

BELGISK MALT DER GØR DIT ØL SPECIELT





Malt fra landet som er berømt for dets øl

INDHOLD

 Introduktion	2
 Castle Malting® – traditioner og innovation.....	3
 Revolutionerende ristningsteknologi.....	4
 Øko-malt produktion.....	5
 Malttyper fra Castle Malting®.....	6-9
 Exclusivt Sortiment af Château Special malt.....	10
 Økologiske malttyper fra Castle Malting®.....	11
 Maltspecifikationer.....	12-20
 Nye malttyper.....	21
 Logistik and pakning	22
 Nye distributionscenter.....	23
 Humle.....	24
 Krydderier.....	25
 Belgisk kandissukker.....	26
 Service for bryggere.....	27
 BrewMalt app til Apple iOS og Android.....	28
 Laboratorieanalyser.....	29
 Ølopskrifter.....	30-37














Køb dit belgiske malt allerede i dag!

Castle Malting® tilbyder dig et bredt sortiment af basis- og specialmalt af højeste kvalitet, som gør det muligt at brygge mange øltyper fra pilsner til hvedeøl samt abbeyøl.

Der bliver sat pris på vores troværdige service af flere og flere bryggere i hele verden.



Castle Malting® garanterer:

-  100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!
-  Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores malttyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores malttyper er garanteret fri for GMO;
-  Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!
-  Er i fuld overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;
-  Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;
-  Analysekemaer for malt leveret inden for de seneste to år kan printes ud direkte fra vores hjemmeside www.castlemalting.com (hjemmeside på 19 sprog, inklusiv Dansk!);
-  Maltleverancer i forskellige emballagestørrelser: 25 kg sæk, 50 kg sæk, 400 – 1250 kg storsække, filmede paller (op til 1000 kg – 25 kg sæk; 1250 kg - storsække). Alle emballagestørrelser i 20 og 40 fods exportcontainere;
-  Gratis teknisk support med værdifuld rådgivning fra erfarne konsulenter;
-  Mulighed for at bruge vores mikrobryggeri og laboratorium til at teste vores malt og skabe nye ølopskrifter.

Vi står til rådighed til udvikling af enhver type malt efter specifikke ønsker.

www.castlemalting.com/dk





Markedsleder indenfor special malt!



Castle Malting® ligger i Beloeil i Belgien ved siden af et fantastisk slot.

Belgien er sandsynligvis det nærmeste, man kommer himlen på jorden for de fleste ølelskere, og her ligger **Castle Malting®**.

Belgien er utvivlsomt øllets land. Hvilket andet land tilbyder mere end 1220 mærker?

Den respekt, man i de fleste lande har for gode vine, har man for øl i Belgien.

For at leve op til kvalitetskravene for de utallige øl, har de belgiske malterier gennem århundreder udviklet mange typer specialmalt.

Belgien er verdens maltmekka og eksporterer malt til mere end 120 lande. De unikke egenskaber i belgiske malte er grundlæggende for alle berømte belgiske øl i lige så høj grad som den unikke bryggeproces.

Belgiske malte adskiller sig markant fra malte produceret andre steder. Både når det gælder kvalitetsprofil og maltens ydeevne.

Castle Malting® er grundlagt i 1868 og er det ældste malteri i Belgien. Det er berømt for sit særpræg og kompromisløshed, når det gælder maltkvalitetens standard.

Mere end **2100 brygmestre** fra mere end **122 lande** rundt om i verden har valgt malt produceret af **Castle Malting®**.

Castle Maltings® geografiske placering midt i den bedste byg-producerende region i verden (med Frankrig, Holland, England og Tyskland som naboer) tillader os at vælge de bedste og mest egnede bygmalttyper til hver slags malt – som vores forfædre gjorde.

Verdens førende havn, når det handler om export af malt, Antwerpen, ligger i nærheden, og det minimerer transportomkostningerne. **Castle Maltings®** moderne måde at drive forretning på gør det muligt at levere høj kvalitetsmalt til meget konkurrencedygtige priser.

Castle Malting® ledes af et team af ægte professionelle, og vores fabriksdesign gør os i stand til at imødekomme alle behov – fra mikrobryggerier til store bryggerier.

OPDAG DE MANGE TYPER BASIS- OG SPECIALMALT TYPER, SOM CASTLE MALTING® TILBYDER!





Re-definerer ristning af malt

I vore helt nye, innovtiave ristningsfaciliteter, har **Castle Malting®** revolutioneret malt ristningsprocessen og producerer et bredt sortiment af specialmalte med exceptionelle smags- og aromaprofiler.

Desuden tilbyder **Castle Malting®** nu en række specialmalte samt et udvidet sortiment af økologiske malte. Med baggrund i et unikt teknisk design af vort risteri, er fordelene ved vore karamel- og ristede malte:

- ◆ Endnu mere smag
- ◆ Højere karamelliseringsgrad
- ◆ Mindre bitterhed i de højere farvenuancer.





Øko Malt til dine Øko Ø!

Ved loyalt at følge en politik om at bevare vor planet for fremtidige generationer, foretager vi regelmæssige evalueringer af vor indflydelse på vore omgivelser og stræber efter, yderligere at forbedre vor miljømæssige effektivitet. Derfor har vi en produktionsproces, der fra ende til anden tager fuld hensyn til miljøet.

Hvad gør os til et miljøvenligt malteri?

- ❖ Bygleverancer pr båd, reducerer behovet for lastbiler og mindsker dermed forureningen.
- ❖ En kraftvarmeenhed til produktion af både EL og varme til malttørring.
- ❖ Genvinding af varme fra malttørringen
- ❖ Genvinding af varme fra maltristningen
- ❖ 1000 m² solcelleanlæg.
- ❖ Installering af hastighedsregulatorer og høj-effektivitet motorer.
- ❖ Installering af et affaldsbiogasanlæg (projekt)
- ❖ Elektronisk bestilling, fakturering og dataanalyse etc.
- ❖ Genbrug af maltaffald som dyrefoder.

Hos Castle Malting® er hver dag, Jordens Dag !



MALT FRA CASTLE MALTING®

MALT	BESKRIVELSE	ANVENDELSE	%
<p>Château Pilsnermalt 2RD; 6RD EBC 2,5 – 3,5</p> 	<p><u>Karakteristika:</u> Den lyseste belgiske malt. Produceret af de fineste varianter af europæisk to-radet forårsbyg. Tørret ved temperaturer op til 80- 85°C.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Den lyseste i farven og med lavt proteinindhold. Denne malt er velmodificeret og kan nemt mæskes ved et enkelt temperaturtrin. Vores pilsnermalt har en stærk, sød maltsmag og indeholder enzymer nok til at kunne anvendes som basismalt.</p> <p>Maltspecifikation: side 12</p> <p>Fås også i økologiske varianter! </p>	Alle øltyper	Op til 100% af blandingen
<p>Château Peated (Røgmalt) Fenoler ppm: 5</p> 	<p><u>Karakteristika:</u> Under tørring behandlet med røg fra tørv.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Tilføjer en distinkt røget, krydret aroma og smag, som er typisk for klassiske tyske øltyper. Røggøl brygget på røgmalt smager som en skovbrand – men på den fede måde!! Det har et fint skum og føles som en livlig ale i munden.</p> <p>Maltspecifikation: side 13</p> <p>Fås også i økologiske varianter! </p>	Skotsk ale, porter, røggøl, specialøl	Op til 10% af blandingen
<p>Château Vienna (Wienermalt) EBC 4 – 7</p> 	<p><u>Karakteristika:</u> Belgisk wienermalt. Basismalt som er tørret let ved temperaturer op til 85-90°C.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Tilføjer en mere maltet og kornagtig smag end pilsnermalt og tilføjer diskrete aromaer af karamel og toffee. Château Vienna er tørret ved lidt højere temperaturer end pilsnermalt. Det resulterer i en dybere gylden farve i øllet, men også krop og fylde. På grund af den højere tørringstemperatur er enzymaktiviteten i Château Vienna en smule mindre end i pilsnermalt. Der er dog enzymer nok til at understøtte tilsætning af store mængder specialmalt.</p> <p>Maltspecifikation: side 13</p> <p>Fås også i økologiske varianter! </p>	Alle øltyper, Vienna lager. Forøger farve og aroma i lyse øl	Op til 100% af blandingen
<p>Château Pale Ale EBC 7 – 10</p> 	<p><u>Karakteristika:</u> Lys belgisk basismalt. Tørret ved temperaturer op til 90-95°C.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Normalt brugt som basismalt eller sammen med 2-RD pilsnermalt for at tilføje en rigere maltsmag og mere farve. Eftersom malten er mørkere i farven, kan den tilføje masken et gyldent skær. Det bruges med stærke gærtyper til at producere øltyper som amber og bitter. Château Pale Ale malt er tørret længere og er normalt bedre modificeret, hvilket giver en mere udtalt smag end 2-RD pilsnermalt. Enzymerne i Château Pale Ale malt kan understøtte brugen af ikke-enzymholdige specialmalte.</p> <p>Maltspecifikation: side 14</p> <p>Fås også i økologiske varianter! </p>	Pale Ale typer og de fleste traditionelle engelske ølstile	Op til 80% af blandingen
<p>Château Munich Light® & Château Munich (Münchnermalt) EBC 15 & 25</p> 	<p><u>Karakteristika:</u> Belgisk specialmalt af münchnertypen. Tørret ved temperaturer op til 100-105°C.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Rig, gylden malt. Tilføjer en beskeden farveforøgelse hen mod en dejlig gylden, orange farve. Tilføjer en udtalt kornagtig smag i mange øltyper uden at påvirke skummets stabilitet og krop. Bruges også i mindre mængder sammen med 2-RD pilsnermalt til at producere øl i lyse farver, som pga. Münchnermalten får en mere maltet smag og en rigere farve. Fremhæver smagen i markante øl.</p> <p>Maltspecifikation: side 14</p> <p>Fås også i økologiske varianter! </p>	Pale ale, amber, brown, stærke og mørke øl, bockøl	Op til 60% af blandingen
<p>Château Melano Light & Château Melano EBC 40 & 80</p> 	<p><u>Karakteristika:</u> Belgisk melanoidinmalt. Speciel spiringsproces. Tørret på en speciel måde ved temperaturer op til 130°C. Malten tørrer langsomt, mens temperaturen stiger, hvilket får melanoidin til at opstå som en del af tørreprocessen.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Meget aromatisk med intens maltet smag. Bidrager med fylde til øllet. Forbedrer ølsmagens stabilitet og fremhæver rød farve i øllet. Denne specielle variant er blevet beskrevet som "turbo münchner".</p> <p>Maltspecifikation: side 15, 16</p>	Amber og mørke øl, skotske typer og rødlige øl som skotsk ale, amber ale, red ale og irsk ale	Op til 20% af blandingen



MALT FRA CASTLE MALTING®

MALT	BESKRIVELSE	ANVENDELSE	%
Château Abbey® EBC 45 	<p><u>Karakteristika:</u> Belgisk brownmalt. Speciel springsproces. Tørret ved temperaturer op til 110°C.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Château Abbey® malt er en mere ristet form for pale malt. Det giver en stærkere smag af kogt brød, nødder og frugt. Château Abbey malt har en bitter smag, som bliver mere blød med alderen. Château Abbey® malt udgør normalt kun en lille del af den samlede mængde malt (0.5%) til øl, som kræver en betydelig dyb farve.</p> <p>Maltspecifikation: side 15</p> <p style="text-align: right;">Fås også i økologiske varianter! </p>	Pale ale , Brown porter og specialøl; findes i mange forskellige britiske øl	Op til 25% af blandingen
Château Biscuit® EBC 50 	<p><u>Karakteristika:</u> Unik og meget speciel belgisk malt. Let tørret og derefter let puffede ved temperaturer op til 160°C.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Château Biscuit® producerer en meget udtalt "toasted" eftersmag i øllet. Tilføjer en varm brød- og kiks lignende aroma og smag. Château Biscuit® får en let til medium varm brun farve frem i masken. Malten bruges til at forbedre den ristede smag og aroma, som karakteriserer ale og lagerøl ved at give svage noter af black- og chokolademalt. Ingen enzymer. Skal mæskes med malt, som har overskud af diastatisk kraft.</p> <p>Maltspecifikation: side 15</p> <p style="text-align: right;">Fås også i økologiske varianter! </p>	Alle specialøl såvel som engelsk ale, brown ale og porter	Op til 25% af blandingen
Château Cara Clair (Karamelmalt) EBC 7 - 8 	<p><u>Karakteristika:</u> Den lyseste belgiske karamel malt der laves efter en speciel maltningsproces.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Château Cara Clair er en type belgisk karamel malt. Intensiverer øllets krop og blødhed samt fremmer skummets tilblivelse og stand. Giver en svag note af kiks i øllets aroma.</p> <p>Maltspecifikation: side 15</p>	Pilsner og lagers, øl med lavt alkohol indhold, lys øl og bock øl	Op til 30 % af mixet
Château Cara Blond® (Karamelmalt) EBC 20 	<p><u>Karakteristika:</u> Belgisk karamelmalt. Spirer ved høj temperatur. Tørret ved temperaturer op til 220°C, intens aroma.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Château Cara Blond® bidrager med en mild caramel sød aroma og kommer med en gylden farve til din øl. Et tydeligt kendetegn ved alle karamelmalte er deres glasagtige hårdhed. Den hårde endosperm skaber de ønskede ikke-fermenterbare bestanddele, som giver ægte karamelmalt evnen til at tilføre øllet mundfylde, skum med god holdbarhed, og som forlænger øllets stabilitet.</p> <p>Maltspecifikation: side 15</p> <p style="text-align: right;">Fås også i økologiske varianter! </p>	Lyse øl med lidt eller ingen alkohol, hvedeøl, abbey ale	Op til 30% af blandingen
Château Cara Ruby® (Karamelmalt) EBC 50 	<p><u>Karakteristika:</u> Belgisk karamelmalt. Spirer ved høj temperatur. Tørret ved temperaturer op til 220°C, intens aroma.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Château Cara Ruby® malt bidrager med en rig caramel sød aroma og en toffee smag - Gør øllet lys- til rødlig i farven. Et tydeligt kendetegn ved alle karamelmalte er deres glasagtige hårdhed. Den hårde endosperm skaber de ønskede ikke-fermenterbare bestanddele, som giver ægte karamelmalt evnen til at tilføre øllet mundfylde, skum med god holdbarhed, og som forlænger øllets stabilitet.</p> <p>Maltspecifikation: side 15</p> <p style="text-align: right;">Fås også i økologiske varianter! </p>	Brown ale, Brune des Flandres, Bock, skotsk ale	Op til 25% af blandingen
Château Cara Gold® (Karamelmalt) EBC 120 	<p><u>Karakteristika:</u> Belgisk karamelmalt. Spirer ved høj temperatur. Tørret ved temperaturer op til 220°C, intens aroma.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Château Cara Gold® malt bidrager med en stor caramel-sød aroma og en unik toffee smag. Bidrager med en brun farve til din øl. Et tydeligt kendetegn ved alle karamelmalte er deres glasagtige hårdhed. Den hårde endosperm skaber de ønskede ikke-fermenterbare bestanddele, som giver ægte karamelmalt evnen til at tilføre øllet mundfylde, skum med god holdbarhed, og som forlænger øllets stabilitet.</p> <p>Maltspecifikation: side 16</p> <p style="text-align: right;">Fås også i økologiske varianter! </p>	Brown, farvede øl	Op til 20% af blandingen



MALT FRA CASTLE MALTING®

MALT	BESKRIVELSE	ANVENDELSE	%
Château Arôme EBC 100 	<p><u>Karakteristika:</u> Belgisk aromatisk malt. Spirer ved høj temperatur. Tørret ved temperaturer op til 115°C for at udvikle meget aroma.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Château Arôme giver en rig maltet aroma og smag i ravfarvede og mørke lagerøl. Sammenlignet med andre malte med farve, som er produceret mere traditionelt, indeholder aromamalt stadig megen diastatisk kraft og tilfører en blød bitterhed.</p> <p>Maltspecifikation: side 16</p>	Meget aromatiske øl	Op til 20% af blandingen
Château Crystal® EBC 150 	<p><u>Karakteristika:</u> En distinkt belgisk aromatisk malt, der er karameliseret på en speciel måde udviklet af Castle Malting®. Speciel spiringsproces. Karameliseret i flere trin for at udvikle en unik aroma og smag.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Denne karamel-kobber-farvede malt tilfører en rig maltsmag og aroma til amber øl og mørke lagerøl. Sammenlignet med andre malte med farve, som er produceret mere traditionelt, har Château Crystal® endnu mere diastatisk kraft og tilfører en blødere bitterhed.</p> <p>Maltspecifikation: side 16</p> <p style="text-align: center;">Fås også i økologiske varianter! </p>	Aromatiske og farvede øl. Perfekt i enhver øl hvor der er behov for en markant maltprofil. Et glimrende valg til belgiske ales og tyske bock-typer	Op til 20% af blandingen
Château Café Light® & Château Café EBC 250 & EBC 500 	<p><u>Karakteristika:</u> Belgisk kaffe malt. Smagen udvikles ved tørring op til 200°C.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Tilfører øllet en mild og nødde- og kaffeagtig smag og aroma. Giver en mere kompleks smag i enhver mørk ale. Det underbygger også farven i øllet.</p> <p>Maltspecifikation: side 16</p>	Stout, porter og en smule i brown ales giver noter af frisk ristet kaffe	Op til 10% af blandingen
Château Special B® EBC 300 	<p><u>Karakteristika:</u> En meget speciel mørk belgisk malt som produceres ved hjælp af en særlig dobbelt tørringsproces.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Bliver brugt til at opnå en dyb rød til mørk brun/sort farve og fyldigere krop. Unik smag og aroma. Giver meget farve og rosinagtig smag. Tilfører en rig maltet smag med strejf af nødder og blommer. Kan erstatte chokolade og sortmalt, hvis man ikke ønsker bitterhed.</p> <p>Maltspecifikation: side 16</p> <p style="text-align: center;">Fås også i økologiske varianter! </p>	Abbey ale, dubbel, porter, brown ale, doppelbock	Op til 10% af blandingen
Château Chocolat EBC 900 	<p><u>Karakteristika:</u> Belgisk chokolademalt. Ristet ved temperaturer op til 220°C og herefter hurtigt nedkølet, når den ønskede farve er opnået.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Château Chocolat malt er en meget ristet malt med en dyb brun farve. Chokoladefarven er årsag til maltens navn. Château Chocolat malt bruges til at justere farven i øl og tilfører en nøddeagtig, ristet smag. Château Chocolat malt minder meget om sortmalt, men er mindre bitter og er 200 EBC lysere, fordi den er ristet i lidt kortere tid og ved lidt lavere sluttemperatur.</p> <p>Maltspecifikation: side 17</p> <p style="text-align: center;">Fås også i økologiske varianter! </p>	Brown, stærke, mørkere og sorte øl som porter, stout og brown ale	Op til 7% af blandingen
Château Black (Sortmalt) EBC 1300 	<p><u>Karakteristika:</u> Sortmalt 1300 EBC. Den mørkest maldede byg. Ristet ved temperaturer op til 230°C.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Fremhæver aromaen i markante øl ved at producere en mere stram smag end andre malte med farve. Tilføjer en let brændt eller røget smag.</p> <p>Maltspecifikation: side 17</p> <p style="text-align: center;">Fås også i økologiske varianter! </p>	Meget farvede øl som stout og porter	3 - 6% af blandingen
Château Black of Black EBC 500 	<p><u>Karakteristika:</u> Unikt ristet malt. Ristet ved temperaturer op til 225°C.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Denne meget specielle ristet malt giver en stor fordel. Black of Black giver øllet mere smag og aroma sammenlignet med den traditionelle Chateau Black, uden at intensivere øllets farve. Giver afballancerede og behagelige ristede smagsnoter til det færdige øl. Nu kan du brygge en ravfarvet øl, med en mere udtalt ristet karakter, som ikke var muligt før Castle Malting banede vejen med vor unikke teknologi til at kunne producere Chateau Black to Black.</p> <p>Maltspecifikation: side 17</p>	Fra amber til meget mørke øl, stouts og portere.	Op til 5% af blandingen



MALT FRA CASTLE MALTING®

MALT	BESKRIVELSE	ANVENDELSE	%
Château Wheat blanc (Hvedemalt) EBC 3,5 – 5,0 	<p><u>Karakteristika:</u> Belgisk hvedemalt. Tørret ved temperaturer op til 80- 85°C.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Fremhæver den særlige smag i hvedeøl. Hvedemalt er essentielt i hvedeølsproduktion, men bruges også i andre øltyper (3–5%) takket være proteinindholdet, der får øllet til at føles fyldigere i munden og forbedrer ølskummets stabilitet.</p> <p>Maltspecifikation: side 18</p> <p style="text-align: right;">Fås også i økologiske varianter! </p>	Hvedeøl, wit, lyse øl, øl med lidt eller ingen alkohol	Op til 35% af blandingen
Château Wheat Munich Light EBC 16 & Château Wheat Munich 25 EBC (Münchner hvedemalt) 	<p><u>Karakteristika:</u> En meget speciel belgisk hvedemalt af münchnertypen. Tørret ved temperaturer op til 100-105°C.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Ikke særlig mørk i farven, men rigere på smag end standardhvedemalt. Man vil få en mere livlig øl med mindre krop med en typisk alearoma.</p> <p>Maltspecifikation: side 18</p>	Mørke hvedeølstyper, weizenbock, stout. Mindre mængder i andre mørke ales tilføjer krop og gør skummet holdbart	Op til 30% af blandingen
Château Wheat Crystal (Hvedemalt) EBC 150 	<p><u>Karakteristika:</u> Château Wheat Crystal (Hvedemalt Crystal) bidrager med en fyldig karakter med en let aroma fra kaffe til øllet..</p> <p><u>Egenskaber:</u> Den nye malt vil gøre malt smagen endnu mere fremtrædende, og noter fra bagt brød og biscuit tilføjer øllen. Øllen vil have en gyldem til lys brun farve, og en let til medium krop.</p> <p>Maltspecifikation: side 18</p>	Belgisk wit, Hefe Weizen, Kristal weizen, dunkel weizen, weizenbock	Op til 20% af blandingen
Château Diastatic EBC 2,5 – 4,0 	<p><u>Karakteristika:</u> Enzym malt - Fremstillet af de bedste sorter i Europa.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Bidrager med de nødvendige enzymer til at mæske med malttyper med lavt enzym indhold. Kan også anvendes med umaltet produkter. Hæver effektiviteten.</p> <p>Maltspecifikation: side 17</p>	Alle øltyper	Op til 30% af blandingen
Château Roasted Barley (ristet byg) EBC 1200 	<p><u>Karakteristika:</u> Frisk ristet byg. Ristet op til 230 °C. Tiden for ristningen afgør bygkornenes farve.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Château Roasted Barley er en gennemristet byg som tilføjer en brændt, kornet og kaffeagtig smag til dit øl. Den har mange af de samme karakteristika som Château Black (sortmalt), men er dog langt mere kompleks. Den har et indhold af stivelse som konverteres gennem mæskningen og får herved indflydelse på vægtfylden. Château Roasted Barley giver ligeledes øllet sødme. Sammenlignet med Château Chocolat og Château Black malttyper, giver ristet byg den lyseste skumkrone. Øllet opnår en dyb maghonirød farve og en meget kraftig ristet smag. Giver Portere og Stouts tørhed.</p> <p>Specifikation: Side 18</p>	Stouts, Portere, Nøddebrune Ales og andre mørke øltyper	2-4% i brune ales, eller 3-10% i Portere og Stouts
Château Distilling 2.5 - 3.7 EBC 	<p><u>Egenskaber:</u> Til produktion af Château Distilling malt udblødes byg til 44-46 % fugtighed, som er en anelse højere end pilsner og lager malttyper. Spiringstemperaturen varierer mellem 12°C - 16°C over en periode på 5 dage. Tørringen starter ved 50° - 60°C og slutter ved 70° - 75°C.</p> <p><u>Karakteristika:</u> Château Distilling er specielt fremstillet til destilleringsindustrien, til fremstilling af premium whisky, Château Distilling giver en øget forgærbarehed, tilstrækkelig enzympotentialer og opløselige nitrogen (protein) niveauer. Château Distilling malt er skånsomt tørret for at bevare enzymniveauet og for optimering af forgærbareheden.</p> <p>Specifikation: side 19</p>	Alle typer whisky	Op til 100% af blandingen
Château Whisky Light® & Château Whisky Fenoler 15-25 & 30-45 ppm 	<p><u>Karakteristika:</u> Vores Château Whisky malt er fremstillet med vores kærlighed for Whiskey. Malten er røget med den bedste skotske tørv. Whiskey malt kan opbevares længere.</p> <p><u>Egenskaber:</u> Bidrager med en delikat karakter af tørv og røg. Er oplagt til fremstilling af en unik whiskey. Når den anvendes i større mængder giver den din whiskey en meget røget smag.</p> <p>Maltspecifikation: side 19</p> <p style="text-align: right;">Fås også i økologiske varianter! </p>	Alle typer af Whiskey for at opnå den helt rigtige røgede smag - Rigtig Skotsk whiskey	Op til 100% af blandingen

Eksklusivt Sortiment af Château Special Malt

MALT	BESKRIVELSE	ANVENDELE	%
Château Buckwheat 4 – 15 EBC 	<p><u>Egenskaber:</u> Maltet af en pseudo-kornsort, Château Buckwheat malt bruges til at fremstille gluten-fri øl.</p> <p><u>Karakteristika:</u> Château Buckwheat malt har passende kvaliteter til at kunne erstatte bygmalt for derved at kunne fremstille gluten-fri øl. Tilføjer øllet en malt og nøddeagtig smag. Giver desuden special øl en rig og dyb farvetone.</p> <p>Specifikationer: Side 20</p>	Alle typer gluten-fri øl	Op til 40% af blandingen
Château Oat 2.3 EBC 	<p><u>Egenskaber:</u> Château Oat er produceret af afskallede havrekerner. Denne malttype har en yderst lav diastatisk egenskab og moderat ekstraktværdi.</p> <p><u>Karakteristika:</u> Château Oat giver en markant blødhed i øllet. Giver en fyldigere krop og mere stabil skumkrone og bedre smag til mørke øl. Bruges den som smagstilsætning, forstærkes smagen af brød i øllet og giver en unik tekstur og en mundfornemmelse. Tilføjer extra tekstur og smag til alle mørke engelske øltyper.</p> <p>Specifikationer: Side 20</p>	Mørke øl, portere, stouts, robuste britiske ales, vinterøl	Op til 15% af blandingen
Château Spelt 3 – 7 EBC 	<p><u>Egenskaber:</u> Château Spelt er en lys vel-modificeret malttype. Baseret på en klassisk hård hvede type. Den har et højere protein indhold i forhold til andre hvede malt typer.</p> <p><u>Karakteristika:</u> Den giver en sødlig nøddeagtig smag samt tilføjer en krydret og jordagtig aroma til øllet. Idéel til til saison- og hvedeøl.</p> <p>Specifikationer: Side 20</p>	Belgisk saison, hvedeøl, specialøl	Op til 15% af blandingen
Château Smoked Fenoler ppm: 1.6-4 	<p><u>Egenskaber:</u> Enzymatisk aktiv specialmalt som kan bruges i et bredt spectra af øltyper.</p> <p><u>Karakteristika:</u> Røget over træ. Giver øllet en intens sødlig røgsmag.</p> <p>Specifikationer: Side 20</p>	Røgøl, Rauchbier, alaskisk røget ale, skotsk ale.	Op til 15% af blandingen
Château Acid 6 – 12 EBC 	<p><u>Egenskaber:</u> En lactobacilli acid (sur) bygmalt som sænker pH værdien i masken og bruges ved brygning med vand med et højt indhold af bikarbonat.</p> <p><u>Karakteristika:</u> Château Acid malt er en løsning hvis vandet er alkalisk fattigt. Forbedrer yderværdi af de hydrolytiske enzymer og giver herved en bedre mæskning. Intensiverer også gæringen ved at tilpasse pH niveauet. Acid malt giver en mere rund og stabil smag til dit øl</p> <p>Specifikationer: Side 20</p>	Alle ales og lagers, hvedeøl og lyse øl til optimering af pH niveauet.	Op til 5% af blandingen
Château Rye 4 – 10 EBC 	<p><u>Egenskaber:</u> En fuldt modificeret af-skallet malttype, med et højt β-Glucan indhold. Gør sig især godt i en enkelt temperatur infusionsmæskning.</p> <p><u>Karakteristika:</u> Giver en gylden farve til øllet. Tilføjer ligeledes øllet et strejf af rugsmag og giver en interessant kompleksitet med en twist af mange velkendte øltyper.</p> <p>Specifikationer: Side 20</p>	Rug ales og lagers, specialøl, sæsonøl	Op til 30% af blandingen
Château Chit Wheat Malt Flakes 3 – 7 EBC 	<p><u>Egenskaber:</u> Udmaste spirede hvedekorn – let tørret. Produceret af hvede som kun har spiret i ganske kort tid.</p> <p><u>Karakteristika:</u> Spiret hvede maltflager har beholdt mange af de karakteristika som rå hvede besidder. Stabilt skum og går i balance med malt med høj opløsning. Flagerne kan tilføres direkte til masken.</p> <p>Specifikationer: Side 20</p>	Alle øltyper	Op til 25% af blandingen
Château Chit Barley Malt Flakes 3 – 7 EBC 	<p><u>Egenskaber:</u> Lettørret malttype af udblødt byg, som kun har spiret i ganske kort tid</p> <p><u>Karakteristika:</u> Spiret byg maltflager har beholdt mange af de karakteristika som rå byg besidder. Stabilt skum og går i balance med malt med høj opløsning. Tilføjer øllet en rig og tør kortagtig smag og bruges først og fremmest til stout, omend også til andre øltyper.</p> <p>Specifikationer: Side 20</p>	Alle øltyper	Op til 40% af blandingen





Forpligtet til et sundt miljø!

Castle Malting® er stolte af at kunne tilbyde et bredt sortiment af økologiske malttyper.



	Château Pilsen Nature®		Château Peated Nature
	Château Vienna Nature		Château Whisky Light Nature
	Château Pale Ale Nature		Château Whisky Nature
	Château Munich Light Nature		Château Wheat Blanc Nature
	Château Munich Nature	Exklusivt sortiment af Château Special malt	
	Château Cara Blond Nature		Château Buckwheat Nature
	Château Abbey Nature®		Château Oat Nature
	Château Cara Ruby Nature®		Château Spelt Nature
	Château Biscuit Nature		Château Smoked Nature
	Château Cara Gold Nature®		Château Acid Nature
	Château Crystal Nature		Château Rye Nature
	Château Special B Nature		Château Chit Wheat Nature (flakes)
	Château Chocolat Nature		Château Chit Barley Nature (flakes)
	Château Black Nature		

Certificeret økologisk produkt



Andre specifikke malte er også til rådighed. Bare spørg efter det, du vil have!

OPBEVARING & HOLDBARHED:

Malt bør opbevares i et rent, køligt (< 22 °C) og tørt (< 35 RF %) sted. Under disse forhold anbefaler vi at bruge hele maltprodukter inden 18 - 24 måneder efter produktionsdato og valsede produkter inden for tre måneder.





Maltning med passion for din brygsucces!

Maltspecifikation

CHÂTEAU PILSEN (PILSNERMALT) 2RD			
Fås også i økologiske varianter			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	81,0	
Forskel fin - stor	%	1,5	2,5
Urtfarve	EBC		3,5
Efterfølgende farve	EBC	4,0	6,0
Total protein (tør malt)	%		11,2
Opløselig protein	%	3,5	4,4
Kolbach-indeks	%	35,0	45,0
Hartong 45°	%	34,0	43,0
Viskositet	cp		1,6
Beta-glukaner	mg/l		250
pH		5,6	6,0
Diastatisk styrke	WK	250	
Sprødhed	%	81,0	
Glasagtigt	%		2,5
PDMS			5,0
NDMA	ppb		2,5
Filtrering		normal	
Forsukringstid	min		15
Klarhed i urten	%	klar	
Kalibrering : - over 2,5 mm - afvist	%	90,0	
	%		2,0





Fantastisk øl? Ingen magi, bare malt fra Castle Malting®!

Maltspecifikation



CHÂTEAU PEATED (RØGMALT)			
Fås også i økologiske varianter			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		5,0
Ekstrakt (tør basis)	%	80,0	
Forskel fin - stor	%	1,0	2,5
Urtfarve	EBC		4,0
Total protein (tør malt)	%		11,5
Opløselig protein	%	4,1	4,6
Kolbach-indeks	%	40,0	45,0
Hartong 45	%	36,0	
Viskositet	cp		1,6
pH		5,5	6,0
Diastatisk styrke	WK	250	
Sprødhed	%	80,0	
Glasagtigt	%		2,5
Kalibrering – over 2,5 mm	%	90,0	
Forsukringstid			15
Klarhed i urten			klar
Filtrering			normal
Fenoler	ppm	2	9




CHÂTEAU VIENNA (WIENERMALT)			
Fås også i økologiske varianter			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	80,0	
Forskel fin - stor	%	1,5	2,5
Urtfarve	EBC	4	7
Total protein (tør malt)	%		11,5
Kolbach-indeks	%	37,0	45,0
Viskositet	cp		1,65
Sprødhed	%	80,0	
Glasagtigt	%		2,5
Forsukringstid	min		normal






Dine brygdrømme bliver til virkelighed!


Maltspecifikation

CHÂTEAU PALE ALE 			
Fås også i økologiske varianter			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	81,0	
Forskel fin - stor	%	1,0	2,5
Urtfarve	EBC	7	10
Total protein (tør malt)	%		11,5
Opløselig protein	%	4,0	4,6
Kolbach-indeks	%	38,0	45,0
Viskositet	cp		1,60
Diastatisk styrke	WK	200	
Sprødhed	%	82,0	
Glasagtigt	%		2,5
NDMA	ppb		2,5



CHÂTEAU MUNICH LIGHT® 			
Fås også i økologiske varianter			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	80,0	
Forskel fin - stor	%		2,5
Urtfarve	EBC	13,0	17,0
Total protein (tør malt)	%		11,5
Opløselig protein	%		4,9
Kolbach-indeks	%		49,0
Hartong 45°	%	38,0	46,0
Viskositet	cp		1,65
Diastatisk styrke	WK	150	
Sprødhed	%	80,0	
Glasagtigt	%		2,5
NDMA	ppb		3,0
Kalibrering : over 2,5 mm	%	77,0	



CHÂTEAU MUNICH 			
Fås også i økologiske varianter			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	80,0	
Urtfarve	EBC	21	28
Total protein (tør malt)	%		11,5
Klarhed i urten	%		klar





Castle Malting® malt – mysteriet bag dit øl!

Maltspecifikation



CHÂTEAU CARA CLAIR

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		8,5
Ekstrakt (tør basis)	%	78,0	
Urtfarve	EBC	7	8
Total protein (tør malt)	%		11,5
Forsukringstid	min	normal	



CHÂTEAU CARA BLOND®

Fås også i økologiske varianter

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		8,5
Ekstrakt (tør basis)	%	78,0	
Urtfarve	EBC	17	24
Total protein (tør malt)	%		11,5
Forsukringstid	min	normal	



CHÂTEAU CARA RUBY®

Fås også i økologiske varianter

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		8,0
Ekstrakt (tør basis)	%	78,0	
Urtfarve	EBC	45	55
Forsukringstid	min	normal	



CHÂTEAU BISCUIT®

Fås også i økologiske varianter

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,7
Ekstrakt (tør basis)	%	77,0	
Urtfarve	EBC	45	55



CHÂTEAU MELANO LIGHT

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	79,0	
pH		5,4	5,8
Urtfarve	EBC	36	44



CHÂTEAU ABBEY®

Fås også i økologiske varianter

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	78,0	
pH			5,8
Urtfarve	EBC	41	49
Forsukringstid	min	normal	



<15>



De højeste kvalitetsstandarder siden 1868

Maltspecifikation

CHÂTEAU MELANO			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	78,0	
pH		5,4	5,8
Urtfarve	EBC	75,0	85,0



CHÂTEAU ARÔME			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	78,0	
Urtfarve	EBC	95	105
pH			5,8



CHÂTEAU CARA GOLD®			
Fås også i økologiske varianter			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		8,0
Ekstrakt (tør basis)	%	78,0	
Urtfarve	EBC	110	130
Forsukringstid	min	normal	



CHÂTEAU CRYSTAL®			
Fås også i økologiske varianter			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	78,0	
pH			5,8
Urtfarve	EBC	142	158



CHÂTEAU CAFÉ LIGHT®			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	77,0	
Urtfarve	EBC	220	280



CHÂTEAU SPECIAL B®			
Fås også i økologiske varianter			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		8,0
Ekstrakt (tør basis)	%	77,0	
Urtfarve	EBC	260	320



CHÂTEAU CAFÉ			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	75,5	
Urtfarve	EBC	420	520





Specialmalte der gør dit øl unikt

Maltspecifikation



CHÂTEAU BLACK OF BLACK

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		5,0
Ekstrakt (tør basis)	%	72,0	
Urtfarve	EBC	400	600



CHÂTEAU CHOCOLAT (CHOKOLADEMALT)

Fås også i økologiske varianter

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	75,0	
Urtfarve	EBC	800	1000



CHÂTEAU ROASTED BARLEY (RISTET BYG)

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	65,0	
Urtfarve	EBC	1000	1300



CHÂTEAU BLACK (SORTMALT)

Fås også i økologiske varianter

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Ekstrakt (tør basis)	%	73,5	
Urtfarve	EBC	1200	1450



CHÂTEAU DIASTATIC

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		7,0
Ekstrakt (tør basis)	%	80,0	
Urtfarve	EBC	2,5	4,0
Total protein (tør malt)	%	10,5	11,5
Opløselig protein	%	38,0	45,0
Hartong 45°	%	36,0	44,0
Forsukringstid	min		15
Viskositet	cp		1,6
Sprødhed	%	78,0	
Glasagtigt	%		3
Diastatisk styrke	WK	300	





For bryggere der søger nye muligheder

Maltspecifikation

CHÂTEAU WHEAT BLANC (HVEDEMALT)

Fås også i økologiske varianter

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		5,5
Ekstrakt (tør basis)	%	83,0	
Urtfarve	EBC		5,5
Efterfølgende farve	EBC		7,5
Total protein (tør malt)	%		14,0
Opløselig protein	%	4,5	5,5
Viskositet	cp		1,9
pH		5,8	6,1



CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT (LIGHT MÜNCHNER HVEDEMALT)

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		5,0
Ekstrakt (tør basis)	%	84,0	
Urtfarve	EBC	14	16
Total protein (tør malt)	%		14,0
Kolbach-indeks	%	38,0	
Viskositet	cp		1,85



CHÂTEAU WHEAT MUNICH 25 (MÜNCHNER HVEDEMALT)

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		5,0
Ekstrakt (tør basis)	%	83,5	
Urtfarve	EBC	21	28
Total protein (tør malt)	%		14,0
Kolbach-indeks	%	38,0	
Viskositet	cp		1,85



CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL MALT (Hvedemalt Crystal)

PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		6.5
Ekstrakt (tør basis)	%	82.0	
Urtfarve	EBC (°L)	100	150
Total protein (tør malt)	%		13.5
pH		5.5	6.0





Vælg det bedste!

Maltspecifikation



CHÂTEAU DISTILLING MALT			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4.5
Min/max ekstrakt forskel	%		2.0
WorUrtfarve	EBC (Lov.)	2.5 (1.4)	3.7 (1.8)
Sprødhed	%	85.0	
NDMA	ppb		2.0
Homogenitet	%	98.0	
Gærbart ekstrakt	%	87.0	
Forudsiglig udbytte (PSY)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	
Opløselig kvælstof forhold	%	35.0	40.0
Opløselig kvælstof, tør malt	%	0.5	0.6
Total Kvælstof, tør malt	%	1.4	1.65
Opløselig ekstrakt (0,7 mm)	%	76.0	



CHÂTEAU WHISKY LIGHT® & CHÂTEAU WHISKY			
Fås også i økologiske varianter			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4,5
Opløselig ekstrakt (0,2 mm)	%	80,0	
Opløselig ekstrakt (0,7 mm)	%	76,0	
Min/max ekstrakt forskel	%		2,0
Urtfarve	EBC	2,5	3,7
Total Kvælstof, tør	%	1,40	1,65
Opløselig kvælstof, tør	%	0,5	0,6
Opløselig kvælstof forhold	%	35,0	40,0
Forudsiglig udbytte	l/t	406	
Sprødhed	%	85,0	
Homogenitet	%	98,0	
DP	°IOB	63,0	
Gærbart ekstrakt	%	87,0	
NDMA	ppb		2,0









MALT	FENOLER	MIN.	MAKS.
CHÂTEAU WHISKY LIGHT®	ppb	15	25
CHÂTEAU WHISKY	ppb	30	45





Château malt - inspirerer til fantastiske øl

Maltspecifikation

CHÂTEAU BUCKWHEAT MALT				
Fås også i økologiske varianter				
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.	
Fugtighed	%		8.0	
Ekstrakt (tør basis)	%	65.3		
Urtfarve	EBC	4.0	15.0	
Total protein (tør malt)	%		11.0	
CHÂTEAU OAT MALT				
Fås også i økologiske varianter				
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.	
Fugtighed	%		7.0	
Ekstrakt (tør basis)	%	59.5		
Urtfarve	EBC	2.3		
Total protein (tør malt)	%		11.0	
CHÂTEAU SPELT MALT				
Fås også i økologiske varianter				
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.	
Fugtighed	%		6.0	
Ekstrakt (tør basis)	%	79		
Urtfarve	EBC	3	7	
Total protein (tør malt)	%		17.0	
CHÂTEAU SMOKED MALT				
Fås også i økologiske varianter				
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.	
Fugtighed	%		5.0	
Ekstrakt (tør basis)	%	77.0		
Urtfarve	EBC	4	12	
Fenoler	ppb	1,6	4,0	
CHÂTEAU ACID MALT				
Fås også i økologiske varianter				
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.	
Fugtighed	%		4.0	
Ekstrakt (tør basis)	%	74		
Urtfarve	EBC	6	12	
Total protein (tør malt)	%		10.0	
Surhedsgrad		40		
pH			5.0	
CHÂTEAU RYE MALT				
Fås også i økologiske varianter				
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.	
Fugtighed	%		6.0	
Ekstrakt (tør basis)	%	81		
Urtfarve	EBC	4	10	
Total protein (tør malt)	%		10.5	
CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES				
Fås også i økologiske varianter				
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.	
Fugtighed	%		11.0	
Urtfarve	EBC	3	7	
Total Protein (dry malt)	%		12.0	
CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES				
Fås også i økologiske varianter				
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.	
Fugtighed	%		11.0	
Urtfarve	EBC	3	7	
Total protein (tør malt)	%		12.0	





Nye malte - nye muligheder !

Château Wheat Black Malt (Hvedemalt Black)

Castle Malting er stolte af at kunne præsentere en ny premium malt: **Château Wheat Black (Hvedemalt Black)**.

Château Wheat Black er en meget specielt ristet hvedemalt, som vil bidrage med en række komplekse smagsnoter til øllet. Den mest udtalte vil være en ristet kaffesmag. Takket være vore unikke ristningsfaciliteter, vil denne malt ikke give øllet en skarp bitter smag. Men vær også opmærksom på, at der opnås ikke den typiske smag af ikke-ristet hvedemalt.

Denne malttype vil give samme farvenuancer til øllet som vor traditionelle bygmalt Château Black. Château Wheat Black er det perfekte valg til Dunkelweizen, Altbier, Black IPAs, Schwarzbiers, og andre special øl. Det anbefales at bruge op til 20 % af det samlede maltmix

Maltspecifikation



CHÂTEAU WHEAT BLACK MALT (Hvedemalt Black)			
PARAMETER	ENHED	MIN.	MAKS.
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	77.0	
Urtfarve	EBC (°L)	1100	1400

Nye exclusive rug malt kommer snart !

Dag efter dag arbejder vores udviklingsafdeling hårdt på at udvikle nye malttyper, for at kunne tilfredsstille, det voksende behov fra vores kunder, for at kunne udvikle nye og spændende øltyper.

Ekklusivt Sortiment af Château Special Malt	EBC
Château Pale Ale Rye	4-10
Château Munich Rye	21-28
Château Crystal Rye	100-150
Château Chocolat Rye	700-900
Château Black Rye	1000-1500





Optimal Pakke- og Logistik Løsninger

Castle Malting® garanterer de bedste logistik løsninger for leverancer overalt i verden.

Vor malt kan blive sendt ExW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP eller andet, afhængigt af ønske.

Malt pakningsløsninger for intracontinentale leverancer	Ca. mængde per hele læs.
Bulk i lastbiler / i tankvogne	25 – 27 000 kg
I 25 kg sække bulk i lastbiler	22 000 kg
I 25 kg sække på returpaller 80x120 cm (825-1000 kg per palle) i lastbiler	23 100 - 28000 kg
I 25 kg sække på paller 110x110 cm (1 000 kg per palle) i lastbiler	20 000 – 26 000 kg
I Big Bags på 400 – 1250 kg på paller 110x110 cm i lastbiler	8 400 kg – 24 000 kg

Malt pakningsløsninger til søtransport og intercontinentale leverancer	Mængde per 20 fods container	Mængde per 40 fods container
Bulk i foringspose i container	Op til 17 000 kg	Op til 26 000 kg
I 25 kg sække løst læsset i container	Op til 17 000 kg	Op til 26 000 kg
I 50 kg sække løst læsset i container	Op til 17 000 kg	Op til 26 000 kg
I 25 kg sække på export paller 110x110 cm (1 300 kg per palle) i container	10 000 – 13 000 kg	20 000 – 26 000 kg
I Big Bags på 400 – 1250 kg på export paller 114x114 cm i container	4 000 – 12 500 kg	8 000 – 25 000 kg

Den totale mængde per bil eller container kan variere afhængig af de bestilte malttyper.

“Mixed-pallet” leverancer (adskillige malt typer per palle) og andre pakkelsninger er mulige efter ønske.

Gær, humle, krydderier eller sukkerprodukter kan blive leveret sammen med din maltordre, hvilket vil sige uden ekstra transportomkostninger!





Vi udvider for at hjælpe vores succes!

Den bedste malt nogensinde så hurtig som muligt!

Optimal pakning og logistik er garanteret af **Castle Malting®** ved alle leveringer, og vores nye 5000 kvm distributionscenter, gør det muligt for os, at tilbyde en endnu bedre service til vores kunder.



En ny pakkeline gør det muligt for os, at kunne fremstille 600 sække pr. Time. Udover det gør et stort 10 meter højt lagerområde os i stand til at opbevare 1500 paller af de mest anvendte typer.

Når vi modtager din ordre, så behøver vi kun at behandle dine bestilling på blandende paller. Dette gør at vores behandlingstid bliver minimal, for at forberede din bestilling.

Vores ekspeditionsområde gør det muligt, at forberede op til 40 ordre, der vil være klar til forsendelse indenfor 24 timer.

Hos Castle Malting® er vi nu i stand til at kunne palle malt på paller fra 50 kg. til 1500 kg. og stadigvæk bevare 100 % sporing på produktionen.

Vores lager tilbyder let adgang for lastbiler, og i parkeringsområdet er der plads til 20 lastbiler af gangen, hvilket gør det muligt at læsse lastbilerne på en flydende måde. Vi er beliggende kun 1 km. fra motorvejen, med let adgang til hele Europa.

Via talrige investeringer, Castle Malting® er det siden vores start været et mål, at vi vil tilbyde de optimale forhold for vores kunder, og vores motto har altid været:

“Malt for alle bryggere, så hurtig som muligt!”





Alt hvad du har brug for til dit øl

Castle Malting® tilbyder også mere end **100 slags humle** i kogler og pellets fra hele verden

Bestil humle sammen med din malt til samme transport pris!



Humlekogler



Humlepellets T 90

HUMLE FRA CASTLE MALTING®

STORBRITANNIEN	USA	TYSKLAND	AUSTRALIEN
Admiral	Ahtanum	Brewers Gold	Galaxy
Beata	Amarillo	Herkules	Pride of Ringwood
Boadicea	Apollo	Hersbrucker (Hallertau)	Ella
Bramling Cross	Bravo	Magnum	Summer
Challenger	Bullion	Mittlefruh (Hallertau)	
East Kent Goldings	Calypso	Northern Brewer	POLEN
Endeavour	Cascade	Perle	Lubelski
First Gold	Centennial	Select Spalt	Marynka
Fuggles	Chinook	Tettngang	
Goldings	Citra	Tradition	ØKOLOGISK HUMLE
Northdown	Cluster		Cascade (NZ, BE)
Phoenix	Columbus (Tomahawk, Zeus)	TJEKKIET	Challenger (BE)
Pilgrim	Crystal	Premiant	First Gold (UK)
Pilot	Delta	Saaz	Fuggles (UK, BE)
Pioneer	El Dorado	Sladek	Golding (BE)
Progress	Galena		Hall. Tradition (DE)
Sovereign	Liberty	NEW ZEALAND	Hersbrucker (DE)
Target	Millenium	Cascade	Motueka (NZ)
WGV	Mount Hood	Dr Rudi (Super Alpha)	Nelson Sauvin (NZ)
	Newport	Green Bullet	Opal (DE)
FRANKRIG	Nugget	Kohatu	Pacific Gem (NZ)
Aramis	Palisade	Motueka	Perle (DE)
Strisselspalt	Santiam	Nelson Sauvin	Rakau (NZ)
	Simcoe	Pacific Gem	Saphir (DE)
SLOVENIEN	Sonnet	Pacific Jade	Smaragd (DE)
Atlas	Sorachi Ace	Pacifica	Sovereign (UK)
Aurora (Super Styrian)	Sterling	Rakau	Spalter Select (DE)
Bobek	Summit	Riwaka	Wakatu (Hall. Aroma) (NZ)
Celeia	Vanguard	Southern Cross	
Magnum	Warrior	Wai-iti	
Savinjski Styrian Golding	Willamette	Wakatu (Hallertau Aroma)	

Andre humlesorter er også tilgængelige. Bare spørg efter det, du skal bruge!





For de kreative bryggere!

"Belgiere er de største forbrugere af urter og krydderier i øl. Selv relativt konventionelle belgiske bryg viser sig nogle gange at indeholde krydderier."

Michael Jackson, The Beer Hunter

Udforsk med **Castle Malting®** et bredt spektrum af krydderier, som tilføjer dine øl en ekstra dimension af varmende karakter, som virkeligt ændrer smagen. Krydderier tilføjer dine øl en ubegrænset varietet af aromaer og uforglemmelige smagsoplevelser. Med vore krydderier kan du nemt kreere helt unikke specialøl.



Koriander
Koriander, knuste

Bitter orangeskal, hakket
Bitter orangeskal ¼
Bitter orangeskal, knust

Appelsinskal, hakket
Appelsinskal, strimler
Appelsinskal, knust

Lakridsrod, hakket
Lakridsrod, pulver

Lakridsrod, koncentrat i kapsler
Lakridsrod, koncentrat i stænger
Lakridsrod, koncentrat i tern

Paradisfrø

Ingefær, hakket
Ingefær, knust

Jasminblomst

Stjerneanis, hele
Stjerneanis, hakket
Stjerneanis, knust
Anis
Anis, knust

Kanel, knust

Kommen
Enebær
Kardemomme, hele
Nelliker
Rødknæ blomster

Rødt mos

Irsk lav
Lyngblomster
Alantrod
Citronverbena blade

Vanillestænger

Angelikarod

Skovmærke

Kamille

Citronskal

Andre krydderier er også mulige, bare sig hvad du har brug for.





Den søde smag af succes!

Til optimering af nydelsen af dine øl og,
til at give mere styrke og nye smagsretninger, tilbyder
Castle Malting® en anden belgisk specialitet -
Belgisk Candy Sukker og andre naturlige sukker produkter.

Belgisk kandis bruges almindeligt i brygning til især de stærkere belgiske øl, såsom Dubbel og Tripel. Det benyttes til at øge indholdet af alkohol uden samtidigt at give øllet mere fylde. Belgisk kandis gør at du kan bevare et højt indhold af alkohol uden at de bliver overmaltede eller søde.



KANDIS SUKKER	FORPAKNING
Kandisstykker, hvide	25 kg sæk
Kandisstykker, mørke	25 kg sæk
Cassonade lys	25 kg sæk/ 10 kg sæk
Cassonade mørk	25 kg sæk/ 10 kg sæk
Cassonade extra mørk	25 kg sæk/ 10 kg sæk
Candimic lys 73%	25 kg dåse/ 1000 kg container
Candimic mørk 73%	25 kg dåse/ 1000 kg container
Candimic mørk 78%	25 kg dåse/ 1000 kg container
Brændt Sirup BS 5000	25 kg dåse/ 1000 kg container
Karamel P32 (E150c)	25 kg dåse/ 1000 kg container
Økologisk rørsukker, granuleret	25 kg sæk
Belgogluc HM 70/75%	25 kg dåse/ 1000 kg container
Maltodextrine Type 1912	25 kg sæk
Fructose sirup F85/75%	25 kg dåse/ 1000 kg container
Crystalline Fructose	25 kg sæk
Flydende Trisuc 73%	25 kg dåse/ 1000 kg container





Service for bryggere

Castle Malting® er glad for at kunne tilbyde følgende faciliteter uden omkostninger:

Et moderne mikrobryggeri – skab og afprøv nye ølopskrifter og få gavn af hjælp fra vores ølbrygningseksperter

Et hypermoderne laboratorium – udfør analyser af dit øl med hjælp fra vores eksperter

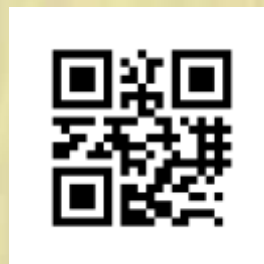
Castle Brygakademi – Lær mere om hemmelighederne bag de berømte belgiske øl





Den letteste måde at bestille dit favorit malt!

Castle Malting® er stolt af at kunne præsentere



Den mest komplette iPad , iPhone og Android app omkring ølbrygning og malt.

Med BrewMalt® kan du lære alt omkring ølbrygning og maltning, samt bestille alt hvad du har brug for til at brygge og destillere.

Udvælg og bestil de bedste brygredienser og andre varer fra BrygShop sektionen.

Se alle dine ordrelaterede dokumenter (malt analyser, fakturaer, certifikater, komplette leveranceoversigter mm) i Servicesektionen.

NYHED! Kom helt tæt på bryg- og maltbranchen i den nye BrewWorld sektion, med de seneste nyheder, markedspriser og begivenheder i branchen. Bliv desuden mere bevidst om brygteknikker, ved at få adgang til opskrifter, råd og vejledning, omregningstabeller, fagord, og ølhistorie etc. Vi garanterer dig den bedste kundeoplevelse i branchen. God fornøjelse.

Available on the
Android Market

Available on the
App Store

28



Når kvalitet spiller en rolle

Analyser udført i vores laboratorium

ANALYSE	METODE	ANALYSE	METODE
M A L T			
Maltfugtighed	EBC 4.2	Fintmalet ekstrakt: fugtig malt; tør malt	EBC 4.5.1
Grovmalet ekstrakt : Fugtig malt; Tør malt	EBC 4.5.2	Fin/grov forskel	EBC 4.5.2
Farver (Visuel)	EBC 4.7.2	Farve KZ	Bios 1972 – n°3 p.129
Fugtighed i malte med farver	EBC 5.4	Ekstrakt – farvede malte	EBC 5.5
Farve i farvede malte	EBC 5.6	Kalibrering: 2,8 mm; 2,5 mm; 2,2 mm Sining; støv	
Total proteinindhold	EBC 4.3.1 (KJELDAHL)	Opløseligt proteinindhold	EBC 4.9.1
Kolbach-indeks	EBC 4.9.1	pH i urten	EBC 8.17
Urtviskositet	EBC 4.8	Beta-glucan	EBC 8.13.2
Maltporøsitet	EBC 4.15	Hel malt	EBC 4.15
Free amino nitrogen in malt (FAN)	EBC 4.10 (vedvarende flow)	Diastatisk kraft: Fugtig malt; tør malt	EBC 4.12 (vedvarende flow)
Mæskeduft	EBC 4.5.1	Forsukringshastighed	EBC 4.5.1
Filtreringshastighed	EBC 4.5.1	Hartong Index 45°C	De Clerck, 2ed., Vol II
Carlsberg test (Gushing test)	Mebak R 4.21.2 / 2006	Mycotoxiner; Aflatoxiner; DON; ...	Spektrometri
Attenuationsgrænse	EBC 8.6	Homogenitet og modifikation (Calcofluor-metode)	EBC 4.14
Turbiditet	Turbidimeter EBC	α-amylase	EBC 4.13 (vedvarende flow)

ANALYSE	METODE	ANALYSE	METODE
BYG			
Total proteinindhold	EBC 3.3.1 / IR	Fugtighed	EBC 4.2
Mycotoxiner; Aflatoxiner; DON , ...	Spektrometri	Kalibrering: 2,8 mm; 2,5 mm; 2,2 mm Sining; støv	
Spiring	Aubry-metoden	Vandsensitivitet	Aubrymetoden
Produktivtetsforudsigelse		Vægten af 1000 korn	EBC 1.4.1
Mikromaltning		Duft	
		Visuelt aspekt	

ANALYSE	METODE	ANALYSE	METODE
VAND			
Fysisk-kemiske parametre			
Total aluminium	ISO 11885	Ren klor	ISO 7393
Ammoniacal nitrogen	Enzymatisk metode	Total jernindhold	ISO 11885
Opløst nitrit	EN ISO 10304-2	pH	ISO 10523
Duft		DCO	International metode (spektrometri)
Smag		Opplæmmede materialer	Intern metode



Belgisk Blond

Øl Recept



INGREDIENSER / HL

MALT

Château Pilsen 2RS 25 – 30 kg/hl

HUMLE

Saaz 100 g/hl

Tradition 50 g/hl

GÆR

Safbrew T-58 50 g/hl

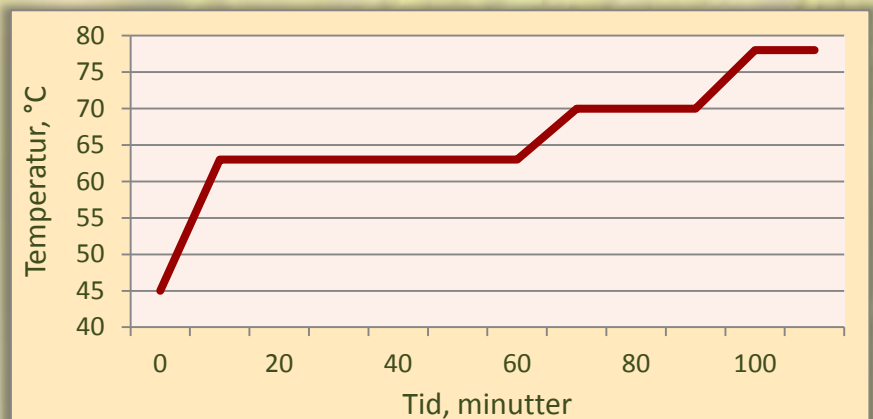
O.G.: 15-16° Plato

Alkohol: 6 - 7%

Farve: 8 -12 EBC

Bitterhed: 26 - 29 IBU

Mæske Temperatur



Beskrivelse

En øl med tæt konsistens og rig smag, med en lang eftersmag og en relativ lav carbonering giver en rolig øl. Modsat mange andre øl, bør Belgisk Blond serveres nedkølet til kun 6-12 °C.



Trin 1: Mæskning

- Mæsk i 75 liter vand (45°C)
- 63°C i 55 minutter
- 70°C i 20 minutter
- 78°C i 2 minutter

Trin 2: Kogning

- Varighed: 1 time 30 minutter
- Mængden af urt reduceres med 8 - 10%
- Efter 15 minutter tilsættes Saaz;
- Efter 85 minutter tilsættes Tradition
- *Evt. krydderi: stjerne anis (1 g/hl)

Trin 3: Gæring

Start ved 20°C, hæv temperaturen til 22°C, efter endt gæring skal øllet stå i 24 timer, hvorved diacetyl separeres og fjernes sammen med gærrester.

Trin 4: Lagring: minimum 2 uger ved 4°C

Denne opskrift er tilvejebragt af Castle Malting®. Vi kan ikke garantere for resultatet. Det kan være nødvendigt med enkelte modifikationer af hensyn til ingrediensernes beskaffenhed og de specifikke betingelser og forhold på de enkelte bryggerier.

For yderligere oplysning og service venligst kontakt: info@castlemalting.com



<30>

Belgisk Hvedeøl

Øl Recept

INGREDIENSER / HL



MALT

Château Pilsen 2RS	18 – 20 kg/hl
Château Wheat Blanc	5 kg/hl



HUMLE

Magnum	80 g/hl
Styrian Golding	80 g/hl



GÆR

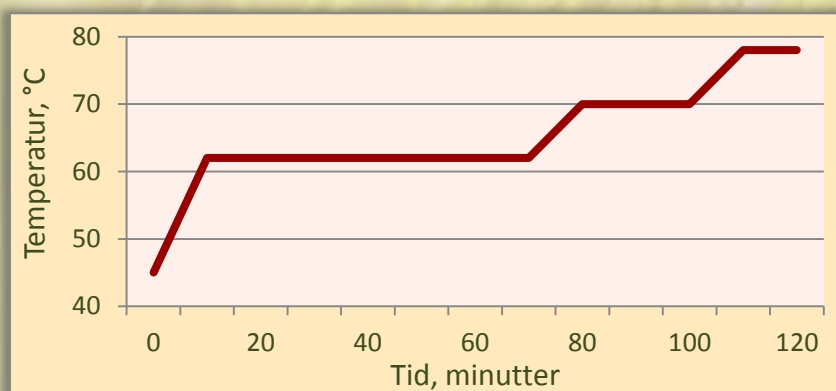
Safbrew WB-06	50 - 80 g/hl
---------------	--------------



KRYDDERIER

Appelsinskal, bitter	10 g/hl
Kommen	2 g/hl
Koriander	1 g/hl

Mæske Temperatur



O.G.: 11 – 12° Plato

Alkohol: 5 – 5.5%

Farve: 10 - 12 EBC

Bitterhed: 25 - 30 IBU

Beskrivelse

Belgisk Hvedeøl eller Witbier er en traditionel sommerdrink, som ofte nydes som en aperitif med en skive appelsin eller citron.



Trin 1: Mæskning

- Mæsk i 80 liter vand (45°C)
- 62°C i 60 minutter
- 70°C i 20 minutter
- 78°C i 2 minutter

Trin 2: Kogning

- Varighed: 1 time 30 minutter
- Mængden af urt reduceres med 8 - 10%
- Efter 15 minutter tilsættes Magnum
- Efter 85 minutter tilsættes Styrian Golding, krydderier, og sukker om nødvendigt.

Trin 3: Gæring

Start ved 20°C, hæv temperaturen til 22°C, efter endt gæring skal øllet stå i 24 timer, hvorved diacetyl separeres og fjernes sammen med gærrester.

Trin 4: Lagring: minimum 2 uger ved 7°C



Denne opskrift er tilvejebragt af Castle Malting®. Vi kan ikke garantere for resultatet. Det kan være nødvendigt med enkelte modifikationer af hensyn til ingrediensernes beskaffenhed og de specifikke betingelser og forhold på de enkelte bryggerier.

For yderligere oplysning og service venligst kontakt: info@castlemalting.com

Belgisk Amber

Øl Recept

INGREDIENSER / HL



MALT

Château Pilsen 2RS	15 kg/hl
Château Munich Light®	7.5 kg/hl
Château Abbey® / Château Cara Ruby®	2.5 kg/hl

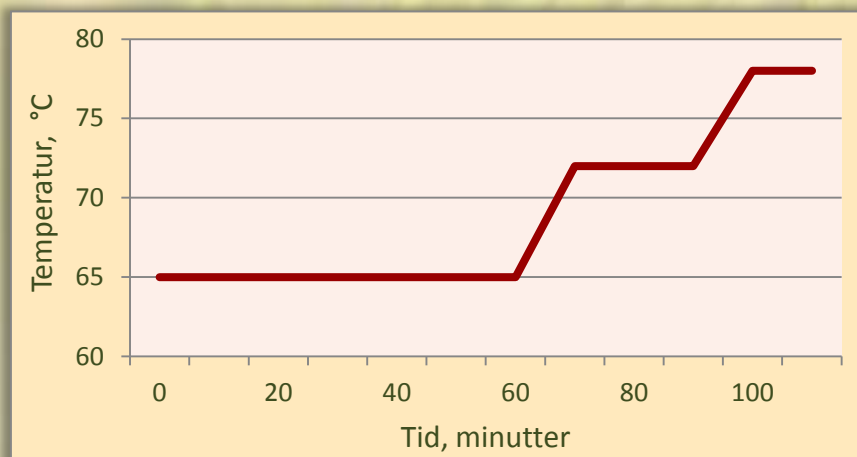
HUMLE

Saaz	75 g/hl
Hallertau Mittelfrüh	25 g/hl

GÆR

Safbrew S - 33	50 - 80 g/hl
----------------	--------------

Mæske Temperatur



O.G.: 14 – 16° Plato

Alkohol: 6 - 7%

Farve: 10 - 15 EBC

Bitterhed: 18 - 22 IBU

Beskrivelse

Grundet kombinationen af Château Munich Light® og Château Abbey® malt, kan denne specielle øl karakteriseres som vinøs, men har samtidigt en øl's friskhed.



Trin 1: Mæskning

- Mæsk ved 65°C i 60 minutter
- 72°C i 15 minutter
- 78°C i 2 minutter

Trin 2: Kogning

Varighed: 1 time 30 minutter; mængden af urt reduceres med 8 - 10%
-Efter 15 minutter tilsættes halvdele af humlen, efter 85 minutter tilsættes resten, samt sukker om nødvendigt.

*Evt. krydderi: koriander (1 g/hl) paradisfrø (1.5 g/hl) eller lakrids (0.5 g/hl)

**Evt. sukker: Hvid kandis (0.5 kg/hl)

Trin 3: Gæring

Start ved 20°C, hæv temperaturen til 22°C, efter endt gæring skal øllet stå i 24 timer, hvorved diacetyl separeres og fjernes sammen med gærrester.

Trin 4: Lagring: minimum 2 uger ved 4°C

Denne opskrift er tilvejebragt af Castle Malting®. Vi kan ikke garantere for resultatet. Det kan være nødvendigt med enkelte modifikationer af hensyn til ingrediensernes beskaffenhed og de specifikke betingelser og forhold på de enkelte bryggerier.

For yderligere oplysning og service venligst kontakt: info@castlemalting.com



Belgisk Dark Abbey

Øl Recept



INGREDIENSER / HL

MALT

Château Pilsen 2RS	9 kg/hl
Château Pale Ale	9 kg/hl
Château Cara Blond®	5.5 kg/hl
Château Crystal®	4 kg/hl
Château Chocolat	0.5 kg/hl

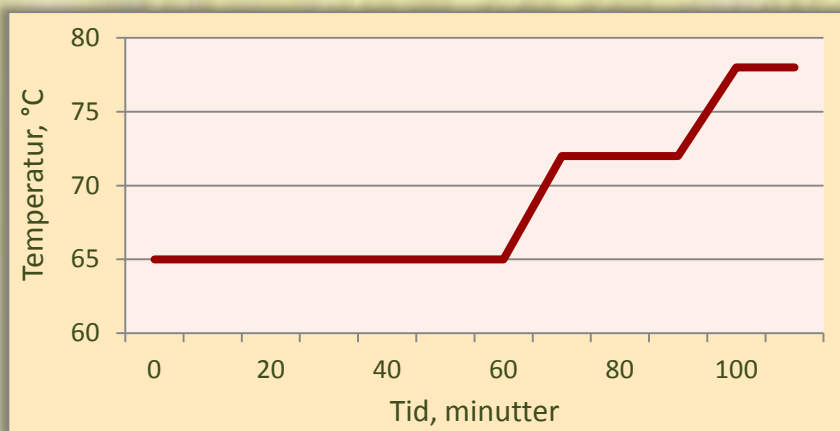
HUMLE

Tradition	50 g/hl
Tettnang	25 g/hl

GÆR

Safbrew T-58	50-80 g / hl
--------------	--------------

Mæske Temperatur



O.G.: 13 - 14° Plato

Alkohol: 8.5 - 9 %

Farve: 55 - 65 EBC

Bitterhed: 25 - 30 IBU

Beskrivelse

En karakterfuld øl med en sød fyldig malt aroma og en afbalanceret smag. Giver en eftersmag med svage noter af brændt træ.



Trin 1: Mæskning

- Mæsk ved 65°C i 60 minutter
- 72°C i 15 minutter
- 78°C i 2 minutter

Trin 2: Kogning

- Varighed: 1 time 30 minutter; mængden af urt reduceres med 8 - 10%
- Efter 15 minutter tilsættes Tradition, efter 85 minutter tilsættes Tettnanger og sukker, om nødvendigt
- *Evt. krydderi: koriander (1 g/hl) og kanel (4 g/hl)
- **Evt. Sukker: Mørk kandis (0.5 kg/hl)

Trin 3: Gæring

- Start ved 20°C, hæv temperaturen til 22°C, efter endt gæring skal øllet stå i 24 timer, hvorved diacetyl separeres og fjernes sammen med gærrester.

Trin 4: Lagring: minimum 2 uger ved 4°C

Denne opskrift er tilvejebragt af Castle Malting®. Vi kan ikke garantere for resultatet. Det kan være nødvendigt med enkelte modifikationer af hensyn til ingrediensernes beskaffenhed og de specifikke betingelser og forhold på de enkelte bryggerier.

For yderligere oplysning og service venligst kontakt: info@castlemalting.com



Belgisk Rød Ren Malt Øl

Øl Recept



INGREDIENSER / HL

MALT

Château Pilsen 2RS	10.8 kg/hl
Château Melano	4.5 kg/hl
Château Munich	1.8 kg/hl
Château Cara Gold®	0.9 kg/hl

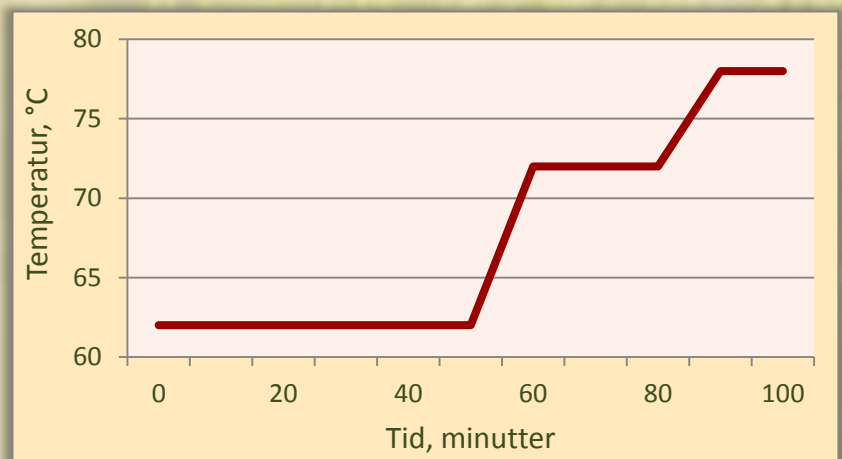
HUMLE

Saaz	100 g/hl
Hallertauer Mittelfrüh	50 g/hl

GÆR

Safale US-05	50 - 80 g/hl
Anden gæring	2.5 - 5 g/hl

Mæske Temperature



O.G.: 13.5° Plato

Alkohol: 6.5%

Farve: 60 EBC

Bitterhed: 22 - 27 EBU

Beskrivelse

En smule sød, med en let humlet the-agtig smag. Vel-afrundet og afballanceret smag, med en behagelig ristet malt karakter, der giver en tør afslutning.



Trin 1: Mæskning

- Mæsk ved 62°C i 50 minutter
- 72°C i 20 minutter
- 78°C i 2 minutter

Trin 2: Kogning

- Varighed: 1 time 30 minutter; mængden af urt reduceres med 6 - 10%
- Efter 15 minutter tilsættes Saaz, efter 80 minutter tilsættes Hallertauer Mittelfrüh og sukker, om nødvendigt
- *Evt. Sukker: Blød lys brun sukker (0.5 kg/hl)

Trin 3: Gæring

- Start ved 20°C, hæv temperaturen til 22°C, efter endt gæring skal øllet stå i 24 timer, hvorved diacetyl separeres og fjernes sammen med gærrester.

Trin 4: Lagring: minimum 2 uger ved 4°C

NB! Dette er en øl uden farvetilsætning, farven er udelukkende opnået ved brug af forskellige malte!

Denne opskrift er tilvejebragt af Castle Malting®. Vi kan ikke garantere for resultatet. Det kan være nødvendigt med enkelte modifikationer af hensyn til ingrediensernes beskaffenhed og de specifikke betingelser og forhold på de enkelte bryggerier.

For yderligere oplysning og service venligst kontakt: info@castlemalting.com



Belgisk IPA

Øl Recept



O.G.: 14 – 16° Plato

Alkohol: 6 - 7%

Farve: 10 - 15 EBC

Bitterhed: 38 IBU

Beskrivelse

Den perfekte løsning til entusiaster som ønsker en humlet IPA karakter kombineret med den komplekse, frugtagtige, krydrede karakter af belgiske stærke lyse ales.



<35>



INGREDIENSER / HL

MALT

Château Pilsen 2RS	15 kg/hl
Château Munich Light®	7.5 kg/hl
Château Abbey®	2 kg/hl



HUMLE

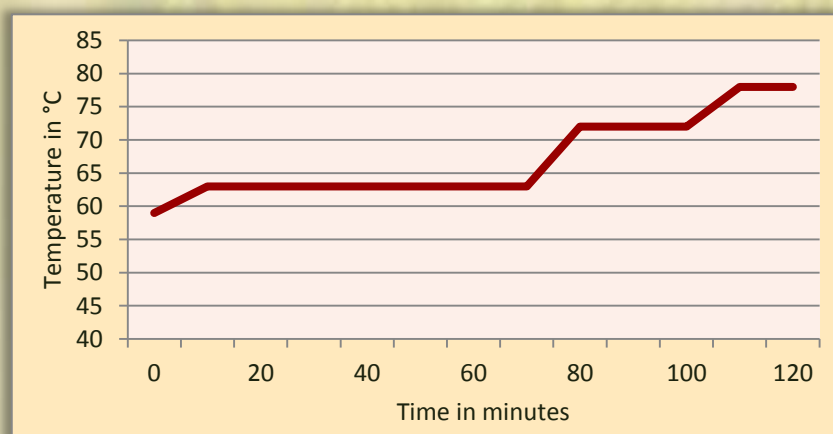
Fuggles	250 g/hl
East Kent Goldings	200 g/hl
Willamette	200 g/hl



GÆR

Safale S - 04	50 - 80 g/hl
Safale S - 04 (anden gæring)	2.5 - 5 g/hl

Mæsketemperatur



Step 1: Mæskning

- Mæsk i 70 liter vand ved 59°C og gradvist øg temperaturen til 63°C
- 63°C i 60 minutter
- 72°C i 15 minutter
- 78°C i 2 minutter

Step 2: Filtrering

Separér urten fra masken med 75°C varmt vand.

Step 3: Kogning

Varighed: 90 minutter; mængden af urt reduceres med 8 - 10%
5 minutter efter urten har nået kogepunktet tilsættes Fuggles, efter 80 minutter tilsættes East Kent Goldings, efter 85 minutter tilsættes Willamette

Step 4: Gæring

Gæring ved 23°C

Step 5: Lagring: minimum 3 uger ved 4°C

Denne opskrift er tilvejebragt af Castle Malting®. Vi kan ikke garantere for resultatet. Det kan være nødvendigt med enkelte modifikationer af hensyn til ingrediensernes beskaffenhed og de specifikke betingelser og forhold på de enkelte bryggerier.

For yderligere oplysning og service venligst kontakt: info@castlemalting.com

MARTS-ØL

Øl Recept



INGREDIENSER / HL

MALT

Château Pilsnermalt 2RD	12 kg / hl
Château Cara Ruby®	10 kg / hl
Château Biscuit®	2 kg / hl

HUMLE

Saaz	25 g/hl
Magnum	50 g/hl

GÆR

Safbrew S-33	50 - 80 g / hl
Safbrew F-2 (anden gæring)	4 g / hl

O. G.: ~ 14° Pl

Alkohol: 5,5 - 6 %

Farve: 35 - 40 EBC

Bitterhed: 15 - 20 EBU

Beskrivelse

Marts-øl (Bière de Mars eller forårsøl). Årets første bryg lavet af de friske afgrøder malt og humle. Det er en blød, frugtagtig øl med masser af smag – blomsteragtige aromaer, frugt (banan, moden frugt) og diskrete noter af ristet og karameliseret malt. Øllet har en elegant velafbalanceret bitterhed.



Trin 1: Mæskning

- Indmæskning med 80 liter vand (45°C)
- Mæsk ved 63°C i 40 minutter
- Mæsk ved 70°C i 20 minutter
- Mæsk ved 79°C i 2 minutter

Trin 2: Filtrering

Adskil urten fra masken med 40 liter vand (75°C)

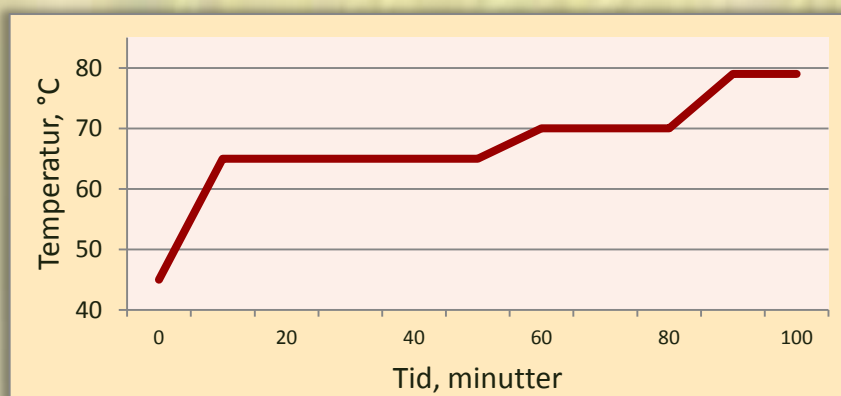
Trin 3: Kogning

- Varighed: 2 timer og 10 minutter
- Tilsæt Saaz efter 15 minutter
- Tilsæt Magnum efter 105 minutter og sukker hvis nødvendigt
- Fjern bundfald

Trin 4: Nedkøling

Trin 5: Gæring ved 20 - 25°C (7 dage)

Mæsketemperatur



Denne opskrift er tilvejebragt af Castle Malting®. Vi kan ikke garantere for resultatet. Det kan være nødvendigt med enkelte modifikationer af hensyn til ingrediensernes beskaffenhed og de specifikke betingelser og forhold på de enkelte bryggerier.

For yderligere oplysning og service venligst kontakt: info@castlemalting.com



<36>

Belgisk Stout

Øl Recept



INGREDIENSER

MALT

Château Pilsen 2RS	19.2 kg / hl
Château Cara Gold®	1.5 kg / hl
Château Chocolat	2.5 kg / hl
Château Black	2.5 kg / hl
Château Special B®	0.3 kg / hl

HUMLE

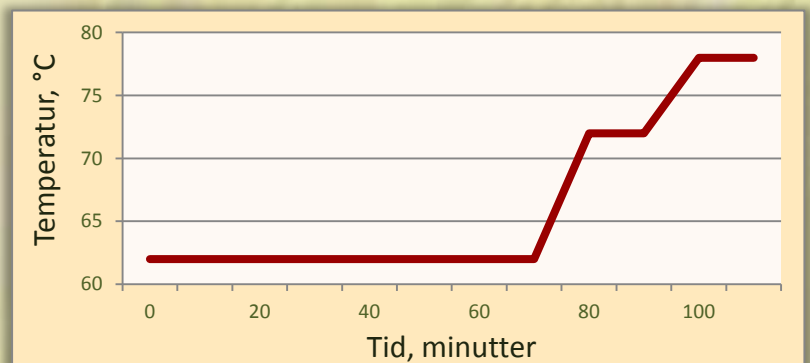
Saaz pellets T90	520 g / hl
------------------	------------

GÆR

Safbrew S-33	70 g / hl
--------------	-----------



Mæsketemperatur



O.G.: 15° Pl

Alkohol: 6.5 %

Farve: 55 – 65 EBC

Bitterhed: 25 – 30 IBU

Beskrivelse

Denne belgiske stout har en gennemtrængende smag af ristet kaffe og chocolate, der ligger som et lag oven på mørke frugter som belgisk gær kan fremynde. Kort sagt, den er delikat



Step 1: Mæskning

-Mæsk i 80 liter vand ved 62°C, justér pH-værdien til 5,4 og mæsk i 1 time og 10 minutter.

-Hæv temperaturen til 72°C og lad urten hvile i 10 minutter

-Hæv temperaturen til 78°C, og hvil nu i 2 minutter

Step 2: Urtkogning

Varished: 70 min

Tilsæt 420g Saaz humle ved starten af urtkogningen

Tilsæt 100g Saaz humle 10 minutter før afslutningen af kogningen.

Step 3: Nedkøling til 24 °C

Step 4: Gæring ved 25°C (6 - 7 days)

Denne opskrift er tilvejebragt af Castle Malting®. Vi kan ikke garantere for resultatet. Det kan være nødvendigt med enkelte modifikationer af hensyn til ingrediensernes beskaffenhed og de specifikke betingelser og forhold på de enkelte bryggerier.

For yderligere oplysning og service venligst kontakt: info@castlemalting.com



Fra Belgien med kærlighed!

*Castle Malting® vil med glæde hjælpe dig med at skabe nye ølopskrifter. Kontakt os:
info@castlemalting.com*

Du er altid velkommen i vores mikrobryggeri, hvor du kan smage ægte belgisk øl brygget på vores malt, og hvor du kan afprøve vores malt i dine ølopskrifter.



94 Rue de Mons, 7970 Beloeil, Belgium. Tlf. +32 87 66 20 95; Fax +32 87 35 22 34

E-mail: info@castlemalting.com

www.castlemalting.com/dk



SPECIALMALTE FRA LANDET, SOM ER BERØMT FOR DETS ØL



Trappist



Klosterøl



Saison

Dubbel



Lambic



Kriek



Juleøl



Amber Ales

Champagneøl



Brown Ales



Faro



Tripel



Belgisk Malt