



**Castle
Malting®**

I MALTI BELGI

CHE RENDONO LA VOSTRA BIRRA

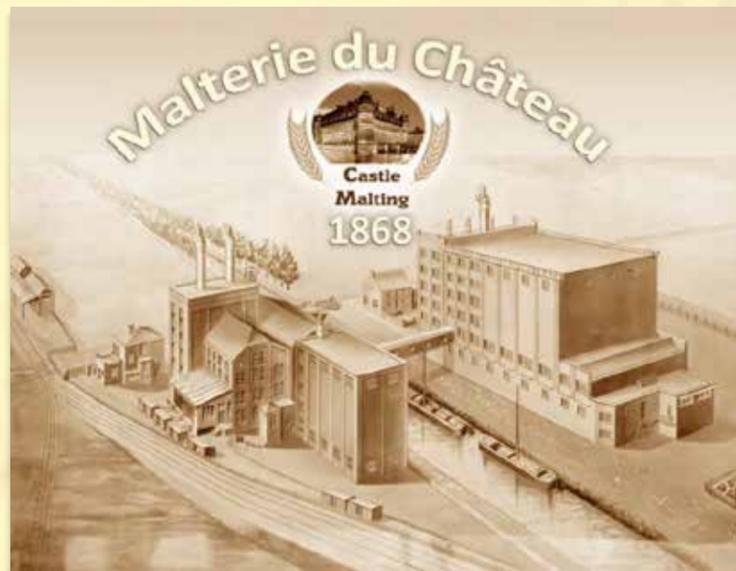
COSÌ SPECIALE





Castle Malting®, leader incontestabile

nella produzione dei malti speciali!



La sede di Castle Malting® si trova a Beloeil in Belgio, accanto ad uno splendido castello.

Probabilmente, il luogo più vicino al paradiso sulla terra, per gli accesi amici della birra, è a Beloeil in Belgio, e si trova sotto il tetto della Castle Malting®. Senza dubbio, Belgio è il paese della birra. E' possibile credere che ci siano altri che possano offrire più di 1220 marchi? Se in altri paesi si cercano e si trovano normalmente i vini buoni, lo stesso si può dire del Belgio, quando si tratta della birra.

Per poter soddisfare la produzione di queste numerose birre, gli specialisti nella fabbricazione di malto hanno sviluppato nel corso dei secoli, vari tipi di malti speciali.

Il Belgio è la Mecca della birra del mondo, con malti nativi forniti in più di 120 paesi. Le proprietà uniche di questi malti, è il marchio di fabbrica di molte birre famose del Belgio, così come il loro processo di fabbricazione.

I malti belgi offrono qualità e performance, che li differenziano dai malti prodotti in qualsiasi altro posto. Hanno caratteristiche che non sono quelle dei malti standardizzati, per quanto riguarda le proprietà del gusto, la chiarezza del mosto, il colore la qualità del prodotto e altri fattori. I risultati ottenuti hanno influenzato essenzialmente la maggior parte degli stili di birra belga.

Castle Malting®, stabilita nell'anno 1868, è la malteria più vecchia in Belgio. La stessa è famosa grazie alla propria individualità con il suo slogan "un malto per ogni birraio", ed ai rigidi standard di qualità del malto.

Castle Malting® dispone di una rinomata gamma di malti tradizionali e speciali, dalle birre stile Pilsen fino alle birre Bianche, Abbey, le più scure Stouts e Porter ed anche per le birre biologiche.

Piu' di 1600 birrai in 116 paesi hanno scelto I malti prodotti da Castle Malting®.

Castle Malting® è posizionata geograficamente nel centro della migliore regione di coltivazione d'orzo nel mondo, insieme alla Francia, Olanda, Inghilterra e Germania; questa posizione ci permette, e così come permetteva ai nostri antenati nel passato, di selezionare il migliore ed il più conveniente orzo per ogni birra.



Redefinendo la Torrefazione del Malto

Con le sue installazioni di torrefazione innovative, la Castle Malting® rivoluziona il processo di torrefazione di malto e produce una larga gamma di malti speciali con gusto e proprietà aromatiche eccezionali.

Inoltre, la Castle Malting® offre attualmente nuovi malti speciali insieme ad una vasta gamma di malti biologici. Grazie al concetto tecnico unico dei nostri torrefattori, i vantaggi dei nostri malti tostati e caramellizzati sono:

- ancora più sapore
- una caramellizzazione più ricca
- meno amarezza nei malti più colorati.



I MALTI PROPOSTI DALLA CASTLE MALTING®

MALTO	DESCRIZIONE	USO	%
<p>Château Pilsen 2RP; 6RH 2.5 – 3.5 EBC 1.5 – 1.9°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga della più leggera colorazione. Prodotto dai migliori orzi europei. Essiccazione del malto fino a 80 - 85°C.</p> <p>Particolarità: Leggermente colorato e a basso contenuto di proteine, questo malto viene facilmente macinato per la miscelazione. Il nostro malto Château Pilsen ha un odore forte e dolce di malto e possiede un tale potere enzimatico da essere utilizzato come malto di base.</p> <p>Specificazioni: Pag 12</p> <p style="text-align: right;">ANCHE IN VERSIONE BIOLOGICA! </p>	Tutti i tipi di birre	Fino a 100 % di miscela
<p>Château Peated (Smoked) Fenolo ppm : 5-10</p> 	<p>Caratteristiche: Affumicato durante il processo d'essiccazione.</p> <p>Particolarità: Offre gusto e aroma affumicati, tipici per le birre dallo stile tedesco classico. Le birre affumicate fabbricate con malto Château Peated hanno il gusto dell'incendio nella foresta – ma nel senso buono del termine!! Una tale birra ha una schiuma abbondante e un sapore somigliante alle Ale frizzanti.</p> <p>Specificazioni: Pag 13</p>	Birre tipo scozzese affumicate, speciali	Fino a 5 % di miscela
<p>Château Vienna EBC 5 – 7 2.4 – 3.2°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga di base Vienna. Leggermente essiccato fino a 85 - 90°C, con una durata di essiccazione più corta che nei casi degli altri malti.</p> <p>Particolarità: Da un sapore un po' più intenso del malto e dei grani rispetto al malto Château Pilsen, e anche qualche aroma di caramello. Essiccato alla temperatura più elevata del malto Château Pilsen. Di fatto produce una colorazione dorata un po' più ricca, e intensifica nello stesso tempo il corpo e la pienezza della birra. Grazie alla temperatura più alta di essiccazione, l'attività enzimatica del malto Château Vienna è un po' più bassa di quella del malto Pilsen. Nonostante ciò, il malto Château Vienna ha tanto potere enzimatico da sopportare l'aggiunta di grandi quantità di malti speciali.</p> <p>Specificazioni: Pag 13</p>	Come base, per tutti i tipi di birre ; Vienna lager. Intensifica il colore e l'aroma delle birre leggere	Fino a 100 % di miscela
<p>Château Pale Ale 7 – 9 EBC 3.2 – 3.9°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto di base leggermente colorato. Essiccazione fino a 90 - 95°C.</p> <p>Particolarità: Il malto Château Pale Ale è generalmente utilizzato come malto di base o nella combinazione con il malto Château Pilsen al fine di ottenere un sapore di malto più intenso ed una colorazione complementare. Di un colore più scuro, questo malto può dare una sfumatura dorata al colore del mosto. Per produrre delle birre ambrate ed amare, viene utilizzato con dei lieviti potenti. Essiccato per un periodo più lungo, è meglio trattato, e porta un sapore più accentuato del malto Château Pilsen. Gli enzimi del malto Château Pale Ale sopportano l'utilizzo di malti speciali non-enzimatici.</p> <p>Specificazioni: Pag 14</p> <p style="text-align: right;">ANCHE IN VERSIONE BIOLOGICA! </p>	Birre tipo Pale Ale, amare, la maggior parte delle birre inglesi tradizionali	Fino a 100 % di miscela
<p>Château Munich Light® 15 EBC / 6.2°L Château Munich 25 EBC / 9.9°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga speciale tipo Münich. Essiccazione fino a 100 - 105°C.</p> <p>Particolarità: Un malto ricco e dorato. Intensifica leggermente la colorazione verso un colore arancio-dorato. Dà a qualche birra un aroma accentuato dei grani e di malto, senza influire la stabilità della schiuma e del corpo. Nelle piccole quantità, in combinazione con il malto Château Pilsen, questo malto viene utilizzato nella produzione delle birre chiare per raffinare il sapore e per ottenere un colore più ricco. Rinforza il gusto delle birre di carattere.</p> <p>Specificazioni: Pag 14, 15</p>	Birre Pale Ale, ambrate, brune, forte e scure, tipo Bocks	Fino a 60 % di miscela
<p>Château Melano Light EBC 40 / 15.6°L Château Melano EBC 80 / 30.6°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga Mélanoidin (Mélan). Germinazione speciale. Processo speciale di essiccazione fino a 130°C. Così come il malto è lentamente essiccato mentre la temperatura viene aumentata, ciò permette la formazione dei melanoidi.</p> <p>Particolarità: Molto aromatico, con un sapore intenso di malto. Dà pienezza e corposità al colore della birra, intensifica la stabilità del sapore ed arricchisce il colore rosso della birra. Aumenta il corpo della birra. Questo malto è chiamato anche «Turbo Munich».</p> <p>Specificazioni: Pag 16</p>	Birre ambrate e scure, tipo ale scozzesi, ale ambrate, rosse	Fino al 20 % della miscela



I MALTI PROPOSTI DALLA CASTLE MALTING®

MALTO	DESCRIZIONE	USO	%
<p>Château Abbey® 45 EBC 17.4°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga bruno. Germinazione speciale ed essiccazione fino a 110°C.</p> <p>Particolarità: Dà un forte sapore di pane cotto, noce e frutta. Il sapore di questo malto ha qualche nota d'amaro che vengono addolcite con la maturazione. Può avere un sapore assai forte ed è generalmente utilizzato a bassi percentuali (0.5%) nella produzione dei tipi di birra che richiedono una colorazione intensa.</p> <p>Specificazioni: Pag 16</p>	Birre tipo Pale Ale, porters brune e birre speciali; diverse birre inglesi	Fino al 10 % della miscela
<p>Château Biscuit® 50 EBC 19.3°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga unico e molto speciale. Leggermente essiccato fino alla temperatura a 160°C.</p> <p>Particolarità: Il malto Château Biscuit® crea un retrogusto di « arrostito » ben accentuato. Rende l'aroma ed il sapore di pane e biscotti dolci. Dà al mosto un colore dolce di un bruno leggero fino al marrone. È utilizzato per intensificare il gusto e l'aroma di bruciato, che caratterizzano le birre del tipo Ale e Lager, conferendo le proprietà raffinate dei malti Black e Chocolate. Non contiene enzimi. Deve essere miscelato con dei malti dal potere diastatico importante.</p> <p>Specificazioni: Pag 16</p> <p style="text-align: right;">ANCHE IN VERSIONE BIOLOGICA! </p>	Tutti le birre speciali, ale inglesi, ale brune e le porter	Fino al 15 % della miscela
<p>Château Cara Clair 3 - 6 EBC 1.7 - 2.8°L</p> 	<p>Caratteristiche: Passa per lo stesso processo di germinazione della malta Chateau Pilsen, dopo del quale si sottopone ad un processo speciale d'essiccazione nel torrefattore.</p> <p>Particolarità: Chateau Cara Clair è un tipo di malta belga caramelata. Intensifica il corpo e l'avevigatezza della birra, promuove la formazione della schiuma e la sua ritenzione. Donna una dolce aroma di biscotto alla birra.</p> <p>Specificazioni: Pag. 15</p>	Pilsen Lager, birre con livello di alcohol ridotto, birre chiare, birre-Bock	Fino al 5% del miscela
<p>Château Cara Blond® 20 EBC 8.1°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto Cara belga. Essiccazione alla temperatura moderata per aumentare il grado amaro.</p> <p>Particolarità: Il malto Château Cara Blond® rende un aroma ricco e dolce, pure un sapore unico di caramello. Crea un colore dorato e ambrato chiaro. Una particolarità tipica dei malti Caramel è la presenza dei grani interi che forniscono i componenti non-fermentescibili necessari per aumentare il vellutato nella bocca, la stabilità della schiuma e quella della birra.</p> <p>Specificazioni: Pag 15</p> <p style="text-align: right;">ANCHE IN VERSIONE BIOLOGICA! </p>	Birre molto speciali ed aromatiche	Fino al 20 % della miscela
<p>Château Cara Ruby® 50 EBC 19.3°L</p> 	<p>Caratteristiche: Un malto Belga stile caramellizzato medio. Temperatura alta della germinazione. Sviluppo del gusto fino a 220°C, profumo intenso.</p> <p>Particolarità: Il malto Château Cara Ruby® che conferisce un gusto ricco di caramella dolce e un sapore toffee, aggiunge una colorazione leggermente ambrata alla birra.</p> <p>Specificazioni: Pag 15</p> <p style="text-align: right;">ANCHE IN VERSIONE BIOLOGICA! </p>	Ale Brune, Brune di Flandres, Bock, Scottish Ales	Fino al 20 % della miscela
<p>Château Cara Gold® 120 EBC 45.6°L</p> 	<p>Caratteristiche: Un malto scuro stile caramel Belga. Alta temperatura di germinazione. Sviluppa il gusto fino a 220°C, profumo intenso.</p> <p>Particolarità: Il malto Château Cara Gold® conferisce un'aroma ricca di caramella dolce e un profumo unico toffee, rende un ricco colore ambrato alla birra.</p> <p>Specificazioni: Pag 15</p>	Birre brune e scure	Fino al 20 % della miscela



I MALTI PROPOSTI DALLA CASTLE MALTING®

MALTO	DESCRIZIONE	USO	%
<p>Château Arôme EBC 100 38.1°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga aromatico. Alta temperatura di germinazione, essiccazione fino a 115°C per sviluppare un grande aroma.</p> <p>Particolarità: Conferisce un aroma ed un sapore molto vivo di malto alle birre ambrate e scure. In paragone con altri malti colorati tradizionali, il malto Château Arôme ha un potere diastatico molto alto e produce un grado amaro meno intenso.</p> <p>Specifiche : Pag 16</p>	Birre speciali molto aromatiche	Fino al 20 % della miscela
<p>Château Crystal® EBC 150 56.8°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga aromatico, a caramellizzazione speciale sviluppata dalla Castle Malting®. Processo particolare di germinazione. Caramellizzato in qualche fase per ottenere i suoi aromi e sapori unici.</p> <p>Particolarità: Questo malto di colore caramello – rame dà un gusto ricco e l'aroma alle birre ambrate e scure del tipo Lager. In paragone con altri malti colorati tradizionali, Château Crystal® ha più potere diastatico e rende un 'amaro più dolce alla birra.</p> <p>Specificazioni: : Pag 16</p> <p style="text-align: right;">ANCHE IN VERSIONE BIOLOGICA! </p>	Birre aromatiche e colorate. Tutte le birre reclamano un forte sapore di malto. Le ale belghe e bocks tedesche	Fino al 20 % della miscela
<p>Château Café Light® EBC 250 & Château Café EBC 500 94.3 °L & 188.1°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga Château Café, rivelazione del gusto fino a 220°C.</p> <p>Particolarità : Offre un gusto dolce e un sapore di caffè e di noci alla birra. Apporta complessità a tutte le birre scure e migliora il colore.</p> <p>Specificazioni: Pag 17</p>	Stout, porter, nelle ale brune – in piccole quantità per ottenere qualche sfumatura di caffè	Fino al 10 % della miscela
<p>Château Special B® 300 EBC 113.1°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto Caramello belga molto speciale , a doppia essiccazione.</p> <p>Particolarità: Per ottenere un colore marone-nero scuro e pienezza. Sapore e aromi unici, dà molto colore e un gusto di uva alla birra. Rende un forte sapore di caramello una note di noce e di prugna. Il malto Château Special B® può sostituire i malti Chocolate e Black se l'amaro non è ricercato.</p> <p>Specificazioni: : Pag 17</p>	Birre d'Abbazia, Dubbel, Porter, Brown Ale, Doppelbock	Fino al 10 % della miscela
<p>Château Chocolat 900 EBC 338.1°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga Chocolate. Essiccato a 220°C, poi rapidamente raffreddato, nel momento in cui il colore desiderato è stato ottenuto.</p> <p>Particolarità: Il malto Château Chocolat è un malto essiccato ad alta temperatura, per ottenere il colore marrone scuro da cui viene il suo nome. E' utilizzato per affinare il colore e dare un sapore di noce arrostita alla birra. Questo malto ha molte particolarità comuni con il malto Black, ma esso è meno amaro e più chiaro, perché è arrostito per un periodo un po' più corto e a temperature finali meno elevate.</p> <p>Specificazioni: : Pag 17</p>	Birre scure, forte, nere, quelle come le Porter, Stout e le Brown Ale	Fino al 7 % della miscela
<p>Château Black 1300 EBC 488.1°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto Château Black 1500 EBC. Il malto più scuro. Essiccato alla temperatura di 230°C.</p> <p>Particolarità: Rafforzamento dell'aroma delle birre di carattere, rende un sapore più astringente di altri malti colorati. Dà un gusto leggermente affumicato o bruciato.</p> <p>Specificazioni: : Pag 17</p>	Birre molto scure, Stouts e Porter	3 - 6% della miscela
<p>Château Black of Black 400 – 600 EBC 150.6 – 225.6°L</p> 	<p>Caratteristiche: Unico malto torrefatto. Arrostito fino a 225 ° C.</p> <p>Particolarità: Questo malto molto speciale torrefatto offre una serie di vantaggi: Château Black of Black conferisce alla birra il sapore e l'aroma tipico del malto tradizionale nero senza intensificare il colore della birra. Produce note tostate ben bilanciate e gradevoli alla birra finita. Ora è possibile preparare una birra di colore ambrato con un carattere più pronunciato torrefatto, che non era stato possibile prima che Castle Malting® creasse la sua esclusiva tecnologia per la produzione del Château Black of Black.</p> <p>Specificazioni: : Pag 17</p>	Da ambrate fino a birre intesamente colorate, Stout e Porter	Fino al 5 % della miscela

I MALTI PROPOSTI DALLA CASTLE MALTING®

MALTO	DESCRIZIONE	USO	%
<p>Château Roasted Barley 1050 –1350 EBC 394.3 – 506.8°L</p> 	<p>Caratteristiche: Orzo torrefato fino a 230 °C. La durata del processo di torrefazione determina il colore scuro del grano.</p> <p>Particolarità : Château Roasted Barley è un orzo fortemente torrefato che rende alle vostre birre un gusto di fumo e un'aroma di caffè. Château Roasted Barley ha delle caratteristiche che somigliano a quelle del malto Château Black ma molto più complesse. Contiene dell'amidone che può essere convertito durante l'impasto avendo in conseguenza, un impatto sulla densità specifica. Château Roasted Barley concede anche della dolcezza alla birra . In comparazione con i malti Château Chocolat e Château Black l'orzo torrefato produce la schiuma più chiara. Conferisce alla birra un colore rosso mogano e un forte aroma torrefato. Rende le birre Stout e Porter più secche.</p> <p>Specificazioni: Pag 17</p>	Stouts, Porters, Ales brune ed altre tipi di birre scure	2 – 4 % nelle birre Ale brune o 3 – 10% nelle Porters e nelle Stouts
<p>Château Froment Blanc 3.5 – 5.5 EBC 1.9 – 2.6°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga di Frumento . Essiccazione fino a 80 - 85°C.</p> <p>Particolarità: Valorizza l'aroma specifico di malto di frumento, essenziale nella produzione delle birre di frumento, ma viene anche utilizzato nelle birre maltate (3 – 5 %). Il suo contenuto in proteine da pienezza alla birra e rinforza la stabilità della schiuma.</p> <p>Specificazioni: : Pag 18</p> <p style="text-align: right;">ANCHE IN VERSIONE BIOLOGICA! </p>	Birre di frumento, bianche, leggere, a debole densità alcolica e senza alcool	Fino al 30 % della miscela
<p>Château Froment Munich 15 EBC 6.2°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto belga de frumento molto speciale di tipo Munich. Essiccazione fino a 100 - 105°C.</p> <p>Particolarità: Non troppo scuro ma più ricco in sapore rispetto al malto di Frumento standard. Per ottenere una birra più leggera e più frizzante con un aroma di ale tipico.</p> <p>Specificazioni: : Pag 18</p>	Birre di frumento scure, weizenbocks, stouts, o in bassi percentuali per intensificare la corposità e la stabilità de la schiuma altre ale scure	Fino al 30 % della miscela
<p>Château Diastatico 2.5 – 4.0 EBC 1.5 – 2.1°L</p> 	<p>Caratteristiche: Malto enzimatico. Prodotto dalle migliori varietà di orzo Europeo.</p> <p>Particolarità: Offre la potenza diastatica necessaria a schiacciare nei casi di un malto a bassa enzima oppure quando un grano non maltato viene utilizzato; aumenta l'efficienza dell'estratto.</p> <p>Specificazioni: : Pag 18</p>	Diversi varietà di birra	Fino al 30 % della miscela
<p>Château Distilling 2.5 - 3.7 EBC 1.5 - 1.9 °L</p> 	<p>Caratteristiche: Per la produzione del malto Château Distilling, l'orzo è bagnato al 44 - 46% di umidità, leggermente superiore a quello normalmente richiesto per i malti Pilsen Lager- style. La temperatura di germinazione varia tra i 12 ° C - 16 ° C per una durata di cinque giorni. I cicli Kiln partono da 50 ° - 60 ° C fino a 70 ° - 75 ° C.</p> <p>Particolarità: Malto Château Distilling è prodotto particolarmente per l'industria della distillazione. Utilizzato per la produzione dei whisky di qualità premium, Château Distilling promuove una fermentescibilità elevata, adeguata potenziale enzima e livello ottimo dell'azoto solubile (proteina). Il nostro malto Château Distilling viene essiccato delicatamente per conservare gli enzimi e rendere massima la fermentescibilità.</p> <p>Specificazioni: : Pag 19</p>	Diversi varietà di whisky	Fino al 100 % della miscela
<p>Château Whisky Light® Fenolo 15-25 ppm Château Whisky Fenolo 30-45 ppm</p> 	<p>Caratteristiche: Il nostro Château Whisky malto creato con passione per il vostro whisky è fumato durante rosolatura con il miglior torba Scozzese muschio. I malti Whisky hanno una durata di conservazione più lunga.</p> <p>Particolarità: Conferisce un carattere delicato di torba e fumo. Un ingrediente ideale nella creazione di un whisky unico. I percentuali più alti danno al vostro whisky un sapore ricco fumoso e torboso.</p> <p>Specificazioni: : Pag 19</p>	Diverse varietà di whisky per un gusto distinto affumicato, Whisky Scozzese reale	Fino al 100 % della miscela

STOCCAGGIO E DURATA DI MAGAZZINO:

Il malto deve essere stoccato in uno spazio pulito, fresco (<22 °C) e secco (< 35 HR %) ed in un'ambiente senza insetti. Per migliori risultati, noi raccomandiamo utilizzare tutti i prodotti macinati non oltre 3 mesi e tutti i prodotti in grano intero entro i 18-24 mesi che seguono la data della produzione. I malti stoccati in modo incoretto, possono perdere la loro freschezza e la loro aroma.



La linea Esclusiva dei Malti Chateau



MALTO	DESCRIZIONE	USO	%
Château Buckwheat su richiesta 4-15 EBC/2.1-6.2°L (grano saraceno)	<p>Caratteristiche: Maltato da un pseudo-cereale, il malto Château Buckwheat (grano saraceno) viene usato per produrre birra senza glutine. Può contenere tracce di altri chicchi di malto che contengono glutine.</p> <p>Particolarità: Il malto Château Buckwheat (grano saraceno) ha le proprietà giuste per sostituire il malto d'orzo nel caso in cui si vuole produrre birra senza glutine. Questo malto aggiunge un'aroma particolare di noci e malto alle vostre birre. Oltre a questo, può essere usato per donare un tono ricco e un intenso sapore alle birre speciali.</p> Specificazioni: Pag. 20	Qualsiasi tipo di birra senza glutine	50 - 100 % della miscela
Château Oat 2.3 EBC / 1.4°L (avena)	<p>Caratteristiche: Château Oat (avena) è prodotto da cereali d'avena sbucciati. Questo tipo di malto ha un potere distatico molto basso e delle proprietà estrattive moderate.</p> <p>Particolarità: Château Oat fa diventare la vostra birra più vellutata. Meraviglioso per aumentare il volume, trattenere la schiuma, ed aumentare l'aroma delle birre scure. Usato come un'aggiunto per l'aroma, accresce il sapore di biscotto nella birra e le dona una testura unica, ed un gusto cremoso. Aggiunge testura ed aroma ad ogni birra scura di stile inglese.</p> Specificazioni: Pag. 20	Birre scure, porters, stouts, ale robuste britanniche, birre d'inverno	Fino al 10% della miscela
Château Spelt 3-7 EBC/1.7-3.2 °L (farro)	<p>Caratteristiche: Château Spelt (grano) è un malto pallido e ben modificato. Prodotto da una specie di grano duro (cimelio di grano), ha un livello proteico più alto rispetto ad altri malti.</p> <p>Particolarità: Donna un sapore dolce di nocciola, aggiunge un aroma piccante ed un carattere di terra alle vostre birre. Meraviglioso per il Saison Belgiano e per birre di grano.</p> Specificazioni: Pag. 20	Saison Belgiano, birre di frumento, Birre speciali	Fino al 10% della miscela
Château Smoked 4- 12 EBC 2.1 - 5.1°L (affumicato)	<p>Caratteristiche: Enzimaticamente attivo, questo malto affumicato viene usato in una larga gamma di stili di birra.</p> <p>Particolarità: Affumicato con il legno di faggio. Sviluppa un intenso e dolce aroma di fumo nelle vostre birre.</p> Specificazioni: Pag.20	Birre affumicate, Rauchbier, ales, affumicate di Alaska, ales di Scozia	Fino al 100% della miscela
Château Acid 6 - 12 EBC 2.8 - 5.1°L (acido)	<p>Caratteristiche: È un malto d'orzo acido con lactobacilli che diminuisce il PH e viene usato quando si produce birra a base di acqua ricca di bicarbonato di sodio.</p> <p>Particolarità: Château Acid migliora l'effetto degli enzimi idrolitici ed aumenta il potere della miscela. Oltre a questo, intensifica la fermentazione, aggiustando il livello PH. I malti acidi regaleranno un gusto pieno alle vostre birre, e una stabilità al sapore.</p> Specificazioni: Pag. 20	Qualsiasi ale oppure lager, birre di frumento, birre chiare per ottimizzare il livello PH	Fino al 5% of della miscela
Château Rye 4 - 10 EBC 2.1 - 4.3°L (segale)	<p>Caratteristiche: Un malto sbucciato, completamente modificato con un contenuto alto di β-Glucono. Si comporta bene in una miscela prodotta da un infuso ad una temperatura costante.</p> <p>Particolarità: Regala un colore dorato alla vostra birra. Questo malto dona un tocco unico di sapore di segale, aggiungendo un'interessante complessità permettendo a molte birre ben conosciute di prendere una nuova svolta.</p> Specificazioni: Pag. 20	Le ales di segale e lager, birre speciali e birre stagionali	Fino al 100% della miscela
Château Chit Wheat Malt Flakes 3 - 7 EBC/1.7 - 3.2°L (malto chit di grano a fiocchi)	<p>Caratteristiche: Chicchi appiattiti di malto di frumento chit- un tipo di malto poco essiccato prodotto da grano umidificato che ha germinato per un periodo molto breve.</p> <p>Particolarità: Fiochetti di malto di frumento chit che conservano molte delle caratteristiche del grano grezzo e vengono usati per aumentare la stabilità della schiuma e bilanciare il malto di alta solubilità. I fiochetti possono essere aggiunti direttamente nella miscela.</p> Specificazioni: Pag. 20	Qualsiasi tipo di birra	Fino al 25% of della miscela
Château Chit Barley Malt Flakes 3 - 7 EBC/1.7 - 3.2°L (malto chit d'orzo a fiocchi)	<p>Caratteristiche: Un tipo di malto poco essiccato prodotto da grano umidificato che ha germinato per un periodo di tempo molto breve.</p> <p>Particolarità: Fiochetti di malto d'orzo chit che conservano molte delle caratteristiche del grano grezzo e vengono usati per aumentare la stabilità della schiuma e bilanciare il malto di alta solubilità. Donna un sapore secco e granuloso alle vostre birre e vengono usati primariamente nelle birre stout. Questo malto migliora la formazione di schiuma e la stabilità.</p> Specificazioni: Pag.20	Qualsiasi tipo di birra	Fino al 40% della miscela



Impegnati in un ambiente sano!

La Castle Malting® vi offre una larga gamma di Malti Bio. Disponibili su richiesta



	Château Pilsen Nature®		Château Peated Nature
	Château Pale Ale Nature		Château Whisky Light Nature
	Château Munich Light Nature		Château Whisky Nature
	Château Munich Nature		Château Wheat Blanc Nature
	Château Cara Blond Nature	Linea Esclusiva di Malti di Chateau	
	Château Abbey Nature®		Château Buckwheat Nature
	Château Cara Ruby Nature®		Château Oat Nature
	Château Biscuit Nature		Château Spelt Nature
	Château Cara Gold Nature®		Château Smoked Nature
	Château Crystal Nature		Château Acid Nature
	Château Special B Nature		Château Rye Nature
	Château Chocolat Nature		Château Chit Wheat Nature (fiochetti)
	Château Black Nature		Château Chit Barley Nature (fiochetti)

Prodotti biologici certificati





Maltiamo con passione

per fare del vostro brassaggio un successo!

Specificazioni di malto

MALTO CHÂTEAU PILSEN 2RP <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.6
Estratto (secco)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%	1.0	2.5
Colorazione del mosto	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Post-colorazione	EBC (°L)		5.7 (2.7)
Proteine totali (malto secco)	%	9.0	11.5
Proteine solubili	%	4.0	
Indice Kolbach	%	38.0	44.0
Hartong 45°	%	35.0	43.0
Viscosità	cp		1.6
Beta-glucani	mg/L		250
pH		5.6	6.0
Potere diastatico	WK	250	
Friabilità	%	80.0	
Grani interi	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
Filtrazione		normale	
Tempo saccharificazione	min		15
Aspetto del mosto		chiaro	
Calibrazione: - superiore 2.5 mm - scarto	%	90.0	
	%		2.0



Una grande birra? Non è magia,

semplicemente i malti della Castle Malting®!



MALTO CHÂTEAU PEATED (SMOKED) <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%	1.1	2.5
Colorazione del mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	3.7 (1.9)
Proteine totali (malto secco)	%	9.0	11.5
Proteine solubili	%	3.5	4.4
Indice Kolbach	%	35.0	45.0
Hartong 45	%	34.0	43.0
Viscosità	cp		1.6
Beta-glucani	Mg/L		250
pH		5.7	5.9
Potere diastatico	WK	285	
Friabilità	%	84.0	
Grani interi	%		2.5
Calibrazione – superiore 2.5 mm	%	90.0	
Tempo saccharificazione			15
Aspetto del mosto		chiaro	
Filtrazione		normale	
Fenoli	ppm	5	10

MALTO CHÂTEAU VIENNA			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		5.0
Estratto (secco)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%	1.5	2.5
Colorazione del mosto	EBC (°L)	5.0 (2.4)	7.0 (3.2)
Proteine totali (malto secco)	%		11.5
Proteine solubili	%	3.5	4.3
Indice Kolbach	%	37.0	45.0
Hartong 45°	%	36.0	
Viscosità	cp		1.6
Beta-glucani	Mg/L		250
Potere diastatico	WK	250	
Friabilità	%	82.0	
Grani interi	%		2.5
NDMA	ppb		2.5
Filtrazione		normale	
Tempo saccharificazione	min	normale	
Attenuazione limitata	%	90.0	



I vostri sogni di brassaggio diventano realtà!



I malti della Castle Malting® –

il mistero dietro le vostre birre!



MALTO CHÂTEAU PALE ALE <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%	1.0	2.0
Colorazione del mosto	EBC (°L)	7.0 (3.2)	9.0 (3.9)
Proteine totali (malto secco)	%		11.5
Proteine solubili	%	3.5	4.3
Indice Kolbach	%	38.0	45.0
Hartong 45°	%	36.0	
Viscosità	cp		1.60
Beta-glucani	Mg/L		250
Potere diastatico	WK	200	
Friabilità	%	82.0	
Grani interi	%		2.5
NDMA	ppb		2.5
Filtrazione		normale	
Tempo saccharificazione	min	normale	
Attenuazione limitata	%	90.0	



MALTO CHÂTEAU MUNICH LIGHT® <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%	1.0	2.0
Colorazione del mosto	EBC (°L)	14.0 (5.8)	16.0 (6.6)
Proteine totali (malto secco)	%		11.5
Proteine solubili	%	3.5	4.3
Indice Kolbach	%	37.0	43.0
Hartong 45°	%	36.0	
Viscosità	cp		1.60
Potere diastatico	WK	200	
Friabilità	%	82.0	
Grani interi	%		2.5
NDMA	ppb		3.0
Filtrazione		normale	
Tempo saccharificazione	min	normale	
Attenuazione limitata	%	79.0	



MALTO CHÂTEAU MUNICH <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%	1.5	2.5
Colorazione del mosto	EBC (°L)	22.0 (8.8)	27.0 (10.7)
Proteine totali (malto secco)	%		11.5
Indice Kolbach	%	38.0	47.0
Hartong 45°	%	36.0	
Viscosità	cp		1.65
Friabilità	%	78.0	
Grani interi	%		2.5
Filtrazione		normale	
Tempo saccharificazione	min	normale	



MALTO CHÂTEAU CARA CLAIR			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		6,5
Estratto (secco)	%	75	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	6 (2.8)
Proteine solubili	%	4	



MALTO CHÂTEAU CARA BLOND® <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		6,5
Estratto (secco)	%	78.0	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	18.0 (7.3)	22.0 (8.8)



MALTO CHÂTEAU CARA RUBY® <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		6,5
Estratto (secco)	%	76.0	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	43.0 (16.7)	57.0 (21.9)



MALTO CHÂTEAU CARA GOLD® <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		6,5
Estratto (secco)	%	74.0	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	110.0 (41.8)	130.0 (49.3)





Gli standard di qualità i più alti dal 1868

Specificazioni dei malti

MALTO CHÂTEAU MELANO LIGHT			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	79.5	
Differenza fine-grossa	%	1.5	2.5
pH		5.5	5.7
Colorazione del mosto	EBC (°L)	37.0 (14.4)	43.0 (16.7)



MALTO CHÂTEAU ABBEY® <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		5.0
Estratto (secco)	%	79.0	
Differenza fine-grossa	%	1.0	2.0
Colorazione del mosto	EBC (°L)	42.0 (16.3)	55.0 (21.2)
pH			5.5
Tempo saccharificazione	min	normale	



MALTO CHÂTEAU MELANO			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	79.0	
pH		5.3	5.6
Colorazione del mosto	EBC (°L)	75.0 (28.7)	85.0 (32.4)



MALTO CHÂTEAU ARÔME			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.0
Estratto (secco)	%	78.5	
Differenze fine-grosse	%	1.0	2.0
Colorazione del mosto	EBC (°L)	95.0 (36.2)	105.0 (39.9)
pH			5.5
Tempo saccharificazione		normale	



MALTO CHÂTEAU BISCUIT® <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.7
Estratto (secco)	%	77.0	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)



MALTO CHÂTEAU CRYSTAL® <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		5.0
Estratto (secco)	%	78.0	
Differenze fine-grosse	%	1.0	2.0
Colorazione del mosto	EBC (°L)	145.0 (54.9)	155.0 (58.7)
Tempo saccharificazione		normale	



Dei malti speciali che rendono le vostre birre uniche!



MALTO CHÂTEAU CAFÉ LIGHT®			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	77.0	
Differenze fine-grosse	%	1.0	2.0
Colorazione del mosto	EBC (°L)	220.0 (83.1)	280.0 (105.6)
Tempo saccharificazione		normale	



MALTO CHÂTEAU SPECIAL B® <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		6,5
Estratto (secco)	%	76.0	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	250.0 (94.3)	350.0 (131.8)



MALTO CHÂTEAU CAFÉ			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.0
Estratto (secco)	%	75.5	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	480.0 (180.6)	520.0 (195.6)



MALTO CHÂTEAU BLACK OF BLACK			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		5.0
Estratto (secco)	%	72.0	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	400.0 (150.6)	600.0 (225.6)



MALTO CHÂTEAU CHOCOLAT <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		5.0
Estratto (secco)	%	75.0	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	800.0 (300.6)	1000.0 (375.6)



MALTO CHÂTEAU BLACK <small>Anche in versione biologica</small>			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		5.0
Estratto (secco)	%	73.5	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	1300.0 (488.1)	



CHÂTEAU ROASTED BARLEY			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.0
Estratto (secco)	%	65.0	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	1050 (394.3)	1350 (506.8)



I malti dietro le migliori birre nel mondo



Scegliete il migliore!



Specificazioni dei malti

MALTO CHÂTEAU WHEAT BLANC			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		5.2
Estratto (secco)	%	84.5	
Differenza fine-grossa	%		2.0
Colorazione del mosto	EBC (°L)	3.5 (1.9)	5.5 (2.6)
Postcolorazione	EBC (°L)	5.0 (2.4)	7.0 (3.2)
Proteine totali (malto secco)	%	11.0	14.0
Proteine solubili	%	4.5	5.5
Indice Kolbach	%	37.0	43.0
Hartong 45°	%	36.0	42.0
Viscosità	cp		1.85
pH		5.8	6.1



MALTO CHÂTEAU WHEAT MUNICH			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		5.0
Estratto (secco)	%	84.0	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	14.0 (5.8)	16.0 (6.6)
Proteine totali (malto secco)	%		14.0
Indice Kolbach	%	38.0	
Viscosità	cp		1.85



MALTO CHÂTEAU DIASTATICO			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		7.0
Estratto (secco)	%	80.0	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Proteine totali (malto secco)	%	9.0	11.5
Proteine solubili	%	38.0	45.0
Hartong 45°	%	36.0	44.0
Tempo saccarificazione	min		15
Viscosità	cp		1.6
Friability	%	78.0	
Grani interi	%		3
Potere diastatico	WK	300	



MALTO CHÂTEAU DISTILLING			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.5
Estratto (differenza fine-grossa)	%		2.0
Colorazione del mosto	EBC (Lov.)	2.5 (1.5)	3.7 (1.9)
Friabilità	%	85.0	
NDMA	ppb		2.0
Omogeneità	%	98.0	
Estratto fermentabile	%	87.0	
Predicted spirit yield (PSY)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	
Nitrogen solubile ratio	%	35.0	40.0
Nitrogen solubile, secco	%	0.5	0.6
Totale nitrogen (malto secco)	%	1.4	1.65
Estratto Solubile (0.7 mm)	%	76.0	

MALTO	FENOLI	MIN	MAX
CHÂTEAU WHISKY LIGHT®	ppm	15	25
CHÂTEAU WHISKY	ppm	30	45



MALTO CHÂTEAU WHISKY LIGHT® & CHÂTEAU WHISKY			
Anche in versione biologica			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		4.5
Estratto Solubile (0.2 mm)	%	80.0	
Estratto Solubile (0.7 mm)	%	76.0	
Estratto diverso	%		2.0
Colorazione del mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	3.7 (1.9)
Nnitrogen, secco	%	1.40	1.65
Nitrogen solubile	%	0.5	0.6
Nitrogen solubile ratio	%	35.0	40.0
Predicted spirit yield (PSY)	l/t	406	
Friabilità	%	85.0	
Omogeneità	%	98.0	
DP	°IOB	63.0	
Estratto fermentabile	%	87.0	
NDMA	ppb		2.0





Malti speciali che rendono uniche le vostre birre!

Specificazioni di Malto

MALTO CHÂTEAU BUCKWHEAT <small>Also available as organic</small>			
PARAMETRI	UNITA'	MIN	MAX
Umidita'	%		8.0
Estratto (differenza fine-grossa)	%	65.3	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)
Proteine totali (malto secco)	%		11.0



MALTO CHÂTEAU OAT <small>Also available as organic</small>			
PARAMETRI	UNITA'	MIN	MAX
Umidita'	%		7.0
Estratto (differenza fine-grossa)	%	59.5	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	2.3(1.4)	
Proteine totali (malto secco)	%		11.0



MALTO CHÂTEAU SPELT <small>Also available as organic</small>			
PARAMETRI	UNITA'	MIN	MAX
Umidita'	%		6.0
Estratto (differenza fine-grossa)	%	79	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteine totali (malto secco)	%		17.0



MALTO CHÂTEAU SMOKED <small>Also available as organic</small>			
PARAMETRI	UNITA'	MIN	MAX
Umidita'	%		5.0
Estratto (differenza fine-grossa)	%	77.0	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	4 (2.1)	12 (5.1)
Fenoli	ppm	1.6	4
Proteine totali (malto secco)	%		11.5



MALTO CHÂTEAU ACID <small>Also available as organic</small>			
PARAMETRI	UNITA'	MIN	MAX
Umidita'	%		4.0
Estratto (differenza fine-grossa)	%	74	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	6 (2.8)	12 (5.1)
Proteine totali (malto secco)	%		10.0
pH	%	40	



MALTO CHÂTEAU RYE <small>Also available as organic</small>			
PARAMETRI	UNITA'	MIN	MAX
Umidita'	%		6.0
Estratto (differenza fine-grossa)	%	81	
Colorazione del mosto	EBC (°L)	4 (2.1)	10 (4.3)
Proteine totali (malto secco)	%		10.5



MALTO CHÂTEAU CHIT WHEAT FLAKES <small>Also available as organic</small>			
PARAMETRI	UNITA'	MIN	MAX
Umidita'	%		11.0
Colorazione del mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteine totali (malto secco)	%		12.0



MALTO CHÂTEAU CHIT BARLEY FLAKES <small>Also available as organic</small>			
PARAMETRI	UNITA'	MIN	MAX
Umidita'	%		11.0
Colorazione del mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteine totali (malto secco)	%		12.0



Bianca belga



INGREDIENTI /HL

MALTO	
Château Pilsen 2 RP	18 – 20 kg /hl
Château Froment Blanc	5 kg / hl

LUPPOLO	
Magnum	80 g
Styrian Golding	80 g

LIEVITO	
Safbrew WB-06	50 - 80 g/hl
Safbrew WB-06 (seconda fermentazione)	2.5 - 5 g/hl

SPEZIE	
Bucce di arance amare	20 g

Temperatura di miscelazione



Densità originale: 11 – 12° Plato

Alcool: 4,5 - 5%

Colorazione: 10 - 12 EBC

Amaro: 25 - 30 EBU

Caratteristiche

La birra di frumento, o birra bianca, è tradizionalmente considerata come una bevanda d'estate. Consumata agli aperitivi con uno spicchio di arancia o di limone.



Fase 1: Miscelazione
 Aggiungere la macinatura in 80 litri di acqua a 45°C
 Ammostamento 65°C : 40 minuti
 Ammostamento 70°C : 60 minuti

Fase 2: Filtrazione
 Lavare il tino con 30 litri a 75 °C

Fase 3: Bollitura
 Durata : 2 ore
 Riduzione da 8 a 10 %
 Dopo 15 minuti aggiungere il luppolo Magnum
 Dopo 100 minuti aggiungere il luppolo Styrian Golding, le spezie (bucce di arance amare) e lo zucchero.
 Eliminazione del precipito

Fase 4: Raffreddamento
 Fase 5: Fermentazione (20°C) (7 giorni)

Questa ricetta è stata sviluppata dalla **Castle Malting®**. Noi non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti, dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione.



Birra Bianca Trippla di Abbazia

Ricetta

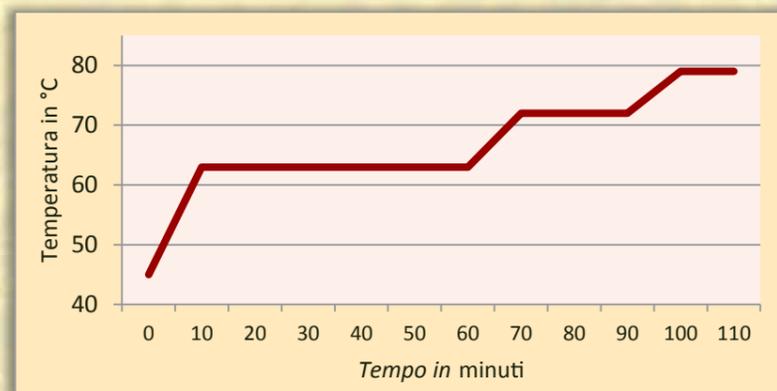


INGREDIENTI /HL



MALTO	
Château Pilsen 2RP	35-37 kg/hl
LUPPOLO	
Saaz	100 g
Hallertauer Aroma	50 g
LIEVITO	
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew T-58 (seconda fermentazione)	2.5 - 5 g / hl

Temperatura di miscelazione



Densità originale: 18 -20° Plato
 Densità finale: 20 -21° Plato
 Alcool: 8 - 9%
 Colorazione: 10 - 12 EBC
 Amaro: 25 - 30 IBU

Descrizione

Di colore chiaro, un po' frizzante e secca con amarezza bassa ed aromata dai luppoli e addolcita dal malto. Il gusto fruttato può esser sentito ma non è il dominante. Un corpo leggero può essere notato.



- Fase 1: Miscelazione
 Aggiungere la macinatura in 75 litri di acqua (45°C)
 Ammostamento a 63°C per 50 minuti
 Ammostamento a 72°C per 20 minuti
 Ammostamento a 79°C per 2 minuti
- Fase 2: Filtrazione
 Separare il mosto dalle trebbe e lavare il tino con 30 litri di acqua (78°C)
- Fase 3: Bollitura
 Durata 2 ore; riduzione 8 a 10%
 Dopo 15 minuti aggiungere il Saaz;
 Dopo 105 minuti aggiungere Hallertauer Aroma e lo zucchero se necessario;
 Eliminare il precipitato
- Fase 4: Raffreddamento
- Fase 5: Fermentazione a 24°C (7 giorni)

Forte Birra Belga Bionda

Ricetta



INGREDIENTI /HL



MALTO	
Château Pilsen 2RP	30 - 32 kg/hl
Château Pale Ale	1.5 kg/hl
LUPPOLO	
Saaz	100 g/hl
Hallertauer Aroma	50 g/hl
LIEVITO	
Safbrew T-58	70 g/hl

Temperatura di miscelazione



Densità originale: 16-17° Plato
 Alcool: 9%
 Colorazione: 8 -12 EBC
 Amaro: 25 - 30 EBU

Descrizione

Birra forte, slow-potabile con un carattere piacevole, squisito aroma e gusto sublime.



- Fase 1: Miscela
 Miscelare in 75 litri di acqua (58°C)
 -Ammostamento a 63°C per 80 minuti
 -Ammostamento a 68°C per 15 minuti
- Fase 2: Filtrazione
 Separare il mosto dalle trebbe e lavare il tino alla t 76°C
- Fase 3: Bollitura
 Durata: 1 ora
 -Dopo 15 minuti aggiungere il Saaz;
 -Dopo 55 minuti aggiungere l'Hallertauer Aroma
 -Eliminare il precipitato
- Fase 4: Raffreddamento
- Fase 5: Fermentazione a 25-28 °C
- Fase 6: Lagerzzazione: 2 giorni a 12°C, poi 2 settimane a 0-1°C

Questa ricetta è stata sviluppata dalla **Castle Malting®**. Noi non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti, dalle condizioni di fabbricazione e dal processodi fabbricazione

Questa ricetta è stata sviluppata dalla **Castle Malting®**. Non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti dalle condizioni di fabbricazione e dal processodi fabbricazione



Ambrata di Abbazia

Ricetta



Birra Rossa

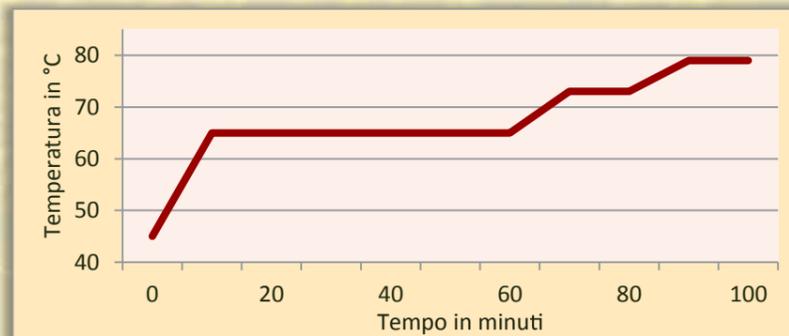
Ricetta



INGREDIENTI /HL

MALTO	
Château Pilsen 2RP	15 kg / hl
Château Munich Light®	7.5 kg / hl
Château Abbey®	2.5 kg / hl
LUPPOLO	
Saaz	75 g
Hallertauer Aroma	25 g
LIEVITO	
Safale S - 04	50 - 80 g / hl
Safale S - 04 (seconda fermentazione)	2.5 - 5 g / hl

Temperatura di miscelazione



Densità originale: 14 – 16° Plato

Alcool: 6 - 7%

Colorazione: 10 - 15 EBC

Amaro: 18 - 22 EBU

Caratteristiche

Grazie alla combinazione di Château Abbey® e di malto Château Munich Light®, questa birra ha il calore particolare del vino e la freschezza della birra.

Per gustare la pienezza del sapore della birra ambrata, i veri esperti raccomandano di berla a centellini.



Fase 1: Miscelazione

- Aggiungere 70 litri di acqua a 45°C ed aumentare gradualmente la temperatura fino a 65 °C
- Ammostamento a 65 °C: 40 minuti
- Ammostamento a 70 °C: 60 minuti

Fase 2: Filtrazione

Lavare il tino 30 litri 75°C

Fase 3: Bollitura

- Durata 2 ore; riduzione 8 a 10%
- Dopo 15 minuti aggiungere il luppolo Saaz;
- Dopo 105 minuti aggiungere il luppolo Hallertauer Aroma e lo zucchero se necessario
- Eliminazione del precipito

Fase 4: Raffreddamento

Fase 5: Fermentazione (20°C) (7 giorni)

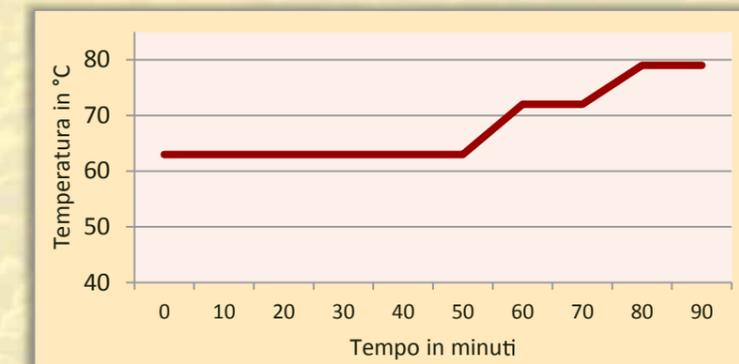
Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting®. Non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione



INGREDIENTI /HL

MALTO	
Château Pale Ale	15 kg/hl
Château Pilsen 2RS	4 kg/hl
Château Melano Light	4 kg/hl
Château Melano	1 kg/hl
LUPPOLO	
Saaz	30 g
Brewers Gold	20 g
Challenger	20 g
Golding	20 g
LIEVITO	
Safale US-05	70 g/hl

Temperatura di miscelazione



Densità originale: 19 - 20° Pl

Alcool: 8.5 - 9 %

Colorazione: 15 - 20 EBC

Amaro: 22 - 27 EBU

Caratteristiche

Un po' dolce, con un gusto leggermente luppolato di té. Sapore rotondo ed equilibrato ed un piacevole carattere di malto tostato.



Fase 1: Miscelazione

- Aggiungere la macinatura in 70 litri di acqua a 63°C e lasciare la miscela per 50 minuti
- Ammostamento alla temperatura di 72°C, per 10 minuti
- Ammostamento alla temperatura di 79°C, per 2 minuti

Fase 2: Filtrazione

Separare il mosto dalle trebbe e lavare il tino con 35 litri di acqua (75°C)

Fase 3: Bollitura

- Durata: 1.5 ore
- Dopo 10 minuti aggiungere una metà dei luppoli
- 10 minutes prima della fine della bollitura aggiungere la seconda metà dei luppoli e lo zucchero se necessario
- Eliminare il precipitato

Fase 4: Raffreddamento

Fase 5: Fermentazione a 20°C

Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting®. Non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione



Belgian-style IPA



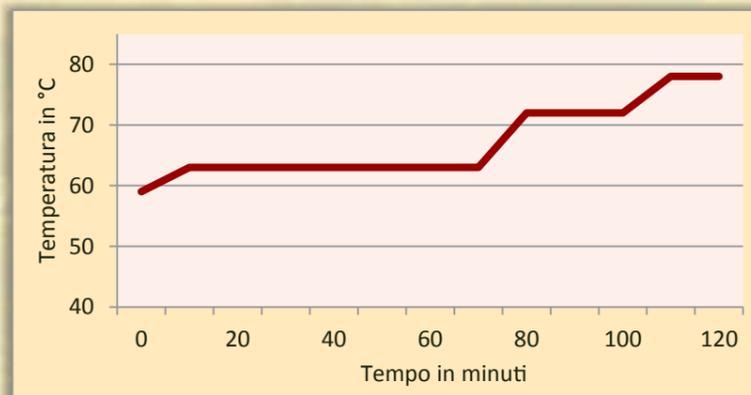
Ricetta



INGREDIENTI /HL

MALTO	
Château Pilsen 2RP	15 kg
Château Munich Light®	7.5 kg
Château Abbey®	2 kg
LUPPOLO	
Fuggles	250 g
East Kent Goldings	200 g
Willamette	200 g
LIEVITO	
Safale S - 04	50 - 80 g
Safale S - 04 (seconda fermentazione)	2.5 - 5 g

Temperatura di miscelazione



Densità originale: 14 - 16° Plato

Alcool: 6 - 7%

Colorazione: 10 - 15 EBC

Amaro: 38 EBU

Descrizione

La soluzione perfetta per gli appassionati che vogliono un carattere luppolato IPA in combinazione con il complesso fruttato e speziato carattere delle forti Pales Ales belghe.



Fase 1: Miscelazione

- Aggiungere la macinatura in 70 litri di acqua a 59°C e gradualmente aumentare la temperatura fino a 63°C
- Ammostamento alla t 63°C per 60 minuti
- Ammostamento alla t 72°C per 15 minuti
- Ammostamento alla t 78°C per 2 minuti

Fase 2: Filtrazione

Separare il mosto dalle trebbe e lavare il tino con acqua a 75°C

Fase 3: Bollitura

Durata: 90 minuti; il volume del mosto diminuisce di 8 - 10%
Contando dall'inizio dell'ebollizione, dopo 5 minuti aggiungere il Fuggles, dopo 80 minuti aggiungere l'East Kent Goldings, dopo 85 minuti aggiungere il Willamette

Fase 4: Fermentazione

A 23°C

Fase 5: Lagerizzazione: minimo 3 settimane alla t 4°C

Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting®. Non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti dalle condizioni di fabbricazione e dai processi di fabbricazione



Bruna di Abbazia



Ricetta



INGREDIENTI /HL

MALTO	
Château Pilsen 2 RP	9 kg / hl
Château Pale Ale	9 kg / hl
Château Munich 25 EBC	5.5 kg / hl
Château Crystal 150 EBC	4 kg / hl
Château Chocolat	0.5 kg / hl
LUPPOLO	
Hallertauer	50 g
Tettnanger	25 g
LIEVITO	
Safbrew T-58	50-80 g/ hl
Safbrew T-58 (seconda fermentazione)	2.5 - 5 g / hl

Temperatura di miscelazione



Densità originale: 13 - 14° Pl

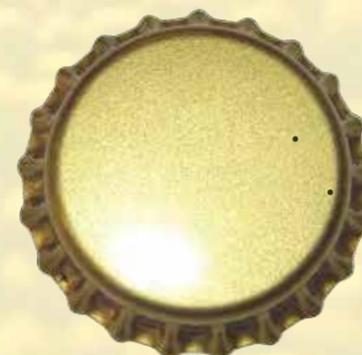
Alcool: 5,5 - 6 %

Colorazione: 45 - 50 EBC

Amaro: 15 - 20 EBU

Caratteristiche

Questa birra ha un forte carattere. È ricca di aromi di malto zuccherato e un gusto gradevole, con delle note di malto arrostito. Lascia un leggero retrogusto di legno bruciato.



Fase 1. Miscelazione

- Aggiungere la macinatura in 70 litri di acqua e lasciare tutto a 68°C durante 90 minuti
- Aumentare la temperatura a 75°C e rimanere a questa temperatura per 10 minuti

Fase 2. Filtrazione

Lavare i tini con 30 litri d'acqua a 75°C

Fase 3: Bollitura

Durata 2.30 ore; riduzione di 8 a 10%

- Dopo 15 minuti aggiungere il luppolo Hallertauer
- Dopo 115 minuti aggiungere il luppolo Tettnanger e lo zucchero se necessario
- Eliminazione del precipitato

Fase 4: Raffreddamento

Fase 5: Fermentazione (T-58 - 20°C) (7 giorni)

Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting®. Noi non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti, dalle condizioni di fabbricazione e dai processi di fabbricazione



Birra Belga di Natale



Densità originale: 19 - 20° Pl
 Alcool: 8.5 - 9 %
 Colorazione: 55 - 65 EBC
 Amaro: 25 - 30 IBU

Descrizione

Birra Belga di Natale con un gusto ricco cremoso leggermente speziato e un aroma gradevole.



Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting®. Noi non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti, dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione

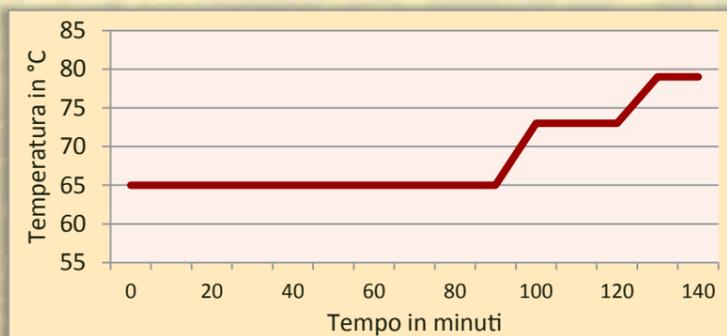
Ricetta



INGREDIENTI /HL

MALTO	
Château Pilsen 2RP	20 kg /hl
Château Munich	10 kg / hl
Château Crystal®	5 kg / hl
Château Café Light®	5 kg / hl
LUPPOLO	
Admiral	75 g
Brewers Gold	75 g
LIEVITO	
Safbrew T-58	50-80 g / hl
Safbrew T-58 (seconda fermentazione)	2.5 - 5 g / hl

Temperatura di miscelazione



- Fase 1: Miscela**
 Miscelare in 75 litri di acqua (65°C)
 -Lasciare a 65°C per 90 minuti
 -Ammostamento alla temperatura di 73°C, per 20 minuti
 -Ammostamento alla temperatura di 79°C, per 2 minuti
- Fase 2: Filtrazione**
 Separare il mosto dalle trebbe e lavare il tino con 35 litri di acqua (78°C)
- Fase 3: Bollitura**
 Durata: 2.30 ore
 Dopo 15 minuti aggiungere Admiral
 Dopo 105 minuti aggiungere il Brewers Gold e lo zucchero se necessario
 Eliminare il precipitato
- Fase 4: Raffreddamento**
- Fase 5: Fermentazione ad 20 - 25°C (7 giorni)**

Birra di Marzo



Densità originale: ~ 14° Pl
 Alcool: 5.5 - 6 %
 Colorazione: 45 - 50 EBC
 Amaro: 15 - 20 EBU

Caratteristiche

La birra di Marzo o di primavera è stata fabbricata per la prima volta ad Arras nel 1394. Questa birra di stagione è disponibile nella vendita solo nel periodo dal 1 al 31 marzo. Viene preparata nei quantitativi limitati all'inizio d'inverno, con tutte le varietà di orzo primaverile.



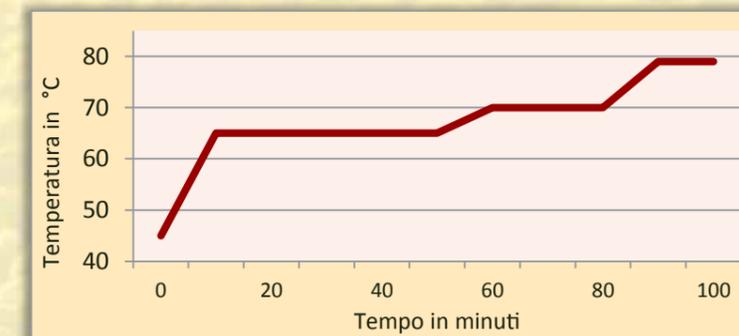
Ricetta



INGREDIENTI /HL

MALTO	
Château Pilsen 2RP	12 kg
Château Cara Ruby®	10 kg
Château Biscuit®	2 kg
LUPPOLO	
Saaz	25 g
Magnum	50 g
LIEVITO	
Saflager S-189	50 - 80 g
Safbrew T-58 (seconda fermentazione)	2.5 - 5 g

Temperatura di miscelazione



- Fase 1: Miscelazione**
 Aggiungere la macinatura in 80 litri di acqua a 45°C poi aumentare la temperatura gradualmente fino a 63°C
 Ammostamento 63°C : 40 minuti
 Ammostamento 70°C : 20 minuti
 Ammostamento 79°C : 2 minuti
- Fase 2: Filtrazione**
 Lavare il tino con 40 litri di acqua a 75 °C
- Fase 3: Bollitura: durata 2.10 ore**
 Dopo 15 minuti aggiungere il luppolo Saaz
 Dopo 105 minuti aggiungere il luppolo Magnum e lo zucchero se è necessario
 Eliminazione del precipitato
- Fase 4: Raffreddamento**
- Fase 5: Fermentazione a 20 -25°C (7 giorni)**

Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting®. Noi non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti, dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione

MALTI SPECIALI DAL PAESE FAMOSO PER LE SUE BIRRE



**Birra
trappista**



Abbey



Saison

Dubbel



Lambic



Kriek



Birra natalizia



Birre ambrate

Birre champagne



Birre marroni



Faro



Malti Belgi



Tripel