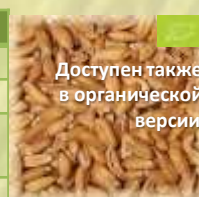
### ШАТО ОУТ - CHÂTEAU OAT

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		7,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	59,5	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	2,3 (1,4)	
Общий белок (в сухом солоде)	%		11,0



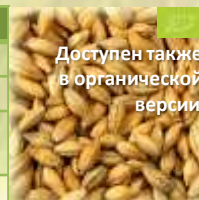
### ШАТО СПЕЛТ - CHÂTEAU SPELT

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		6,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	79,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Общий белок (в сухом солоде)	%		17,0



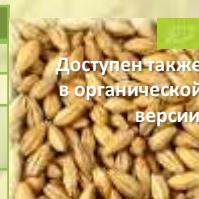
### ШАТО СМОУКТ - CHÂTEAU SMOKED

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	4,0 (2,1)	12,0 (5,1)
Содержание фенолов	ppm	1,6	4,0



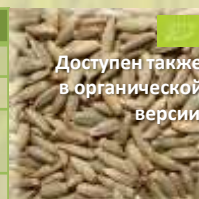
### ШАТО ЭЙСИД - CHÂTEAU ACID

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%	5,0	10,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	74,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	6,0 (2,8)	12,0 (5,1)
pH			5,0
Общий белок (в сухом солоде)	%		10,0
Кислотность		40	



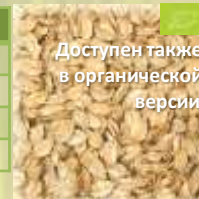
### ШАТО РАЙ - CHÂTEAU RYE

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		6,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	81,0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	4,0 (2,1)	10,0 (4,3)
Общий белок (в сухом солоде)	%		10,5



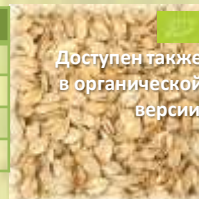
### ШАТО ЧИТ ВИТ (хлопья) - CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		11,0
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Общий белок (в сухом солоде)	%		12,0



### ШАТО ЧИТ БАРЛИ (хлопья) - CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		11,0
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	3,0 (1,7)	7,0 (3,2)
Общий белок (в сухом солоде)	%		12,0





*Новые солода - новые возможности !*

## Новый солод Château Wheat Black NEW

Компания Castle Malting рада объявить о запуске нового солода премиального качества: **Château Wheat Black (Шато Вит Блэк)**.

Château Wheat Black – это обжаренный пшеничный солод. Используется для придания «сложности» вкусу пива, самой яркой ароматической и вкусовой нотой которого будет обжаренный кофе. Благодаря нашему уникальному обжарочному оборудованию этот солод не придаст никакого вяжущего вкуса Вашему пиву. Просим отметить, что с Château Wheat Black Вы не получите типичного для других, необжаренных пшеничных солодов вкуса и аромата.

Château Wheat Black создает тот же интенсивный темный цвет, что и традиционный ячменный Chateau Black.

Этот солод - прекрасный выбор для Dunkelweizen, Altbier, Black IPAs, Schwarzbier и специальных элей. Рекомендуемое соотношение: до 20% смеси.

### Спецификация



ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД ШАТО ВИТ БЛЭК CHÂTEAU WHEAT BLACK			
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (526.6)

### Эксклюзивная линия ржаных солодов (доступна по требованию)

День за днем наш отдел исследований работает над созданием новых типов солода для удовлетворения растущих потребностей наших клиентов.

Эксклюзивная линия ржаных солодов	EBC	Lovibond
Шато Пэйл Эль Рай - Château Pale Ale Rye	4-10	2.1-4.3
Шато Мюнхен Рай - Château Munich Rye	21-28	8.4-11.1
Шато Кристал Рай - Château Crystal Rye	140-160	53.1-60.6
Шато Шоколад Рай - Château Chocolat Rye	700-900	263.1-338.1
Шато Блэк Рай - Château Black Rye	1000-1500	375.6-563.1





## Оптимальные логистические решения и упаковка

**Castle Malting®** гарантирует самые оптимальные решения по упаковке и доставке Вашего заказа в любую точку земного шара.

Солод может быть доставлен на условиях ExW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP или других условиях согласно Вашему запросу.

Упаковка солода при внутриконтинентальных перевозках	Примерный объем загрузки
В мешках навалом в вагонах	25 000 – 27 000 кг
Насыпью в автозерновозах	25 000 – 27 000 кг
В мешках по 25 / 50 кг навалом в грузовиках	Мин. 22 000 кг
В мешках по 25 кг на подлежащих обмену европоддонах 80x120 см (825-1 000 кг солода на поддоне) в грузовиках	Мин. 23 100 кг
В мешках по 25 кг на поддонах 110x110 см (до 1 500 кг солода на поддоне) в грузовиках	Мин. 22 000 кг
В мешках по 25 кг на экспортных поддонах 110x110 см (до 1 500 кг солода на поддоне) в грузовиках	Мин. 20 000 кг
В Биг-Бэгах по 400 – 1 250 кг на поддонах 110x110 см в грузовиках	8 800 – 25 000 кг
В Биг-Бэгах по 400 – 1 250 кг на экспортных поддонах 110x110 см в грузовиках	8 800 – 25 000 кг

Для молотого солода, максимальная загрузка поддона 80x120 см - 500 кг, поддона 110x110 см – 800 кг.

Упаковка солода при морских и интерконтинентальных перевозках	Объем загрузки 20-футового контейнера	Объем загрузки 40-футового контейнера
В мешках по 25 / 50 кг навалом в грузовиках	22 000 кг	
Насыпью в лайнер-бэге в контейнере	До 17 000 кг	До 26 000 кг
В мешках по 25 кг навалом в контейнере	До 17 000 кг	До 26 000 кг
В мешках по 50 кг навалом в контейнере	До 17 000 кг	До 26 000 кг
В мешках по 25 кг на экспортных поддонах 110x110 см (до 1 500 кг солода на поддоне) в контейнере	Мин. 10 000 кг	Мин. 20 000 кг
В Биг-Бэгах по 400 – 1 250 кг на экспортных поддонах 110x110 см в контейнере	4 000 – 12 500 кг	8 000 – 25 000 кг

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

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

Дрожжи, хмель, специи или сахар могут быть доставлены вместе с солодом, что позволит Вам избежать лишних транспортных расходов.





*Мы расширяемся для вашего успеха !*

## Самый лучший солод - как можно быстрее!

Castle Malting® гарантирует самые оптимальные решения по упаковке и доставке Вашего заказа, а новый центр логистики и дистрибуции площадью 5000 кв. м. позволяет нам готовить и отправлять заказы в еще более краткие сроки.



Новая упаковочная линия дает возможность подготовить и загрузить на поддоны до 600 мешков солода в час. Огромный склад со стеллажами высотой 10 метров позволяет хранить до 1500 готовых поддонов с самыми популярными сортами солода.

Таким образом, при получении заказа нам необходимо будет собрать только смешанные поддоны с несколькими типами солода, что значительно сокращает время, необходимое для подготовки заказа к отправке. Теперь мы можем подготовить к погрузке в течение 24 часов после подтверждения объемов покупателем до 40 заказов на поддонах от 50 кг до 1500 кг, при этом оставаясь верными принципу стопроцентной прослеживаемости продукции.

Наш дистрибуционный центр расположен в 1 км от автомагистрали и в непосредственной близости от основных дорог Европы. Его расположение гарантирует легкий доступ грузовикам, а парковочная площадь позволяет разместить на ней до двадцати машин.

Через многочисленные инвестиции компания Castle Malting® остается верной цели, которую она поставила перед собой с самого начала: неустанно работать на удовлетворение всех потребностей своих клиентов и всегда оправдывать свой девиз:



**«Солод - каждому пивовару, и как можно быстрее!»**







Все, что нужно для лучшего пива

Castle Malting® предлагает более 100 сортов хмеля  
(в шишках и гранулах) любого происхождения



Шишки



Гранулы типа 90

**СОРТА ХМЕЛЯ, ПРЕДЛАГАЕМЫЕ CASTLE MALTING®**

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	США	ГЕРМАНИЯ	АВСТРАЛИЯ
Admiral	Ahtanum	Brewers Gold	Galaxy
Beata	Amarillo	Herkules	Pride of Ringwood
Boadicea	Apollo	Hersbrucker (Hallertau)	Ella (прежнее название – Stella)
Bramling Cross	Bravo	Magnum	Summer
Challenger	Bullion	Mittlefruh (Hallertau)	
East Kent Goldings	Calypso	Northern Brewer	<b>ПОЛЬША</b>
Endeavour	Cascade	Perle	Lubelski
First Gold	Centennial	Select Spalt	Marynka
Fuggles	Chinook	Tettnang	
Goldings	Citra	Tradition	
Northdown	Cluster		<b>ОРГАНИЧЕСКИЙ ХМЕЛЬ</b>
Phoenix	Columbus (Tomahawk, Zeus)	<b>ЧЕХИЯ</b>	Cascade (NZ, BE)
Pilgrim	Crystal	Premiant	Challenger (BE)
Pilot	Delta	Saaz	First Gold (UK)
Pioneer	El Dorado	Sladek	Fuggles (UK, BE)
Progress	Galena		Golding (BE)
Sovereign	Liberty	<b>НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ</b>	Hall. Tradition (DE)
Target	Millenium	Cascade	Hersbrucker (DE)
WGV	Mount Hood	Dr Rudi (Super Alpha)	Motueka (NZ)
	Newport	Green Bullet	Nelson Sauvín (NZ)
<b>ФРАНЦИЯ</b>	Nugget	Kohatu	Opal (DE)
Aramis	Palisade	Motueka	Pacific Gem (NZ)
Strisselspalt	Santiam	Nelson Sauvín	Perle (DE)
	Simcoe	Pacific Gem	Rakau (NZ)
<b>СЛОВЕНИЯ</b>	Sonnet	Pacific Jade	Saphir (DE)
Atlas	Sorachi Ace	Pacifica	Smaragd (DE)
Aurora (Super Styrian)	Sterling	Rakau	Sovereign (UK)
Bobek	Summit	Riwaka	Spalter Select (DE)
Celeia	Vanguard	Southern Cross	Wakatu (Hall. Aroma) (NZ)
Magnum	Warrior	Wai-iti	
Savinski Styrian Golding	Willamette	Wakatu (Hallertau Aroma)	

Мы рады предложить Вам и другие сорта хмеля, просто сообщите нам, какие сорта Вам нужны!





## Больше творчества в пивоварении!

*"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 широкий ассортимент предлагаемых нами специй, чтобы добавить Вашему пиву "теплоты", которая действительно улучшит его вкусовые качества. Специи создают огромное множество оттенков в аромате пива и придают ему неповторимый вкус. С нашими специями Вы сможете сварить особенное, поистине уникальное пиво.



**Кориандр (в зернах)**

**Молотый кориандр**

**Померанцевая корка (кусками)**

**Померанцевая корка (1/4)**

**Молотая померанцевая корка**

**Апельсиновая корка (кусками)**

**Апельсиновая корка (1/4)**

**Молотая апельсиновая корка**

**Корень солодки (кусками)**

**Молотый корень солодки**

**Экстракт корня солодки  
(в пастилках)**

**Экстракт корня солодки (в палочках)**

**Экстракт корня солодки (в брикетах)**

**Райское семя (гвинейский перец)**

**Имбирь (кусками)**

**Молотый имбирь**

**Цветки жасмина**

**Бадьян (целый)**

**Бадьян (кусками)**

**Молотый бадьян**

**Анис**

**Молотый анис**

**Молотая корица**

**Семена тмина**

**Ягоды можжевельника**

**Кардамон**

**Гвоздика**

**Щавель малый**

**Ирландский мох**

**Цветки вереска**

**Девясил**

**Листья вербены лимонной**

**Ваниль**

**Корень дягиля**

**Ясменник душистый**

**Ромашка**

**Лимонная корка**



Мы рады предложить Вам и другие виды специй, просто сообщите нам,  
какие специи Вам нужны!



.... и вкус победы становится слаще

Для придания крепости и округлого вкуса пиву,  
попробуйте предлагаемый компанией Castle Malting®

**бельгийский карамельный сахар  
и другие продукты на основе натурального сахара!**

Бельгийский карамельный сахар широко применяется в пивоварении, особенно в производстве более крепких бельгийских сортов, таких как Dubbel и Tripel. Бельгийский карамельный сахар используется для повышения содержания алкоголя в пиве, не влияя на его консистенцию и не придавая ему излишней сладости.



КАРАМЕЛЬНЫЙ САХАР	УПАКОВКА
Белый карамельный сахар кусками	Мешки по 25 кг
Темный карамельный сахар кусками	Мешки по 25 кг
Светлый сахар-сырец	Мешки по 25 кг / 10 кг
Темный сахар-сырец	Мешки по 25 кг / 10 кг
Экстра-темный сахар-сырец	Мешки по 25 кг / 10 кг
Светлый сахарный сироп 73%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Темный сахарный сироп 73%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Темный сахарный сироп 78%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
ОРГАНИЧЕСКИЙ САХАР	УПАКОВКА
Гранулированный органический тростниковый сахар	Мешки по 25 кг
КАРАМЕЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ	УПАКОВКА
Жженный сироп BS 5000	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Caramel P32 (E150c)	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
ГЛЮКОЗА	УПАКОВКА
Belgogluc HM 70/75%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Патока 1912	Мешки по 25 кг
ФРУКТОЗА	УПАКОВКА
Сироп фруктозы F85/75%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг
Фруктоза кристаллическая	Мешки по 25 кг
ИНВЕРТНЫЙ САХАР	УПАКОВКА
Жидкий Trisuc 73%	Контейнеры по 25 кг/ 1000 кг





## Дополнительные услуги пивоварам

Castle Malting® рада предоставить в Ваше распоряжение:

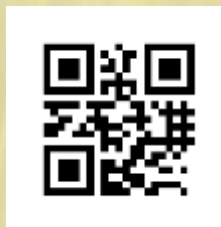
- **Современную минипивоварню** – Вы можете разработать и протестировать новые рецепты пива при участии наших специалистов
- **Новейшую лабораторию** – Проверьте качество Вашего пива под руководством наших экспертов
- **Castle Brewing Academy** – В нашей академии пивоварения Вы сможете узнать все секреты легендарного бельгийского пива





## Самый простой способ заказать Ваш любимый солод

Компания Castle Malting® рада представить Вам



уникальное и самое полное приложение для Apple iOS и Android, созданное нами специально для индустрии пива и солода и доступное на русском языке.

При помощи приложения BrewMalt Вы можете получить всю необходимую информацию о производстве пива и солода, а также заказать в отделе BrewShop любые ингредиенты для производства пива или виски.

Все связанные с Вашими заказами документы – анализы солода, сертификаты, счета, а также списки заказанных продуктов – доступны для просмотра в отделе «Услуги».

Через новый отдел BrewWorld Вы сможете узнать еще больше о мире пива и солода, получив доступ к последним новостям индустрии, ценам на сырье, календарю пивных выставок и фестивалей, а также к базе пивных рецептов, советам по пивоварению, различным калькуляторам для производства пива, пивному словарю, истории пивной индустрии и т. д.

Мы гарантируем Вам самые приятные впечатления от работы с нами.

**BrewMalt**

- Industry News
- Market Prices
- Beer Events
- Beer Recipes**
- Brewing Tips
- Calculate and Convert
- Glossary
- Beer and Health
- Beer History
- Product Cart
- Services

**Beer Recipes**

Search

- Belgian Blonde Beer**  
Dense beer with a rich taste, long aftertaste and, as a rule, low carbonation. Unlike the majority of other beers, Belgian Blonde Beer is served cooled to just 6-12 ° C.
- Belgian Wheat Beer**  
Belgian Wheat or White beer is traditionally considered to be a summer drink. It is usually consumed as an aperitif with a slice of orange or lemon.
- Blond Beer of Character - 1**  
An above average blonde beer, that has plenty of malt character and exquisite you.
- Blond Beer of Character - 2**  
Strong, spicy blonde beer with firm maltness and a warming finish.
- Strong Belgian Blond Beer**  
A strong, slow-drinking beer with a nice character, etc.
- Belgian-style IPA**  
The perfect answer for enthusiasts who want hot spicy character of Belgian Strong Pale Ales.
- Belgian Amber Beer**

**CHATEAU SPECIAL B®**

**SPECIFICATION**

Add to price request  
Add to order

Available on the **Android Market**

Available on the **App Store**

28



Качество превыше всего.

В нашей лаборатории выполняются следующие анализы:

АНАЛИЗ	МЕТОД	АНАЛИЗ	МЕТОД
<b>СОЛОД</b>			
Массовая доля влажности солода	EBC 4.2	Экстрактивность солода тонкого помола: Влажный солод; Сухой солод	EBC 4.5.1
Экстрактивность солода грубого помола: Влажный солод; Сухой солод	EBC 4.5.2	Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	EBC 4.5.2
Цветность (визуальная)	EBC 4.7.2	Цветность KZ	Bios 1972 – n°3 p.129
Массовая доля влажности в темном солоде	EBC 5.4	Экстрактивность – темный солод	EBC 5.5
Цветность темного солода	EBC 5.6	Калибровка: 2,8 мм; 2,5 мм; 2,2 мм Высевки; пыль	
Общее содержание белков	EBC 4.3.1 (KJELDAHL)	Содержание растворимого белка	EBC 4.9.1
Число Кольбаха	EBC 4.9.1	Кислотность (pH) лабораторного сусла	EBC 8.17
Вязкость лабораторного сусла	EBC 4.8	Содержание бета-глюканов	EBC 8,13,2
Фриабильность	EBC 4.15	Массовая доля стекловидных зёрен	EBC 4,15
Свободный аминокислотный азот в солоде (FAN)	EBC 4.10 (непрерывный поток)	Диастатическая активность: Влажный солод; Сухой солод	EBC 4,12 (непрерывный поток)
Запах затора	EBC 4.5.1	Осахаривание	EBC 4.5.1
Фильтрация	EBC 4.5.1	Число Хартонга 45°C	De Clerck, 2ed., Vol II
Тест Карлсберга (тест на гашинг)	Mebak R 4.21.2 / 2006	Микотоксины; афлатоксины; ...	Спектрометрия
Аттенуация	EBC 8.6	Гомогенность и модификация (Calcofluor-method)	EBC 4.14
Мутность	Турбидиметр EBC	α-амилаза	EBC 4.13 (непрерывный поток)

АНАЛИЗ	МЕТОД	АНАЛИЗ	МЕТОД
<b>ЯЧМЕНЬ</b>			
Общее содержание белка	EBC 3.3.1 / IR	Массовая доля влаги	EBC 4.2
Микотоксины; афлатоксины; ...	Спектрометрия	Калибровка: 2,8 мм; 2,5 мм; 2,2 мм Высевки; пыль	
Проращивание	Метод Aubry	Гидрофильность	Метод Aubry
Прогнозирование продуктивности		Вес 1000 зерен	EBC 1.4.1
Мини-соложение		Запах	
		Визуальный аспект	

АНАЛИЗ	МЕТОД	АНАЛИЗ	МЕТОД
<b>ВОДА</b>			
Физико-химические показатели			
Общее содержание алюминия	ISO 11885	Свободный хлор	ISO 7393
Аминокислотный азот	Энзиматический метод	Общее содержание железа	ISO 11885
Растворенные нитриты	EN ISO 10304-2	Кислотность (pH)	ISO 10523
Запах		Химическая потребность в кислороде	Собственный метод (спектрометрия)
Вкус		Взвеси	Собственный метод





## ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	18 – 20 кг
Château Wheat Blanc	5 кг

### ХМЕЛЬ

Magnum	80 г
Styrian Goldbg	80 г

### ДРОЖЖИ

Safbrew WB-06	50 - 80 г
---------------	-----------

### СПЕЦИИ

Корка горького апельсина	10 г
Тмин	2 г
Кориандр	1 г

## Температура затирания



Плотность: 11 – 12° Plato

Содержание алкоголя: 5 – 5,5%

Цвет: 10 - 12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

## Характеристика

Пшеничное или белое бельгийское пиво традиционно считается летним напитком. Употребляется в качестве аперитива с долькой апельсина или лимона.



### Этап 1: Затирание

- Затереть солод в 80 литрах воды (45°C)
- Нагреть затор до температуры 62°C, настаивать 60 минут
- Нагреть затор до температуры 70°C, настаивать 20 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

### Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час30 минут
- Объем суслу уменьшается на 8 - 10%
- Через 15 минут добавить Magnum
- Через 85 минут добавить Styrian Goldbg, специи и сахар, при необходимости

### Этап 3: Ферментация

Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно охладить до 12°C в течение 24 часов.

**Этап 4: Лагеризация:** минимум 2 недели при температуре 7°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)





## ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	22,75 кг/гл
Château Melano	3,25 кг/гл
Château Cara Ruby®	1,6 кг/гл
Château Abbey®	4,9 кг/гл

### ХМЕЛЬ

Nugget	125 г/гл
Tettnang	125 г/гл

### ДРОЖЖИ

Safbrew S-33	80 г/гл
--------------	---------

## Температура затирания



Плотность: 1080 – 1120 ° Pl

Алкоголь: 8 - 12%

Цвет: 24 - 48 EBC

Горечь: 35 - 70 IBU

## Характеристика

Крепкий эль верхового брожения. Подается в специальном бокале, который позволяет сконцентрировать его аромат. Прекрасно сочетается с десертами.



### Этап 1: Затирание

Затереть солод в 75 литрах воды при 63°C, настаивать 80 минут  
Настаивать при 78°C 2 минуты

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 40 минут  
Объем сусла уменьшается на 8 -10%  
Через 15 минут добавить горький хмель  
Через 95 минут добавить ароматный хмель  
В конце кипячения сусло должно обладать плотностью 24 ° Pl. Для достижения этой плотности можно добавить сахар.

### Этап 4: Осветление

Перекачать сусло в гидроциклон (вирпул) на 5 минут, затем отстаивать сусло в течение 25 минут.

### Этап 5: Охлаждение (23°C)

### Этап 6: Ферментация

Добавить сухие дрожжи в сусло, охлажденное до 23°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)







Плотность: 16 - 17° Plato  
 Содержание алкоголя: 9%  
 Цвет: 8 - 12 EBC  
 Горечь: 25 - 30 IBU

## Характеристика

Крепкое пиво с приятным характером, изысканным ароматом и превосходным вкусом.



## ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ



### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	30 – 32 кг
Château Pale Ale	1,5 кг



### ХМЕЛЬ

Saaz	100 г
Hersbrucker	50 г



### ДРОЖЖИ

Safbrew T-58	70 г
--------------	------

## Температура затирания



### Этап 1: Затирание

- Затереть солод в 75 литрах воды (58°C)
- Нагреть затор до температуры 63°C, настаивать 80 минут
- Нагреть затор до температуры 68°C, настаивать 15 минут

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 76°C

### Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 1 час
- Через 15 минут после начала кипения добавить Saaz;
- Через 55 минут добавить Hersbrucker;
- Удалить осадок

### Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 25-28 °C

Этап 6: Лагеризация: выдержать 2 дня при температуре 12°C, затем 2 недели при 0-1°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)





### ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

#### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	15 кг
Château Munich Light®	7,5 кг
Château Abbey® или Château Cara Ruby®	2,5 кг



#### ХМЕЛЬ

Saaz	75 г
Hallertauer Mittelfruh	25 г



#### ДРОЖЖИ

Safbrew S - 33	50 - 80 г
----------------	-----------

Плотность: 14 – 16° Plato

Содержание алкоголя: 6 - 7%

Цвет: 10 - 15 EBC

Горечь: 18 - 22 IBU

### Температура затирания



### Характеристика

Благодаря сочетанию мюнхенского и янтарного солода Шато Эбби, это специальное пиво обладает теплотой вина и свежестью пива.



#### Этап 1: Затирание

- Затереть солод при 65°C, настаивать 60 минут
- Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

#### Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут
- Объем сула уменьшается на 8 - 10%
- Через 15 минут добавить половину хмеля, через 85 минут добавить остаток хмеля и сахар при необходимости
- \***Вариант со специями:** Кориандр (1 г/гл) и райское семя (1,5 г/гл) или лакрица (0,5 г/гл)
- \*\***Вариант с сахаром:** Белый карамельный сахар (0,5 кг/гл)

#### Этап 3: Ферментация

Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно охладить до 12°C в течение 24 часов.

**Этап 4: Лагеризация:** минимум 2 недели при температуре 4°C



Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)



**Плотность:** 13.5° Plato

**Содержание алкоголя:** 6,5%

**Цвет:** 60 EBC

**Горечь:** 22 - 27 EBU

## Характеристика

Сладковатое пиво с легким, прекрасно сбалансированным ароматом хмеля, приятным солодовым характером и, как правило, суховатым послевкусием.



Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)



## ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	10,8 кг
Château Melano	4,5 кг
Château Munich	1,8 кг
Château Cara Gold®	0,9 кг



### ХМЕЛЬ

Saaz	100 г
Hallertauer Mittelfruh	50 г



### ДРОЖЖИ

Safale US-05	50 - 80 г
Второе брожение	2,5 - 5 г

## Температура затирания



### Этап 1: Затириание

- Затереть солод при 62°C, настаивать 50 минут
- Повысить температуру до 72°C, настаивать 20 минут
- Повысить температуру до 78°C, настаивать 2 минуты

### Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут
- Объем сусла уменьшается на 6 - 10%
- Через 15 минут добавить Saaz, через 80 минут добавить Hallertauer Mittelfruh и сахар при необходимости
- \***Вариант с сахаром:** Сахар-сырец (0,5 кг/гл)

### Этап 3: Ферментация

Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно охладить до 12°C в течение 24 часов.

**Этап 4: Лагеризация:** минимум 2 недели при температуре 4°C

**NB!** Это пиво не содержит искусственных красителей. Цвет достигается только благодаря солоду!





## ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	15 кг
Château Munich Light®	7,5 кг
Château Abbey®	2 кг



### ХМЕЛЬ

Fuggles	250 г
East Kent Goldings	200 г
Willamette	200 г



### ДРОЖЖИ

Safale S - 04	50 - 80 г
Safale S - 04 (второе брожение)	2,5 - 5 г

## Температура затирания



Плотность: 14 – 16°Plato

Содержание алкоголя: 6 - 7%

Цвет: 10 - 15 EBC

Горечь: 38 IBU

## Характеристика

Прекрасный выбор для любителей настоящего хмельного индийского светлого эля в сочетании со сложным, пикантно-фруктовым характером бельгийского крепкого эля.



### Этап 1: Затирание

- Затереть в 70 литрах воды при 59°C и постепенно нагреть затор до 63°C
- Выдержать при 63°C 60 минут
- Нагреть затор до 72°C и выдержать в течение 15 минут
- Повысить температуру до 78°C и выдержать 2 минуты

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75°C

### Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 90 минут
- Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
- Через 5 минут после начала кипячения добавить Fuggles, через 80 минут - East Kent Goldings, через 85 минут - Willamette

### Этап 4: Ферментация при 23°C

**Этап 5: Лагеризация:** в течение минимум 3 недель при 4°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)





## ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	9 кг
Château Pale Ale	9 кг
Château Cara Blond®	5,5 кг
Château Crystal®	4 кг
Château Chocolat	0,5 кг

### ХМЕЛЬ

Tradition	50 г/гл
Tettnang	25 г/гл

### ДРОЖЖИ

Safbrew T-58	50-80 г/гл
--------------	------------

## Температура затирания



Плотность: 13 - 14° Plato

Содержание алкоголя: 8,5 - 9 %

Цвет: 55 - 65 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

## Характеристика

Пиво с обильной пеной кремового цвета. Обладает пряным, чуть острым вкусом и приятным ароматом.



### Этап 1: Затирание

- Затереть солод при температуре 65°C, настаивать 60 минут
- Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

### Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут
- Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
- Через 15 минут добавить Tradition, через 85 минут добавить Tettnanger и сахар при необходимости
- \***Вариант со специями:** Кориандр (1 г/гл) и корица (4 г/гл)
- \*\***Вариант с сахаром:** Темный карамельный сахар (0,5 кг/гл)

### Этап 3: Ферментация

Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно охладить до 12°C в течение 24 часов.

**Этап 4: Лагеризация:** минимум 2 недели при температуре 4°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)





## ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	16 кг
Château Munich Light®	10 кг
Château Cara Ruby®	4 кг
Château Crystal®	1 кг
Château Chocolat	1 кг

### ХМЕЛЬ

Magnum	50 г
Perle	25 г

### ДРОЖЖИ

Safbrew T-58	50 - 80 г
Safbrew T-58 (второе брожение)	2,5 - 5 г

### САХАР

Коричневый карамельный сахар	0,5 кг
------------------------------	--------

Плотность: 17 - 18° Plato

Содержание алкоголя: 7 - 8%

Цвет: +/-50 EBC

Горечь: 15 - 20 IBU

## Характеристика

Пиво «с характером» и насыщенным сладким солодовым ароматом и приятным вкусом. Оставляет легкое послевкусие горелого дерева.



37

## Температура затирания



### Этап 1: Затирание

- Затереть солод при 62°C, настаивать 55 минут
- Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 10 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

### Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут
- Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
- Через 15 минут добавить Magnum, через 85 минут добавить Perle и сахар

### Этап 3: Охлаждение

### Этап 4: Ферментация при 22°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)



Плотность: 11,5 – 12°Plato

Содержание алкоголя: 4,3 – 5,6%

Цвет: 14 - 16 EBC

Горечь: 12 - 15 IBU

## Характеристика

Прозрачное, свежее и сухое пиво с небольшой или средней горечью и сладким солодовым привкусом. Ощущаются легкие фруктовые ноты от эфирных масел хмеля.



## ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	13,5 кг
Château Wheat Blanc	13,5 кг



### ХМЕЛЬ

Hallertauer	через 15 минут 140 г
	через 80 минут 40 г



### ДРОЖЖИ

Safbrew WB-06	50 - 80 г
---------------	-----------

## Температура затираания



### Этап 1: Затираание

- Затереть солод при 63°C, настаивать 60 минут
- Нагреть затор до температуры 71°C, настаивать 10 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

### Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут
- Объем суслу уменьшается на 6 - 10%
- Через 15 минут добавить часть хмеля, через 80 минут – оставшуюся часть
- \***Вариант со специями:** Корка горького апельсина (5 г/гл) и кориандр (0,5 г/гл)

### Этап 3: Ферментация

Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно охладить до 12°C в течение 24 часов.

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com).





## ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	19,2 кг
Château Cara Gold®	1,5 кг
Château Chocolat	2,5 кг
Château Black	2,5 кг
Château Special B®	0,3 кг

### ХМЕЛЬ

Saaz	520 г
------	-------

### ДРОЖЖИ

Safbrew S-33	70 г
--------------	------



## Температура затирания



Плотность: 15° Pl

Содержание алкоголя: 6,5 %

Цвет: 65 EBC

Горечь: 28 IBU

## Характеристика

Этот превосходный бельгийский стаут обладает насыщенным «поджаренным» вкусом с шоколадными и кофейными нотами в сочетании со слегка терпким фруктовым мотивом, который достигается благодаря использованию типично бельгийских дрожжей.



### Этап 1: Затирание

-Затереть солод в 80 литрах воды при 62°C в течение 1 часа 10 минут (pH затора 5,4)

-Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 10 минут

-Нагреть затор до 78°C, настаивать 2 минуты

### Этап 2: Кипячение

-Продолжительность: 70 минут

-Добавть 420 г хмеля Saaz в начале кипячения

-Добавить 100 г хмеля Saaz за 10 минут до конца кипячения

### Этап 3: Охлаждение (до 24 °C)

### Этап 4: Ферментация при 25°C (6 - 7 дней)

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)







**Плотность:** 19 - 20° Pl

**Алкоголь:** 8,5 - 9 %

**Цвет:** 55 - 65 EBC

**Горечь:** 25 - 30 IBU

## ОПИСАНИЕ

Бельгийское рождественское пиво с обильной пеной кремового цвета обладает пряным, чуть острым вкусом и приятным ароматом.



Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

## ИНГРЕДИЕНТЫ / гл



### СОЛОД

Шато Пильсен 2RS	50%	20 кг
Шато Мюник	25%	10 кг
Шато Кристалл	12,5%	5 кг
Шато Кофе Лайт	12,5%	5 кг

### ХМЕЛЬ

Admiral	75 г
Brewers Gold	75 г

### ДРОЖЖИ

Safbrew T-58	50-80 г
Safbrew T-58 (повторное брожение)	2,5 - 5 г

## Температура затирания



### Этап 1: Затирание

- Залить солод 75 литрами воды (65°C)
- Настаивать при температуре 65°C 90 минут
- Настаивать при температуре 73°C 20 минут
- Настаивать при температуре 79°C 2 минуты

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор 35 литрами воды (78 °C)

### Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 2,5 часа
- Через 15 минут добавить хмель Admiral
- Через 105 минут добавить хмель Brewers Gold и сахар при необходимости
- Удалить осадок

### Этап 4: Охлаждение

### Этап 5: Ферментация при 20 - 25°C (7 дней)





## ИНГРЕДИЕНТЫ

### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	12 кг/гл
Château Cara Ruby®	10 кг/гл
Château Biscuit®	2 кг/гл

### ХМЕЛЬ

Saaz	25 г/гл
Magnum	50 г/гл

### ДРОЖЖИ

Safbrew S-33	50 - 80 г/гл
Safbrew F-2 (повторное брожение)	4 г/гл

Плотность: 14° Pl  
 Алкоголь: 5,5 - 6%  
 Цвет: 35 - 40 EBC  
 Горечь: 15 - 20 IBU

## Характеристика

Первое пиво нового года, которое варят с добавлением свежего хмеля и солода из ячменя нового урожая. Это мягкое пиво с фруктовым (чаще всего, банановым) привкусом и легкими нотами поджаренного карамельного солода. Обладает элегантной, прекрасно сбалансированной горечью.



## Температура затирания



### Этап 1: Затирание

Затереть солод в 80 литрах воды (45°C)  
 Настаивать при 63°C 60 минут  
 Настаивать при 72°C 15 минут  
 Настаивать при 78°C 2 минуты

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор 40 литрами воды (75°C)

### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 2 часа 10 минут  
 Через 15 минут добавить Saaz  
 Через 105 минут добавить Magnum и сахар при необходимости  
 Удалить осадок

### Этап 4: Охлаждение

### Этап 5: Ферментация при 20 – 25 °C (7 дней)

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового пива могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com). За более подробной информацией просим обращаться по адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)





*Из Бельгии с любовью!*

*Компания Castle Malting® готова помочь Вам в разработке новых рецептов пива.*

*Мы всегда рады приветствовать Вас на нашей солодовне, где Вы можете попробовать настоящее бельгийское пиво, сваренное из нашего солода, а также протестировать наш солод в Ваших собственных рецептах.*



*94 Rue de Mons, 7970 Beloeil, Belgium.*

*Tel. +32 87 66 20 95, Fax +32 87 35 22 34*

*E-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com), [www.castlemalting.com/ru](http://www.castlemalting.com/ru)*



# СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД ИЗ СТРАНЫ, ЗНАМЕНИТОЙ СВОИМ ПИВОМ



Траппистское



Аббатское



Сезонное

Дюбель  
(двойное)



Ламбик



Крик



Рождественское  
ПИВО



Янтарные эли

Пиво-шампанское



Коричневые  
эли



Фаро



Castle  
Malting®

Бельгийский солод



Трипель  
(тройное  
пиво)