

BELGIQUE-BELGIE

150th
1868
ANNIVERSARY

당신의 맥주를
특별하게 만드는
벨기에 몰트!





맥주로 유명한 나라에서 만든 몰트

목 차

-  벨기에 맥주 -UNESCO 문화 유산2
-  소 개3
-  캐슬 몰팅® - 전통 과 혁신4
-  혁신적인 로스팅 설비5
-  친 환경 몰트생산6
-  캐슬 몰팅®의 몰트7-11
-  사토 몰트의 독점적 제품12
-  캐슬 몰팅®의 유기농 몰트13
-  몰트특성14-22
-  새로운 몰트.....23
-  물류 및 포장24
-  신설 물류 센터25
-  흙26
-  향신료.....27
-  벨기에 캔디 슈가28
-  양조장을위한 서비스.....29
-  모바일 디바이스의 BrewMalt® 앱.....30
-  실험실 분석 기법.....31
-  맥주 레시피.....32-41





벨기에 맥주 - UNESCO 문화 유산

골든 필스너와 브라운 에일에서, 수도원에서 양조한 스트롱 트라피스트까지 벨기에 맥주는 전세계 사람으로 부터 사랑 받고 있습니다. 술의 역사는 수세기 동안 중세 수도승에게 까지 이어졌습니다. 그리고 오늘날 맥주를 사랑하는 사람들은 벨기에 맥주의 다양성이 세계 어디에서도 비교 할수 없다고 말하고 있습니다.

2016 년 11 월 30 일, 벨기에 맥주 문화는 UNESCO에 의해 인류의 무형 문화 유산의 일부로 인정되면서 공식적으로 미래 세대를 위해 보존되어야 할 것으로 지정되었습니다.

역사와 다양한 양조 기술이 만들어낸 벨기에 맥주 산업은 여러 국가의 다른 양조 전통보다 뛰어 납니다.

다양성, 혁신 및 전통의 조화가 벨기에 맥주 문화를 특별하게 만듭니다. 벨기에는 3000 가지가 넘는 서로 다른 맥주가 있으며, 200 개가 넘는 맥주 양조장들이 독특한 맥주 문화를 만들고 있습니다.

벨기에 맥주는 1,100 만 명이 사는 서부유럽 국가의 수많은 도시, 마을에서 양조되는 극한신맛 에서부터 쓴맛에 이르기까지 광범위한 맛으로 유명합니다.

벨기에 문화부 장관들의 설명에 따르면 “벨기에 맥주는 비교 할 수 없는 다양성을 갖고 있는 양조 예술과 강력한 맥주 문화는 우리의 일상과 축제의 한 부분으로서 국가 전체의 정체성과 문화 유산의 일부분 입니다.”

다양한 맥주를 만들려는 많은 국가들의 맥주 산업들은 항상 벨기에 맥주 스타일을 참조 합니다. 우리는 벨기에 맥주가 강력한 참조 역할을 하고 다른 국가의 맥주 관련 산업의

활동과 맥주산업에 영감을 주는 원천임에 자랑스럽습니다.

다양한 종류의 맥주 품질에 대한 요구 사항을 만족 시키기 위해서 벨기에 몰팅 회사인 캐슬몰팅은 다양한 프리미엄 베이스 몰트와 특수몰트를 개발 했습니다. 벨기에 몰트의 고유한 특성은 독특한 양조 과정 만큼 유명한 벨기에 맥주 스타일 모두를 만족 시킵니다.

캐슬몰팅®에서 제안한 모든 레시피는 유명한 벨기에 맥주를 기초로 만들었으며, 캐슬몰트®가 제공하는 최고급 품질의 벨기에 몰트로 이상적인 양조를 하고 있습니다.

이 레시피들은 당신에게 영감을 주고 더욱 특별한 맥주를 만들기 위한 새로운 시점이 될 것 입니다.





다양한 벨기에 몰트를 여러분에게

캐슬몰팅 은 다양한 종류의 최고급 베이스 몰트와 특수몰트를 판매하며, 이 몰트를 이용해서 필젠, 화이트, 다크 에비, 스타우트 그리고 포터 및 다양한 스타일의 유기농 맥주를 양조 할 수 있습니다.

세계 곳곳의 양조장에서 캐슬몰팅이 제공하는 양질의 서비스를 이용하고 있습니다.



캐슬몰팅은 다음 사항을 약속합니다.

- 100% 몰트 추적 시스템 —보리 생산지로부터 양조장에 배달될 때까지, 캐슬몰팅 몰트는 제품 추적 시스템에 관한 유럽의회 시행령 UE 178-2002를 준수하여 품질을 보장합니다.
- 캐슬몰팅의 모든 몰트는 유럽연합 칙령 2001/18/EC에 따른 유전자변형식품 (GMO)를 사용하지 않습니다. 모든 몰트는 GMO FREE 임을 보장합니다.
- 몰트는 전통적 생산 방식을 따라 9일 이상 가공 처리합니다. 높은 변환(Modification)을 지원하는 최상급 곡물 과 최고급 프리미엄 몰트 임을 보장합니다.
- HACCP 국제기준과 ISO 22000 식품안전관리체계를 엄격히 준수합니다.
- 최첨단 실험실에서 보리와 몰트의 품질분석을 진행하고, 이후 추가로 유럽 최대의 양조 연구소에서 품질을 검증합니다.
- 고객에게 배달된 몰트에 대한 분석 자료는 www.castlemalting.com 에서 19개 언어로 직접 받아보실 수 있습니다.
- 제품은 통 곡물 상태나 분쇄된 상태로 수령하실 수 있습니다.
- 몰트 포장은 벌크, 25kg 포대, 50kg 포대, 400-1,250 kg 대형포대 등에 담아서 공급합니다. 포장된 팔레트는 1,000kg (25kg포대)와 1,250kg (대형 포대) 가 있습니다. 모든 수출용 포장은 20피트 또는 40피트 컨테이너로 공급 됩니다.
- 숙련된 양조 전문가들의 무료 기술지원을 제공합니다.
- 캐슬몰팅 몰트를 시험하거나 새로운 맥주 레시피 제작을 위해 캐슬몰팅의 소형 양조장을 사용할 수 있습니다.

고객 여러분의 요구 사항을 충족하기 위해 그 어떤 종류의 몰트라도 개발 가능합니다.





특수 몰트의 진정한 리더!



캐슬몰팅은 벨기에 벨뢰일 시(市) 내의 화려한 성 옆에 자리잡고 있습니다.

캐슬몰팅의 모국인 벨기에는 맥주 애호가들의 천국이라고 할 수 있습니다.

맥주의 나라 벨기에는 1,220개 이상의 맥주 브랜드를 자랑합니다.

다른 유럽 국가들에서 와인을 사랑하듯이, 벨기에 사람들은 맥주에 큰 관심과 애정을 쏟습니다.

이렇게 다양한 맥주를 만드는 데 필요한 몰트를 생산하기 위해, 벨기에 몰트 장인들은 수 세기 동안 여러 종류의 특수 몰트를 개발해 왔습니다.

벨기에는 몰트의 메카라고 할 만한데, 무려 146여개 국에 몰트를 수출하고 있습니다. 벨기에 몰트의 독특한 특성은 그 특별한 양조 과정만큼이나 유명한 벨기에 맥주를 제작하는 데 필수적입니다.

벨기에 몰트는 세계 어느 곳에서도 찾아볼 수 없는 품질과 특성을 지니고 있으며, 독특한 풍미, 맥즙 투명도, 색상, 생산량 등 조건에서 뛰어난 품질을 자랑합니다.

1868년 설립된 캐슬몰팅은 벨기에에서 가장 오래된 몰트 회사이며, 세계에서 가장 오래된 몰트 회사 중 하나이기도 합니다. 캐슬몰팅은 그 독창성과 엄격한 품질 관리로 높은 명성을 드날려 왔습니다.

전 세계 146개국 2600개 이상의 양조장에서 캐슬몰팅 몰트를 사용하고 있습니다.

캐슬몰팅은 세계 최고의 보리 산지(프랑스, 네덜란드, 영국 과 독일) 가까이 자리잡고 있어서 역사적으로 선조들이 했던 것 처럼 가장 최고급 보리를 선택 해서 몰트를 만듭니다.

캐슬몰팅은 현대적 사업방식을 통해 경쟁력 있는 가격에 고품질의 제품을 공급하고 있습니다. 또한, 가까운 곳에 세계 최대의 몰트 수출항인 앤트워프 항이 위치해 있어 수송비를 절감할 수 있습니다.

캐슬몰팅은 진정한 전문가들의 경영 아래 소형 양조장부터 대형 양조공장까지 여러 생산 설비를 포함하는 시설 설계를 통해 고객의 니즈를 완전히 충족하고 있습니다.

캐슬몰팅이 제공하는 기본 몰트 및 특수 몰트의 다양한 세계를 체험하세요!

www.castlemalting.com





몰트 로스팅의 새로운 정의

캐슬몰팅은 새롭고 혁신적인 로스팅 시설로 몰트 로스팅 과정에 혁신을 불러왔으며, 다양하고 훌륭한 맛과 향을 지닌 특수 몰트를 생산하고 있습니다. 또한, 오늘날 캐슬몰팅은 새로운 종류의 특수 몰트와 다양한 유기농 몰트를 생산합니다. 캐슬몰팅 로스팅 설비의 독특한 설계 덕분에, 캐러멜화 와 로스트 몰트는 다음과 같은 특징을 갖추고 있습니다.

- 더 풍부한 맛
- 더 높은 캐러멜화 비율
- 더 적은 쓴맛 및 신맛과 더 다양한 색상.

여기에 더해서 캐슬몰팅은 매년 새로운 타입의 특수 몰트를 런칭하며 새로운 종류의 유기농 몰트를 확대 하고 있습니다.





세계최초의 친환경 몰트

친환경 맥주를 위한 친환경 몰트!

우리 자손들에게 깨끗한 지구를 물려주기 위한 정책에 따라, 캐슬몰팅은 정기적으로 환경평가를 수행하여 **환경 효율성**을 제고하고 있습니다. 이에 따라 캐슬몰팅의 몰트 생산 과정은 처음부터 끝까지 환경을 생각하는 방식으로 진행됩니다.

캐슬몰팅을 친환경 몰트 회사로 만드는 것은 무엇일까요?

- ❖ 바지선을 이용한 배송으로 트럭 사용을 최소화 및 환경 오염 감소
- ❖ 열발전 장비로 전력생산 및 몰트 건조
- ❖ 몰트 건조 시 열보존 기법 사용
- ❖ 몰트 로스팅 시 열보존 기법 사용
- ❖ 공장 지붕 10,000m²에 태양열 패널 설치
- ❖ 속도조절기와 고효율 모터 설치
- ❖ 몰트 생산 부산물을 이용한 바이오메탄화 설비 설치 (진행중)
- ❖ 전자화된 주문, 송장, 분석표 배달 체계
- ❖ 몰트 생산 부산물 회수 뒤 가축사료로 활용



캐슬몰팅의 하루 하루는 환경보호의 날 입니다!



캐슬몰팅의 베이스 와 특수 몰트

몰트	설 명	용도	%
Château Pilsen® 2RS 2.5 – 3.5 EBC 1.5 – 1.9°L 	특징: 가장 밝은 색의 벨기에 몰트. 최고급의 유럽산 2줄 봄 몰팅용 보리종으로 생산. 최대 80 - 85°C 에서 킬른(kiln). 특성: 가장 밝은 색을 지닌 이 몰트는 잘 변형(Well Modified) 되고 Single-step Infusion 또는 decoction 매싱에 완벽하게 적합 합니다. Château Pilsen 몰트는 강렬하고 달콤한 몰트 향미(Flavour)를 지니고 있으며, 기본 몰트로 사용될 수 있을 만큼 충분한 효소력(enzymatic power)을 가지고 있다. 상세 정보: Page 14	모든 맥주 종류	최대 100% 까지
Château Pilsen® 6RW 2.5 – 3.5 EBC 1.5 – 1.9°L 	특징: 가장 밝은 색의 벨기에 몰트. 최고급의 유럽산 6줄 겨울 몰팅용 보리종으로 생산. 최대 80 - 85°C 에서 킬른(kiln). 특성: 가장 밝은 색을 지닌 이 몰트는 잘 변형(Well Modified) 되고 Single-step Infusion 또는 decoction 매싱에 완벽하게 적합 합니다. Château Pilsen 2RS 와 비교시 Château Pilsen 6RW 은 더 강력한 효소력을 가지고 있습니다. 상세 정보: www.castlemalting.com	모든 맥주 종류	최대 100% 까지
Château Vienna® 4 – 7 EBC 2.1 – 3.2°L 	특징: 벨기에 비엔나 베이스 몰트. 85-90°C 에서 짧은 시간동안 가볍게 킬른한 베이스 몰트 특성: 필센 몰트에 비해 더 풍부한 몰트와 곡물 향미를 지니고 있으며 카라멜 및 토피향을 가볍게 더해 준다. 샤또 비엔나 몰트는 필센 몰트에 비해 약간 더 높은 온도에서 건조되기 때문에 더 깊은 황금빛을 띄는 맥주를 양조할 수 있으며, 더 풍부한 질감(fullness Body)를 준다. 높은 킬른 온도는 효모 활동을 둔화시키지만, 샤또 비엔나 는 다량의 특수 몰트와 혼합해 사용할 수 있을 만큼의 충분한 효소 활동을 가지고 있다. 상세 정보: Page 15	모든 맥주. 비엔나 라거.. 가벼운 맥주의 색상과 아로마 향상	최대 100% 까지
Château Pale Ale® 7 – 10 EBC 3.2 – 4.3°L 	특징: 벨기에 밝은 색상의 베이스 몰트. 90-95도에서 킬른 특성: 일반적으로 베이스 몰트 또는 필젠 2RS 몰트와 혼합하여 더 풍부한 몰트 향미와 추가적 색상을 위해 사용 한다. 더 길은 색상을 지닌 이 몰트는 맥즙에 황금빛을 돌게 해 준다. 샤또 페일 에일 몰트는 강한 효모와 함께 사용하여 앰버 맥주 및 비터 맥주를 양조하는 데 쓰인다. 상대적으로 긴 시간동안 건조하여 더 잘 변형된(Well Modified) 이 몰트는 필센 2RS에 비해 더 강한 향미를 낸다. 효소 활동이 풍부한 샤또 페일 에일은 비효소 성분이 많은 특수 몰트와 혼합 사용한다. 상세 정보: Page 15	페일 에일과 비터 맥주. 대부분의 전통적인 영국맥주	최대 80% 까지
Château Munich Light® 15 EBC Château Munich 25 EBC 6.2°L & 9.9°L 	특징: 원헨식의 벨기에 특수 몰트. 100-105도에서 킬른. 특성: 풍부한 황금색의 몰트. 적절한 황금빛이 도는 오렌지색을 띤다. 맥주거품의 안정성과 바디에 영향을 끼치지 않으면서도 곡물의 몰트 향미를 추가 한다. 샤또필센 2RS와 소량 혼합하여 밝은 색상의 맥주를 만드는 데 쓰이며, 이를 통해 몰트 향미를 증진 시키며 맥주에 더 풍부한 색상을 가미한다. 맥주의 독특한 맛을 향상시킨다. 상세 정보: Page 15, 16	페일에일, 앰버, 브라운, 스트롱, 다크 비어, 복 비어	최대 60% 까지
Château Melano Light 40 EBC Château Melano 80 EBC 15.6°L & 30.6°L  	특징: 벨기에 멜라노이딘 (멜라노) 몰트. 특수 발아 절차를 거친다. 130도 이상의 온도에서 특수한 방식으로 킬른 한 샤또 멜라노는 온도가 상승함에 따라 천천히 건조되며, 이를 통해 멜라노이딘이 형성된다. 특성: 풍성한 아로마 와 극히 강렬한 몰트 향미. 맥주 색에 풍만함과 원만함을 가미 하며, 맛의 안정감을 향상시키고 맥주의 붉은색을 이끌어낸다. 이 특수 몰트는 “더보 원헨”이라고 묘사하기도 한다. 상세 정보: Page 16	앰버 및 다크 맥주, 스코틀랜드식 맥주 및 스코티시 에일과 같은 붉은색의 맥주, 앰버 에일, 레드 에일, 아이리시 에일	최대 30% 까지

캐슬몰팅의 베이스 와 특수 몰트

몰트	설 명	용도	%
<p>Château Abbey® 45 EBC 17.4°L</p> 	<p>특징: 벨기에 브라운 몰트. 특수 발아 및 110°C 에서 킬른</p> <p>특성: 샤또 애비 몰트는 페일 몰트를 더 볶은 형태로, 요리한 빵, 땅콩류, 과일맛을 강하게 낸다. 샤또 애비 몰트는 시간이 지남에 따라 약해지는 쓴맛을 지니고 있으며, 꽤나 강렬한 맛을 낼 수도 있다. 샤또 애비 몰트는 대개 몰트 혼합물에 소량 첨가하여 색상을 더 깊게 하는데 사용된다.</p> <p>상세 정보: Page 16</p> <p style="text-align: right;">유기농 제품도 구매 가능! </p>	<p>페일 에일 맥주, 애비 맥주, 브라운 포터, 특수 제작 맥주, 다양한 영국 맥주</p>	<p>최대 30% 까지</p>
<p>Château Biscuit® 50 EBC 19.3°L</p> 	<p>특징: 독특하고 특별한 벨기에 몰트. 가볍게 건조한 뒤 최대 160도에서 가볍게 가열한다.</p> <p>특성: 샤또 비스킷 몰트는 두드러지게 “구워낸 듯한” (toasty) 피니시를 만들어낸다. 따뜻한 빵이나 비스킷과 같은 아로마와 향미를 내며, 밝거나 중간 정도의 따뜻한 갈색을 맥주에 더한다. 이 몰트는 에일이나 라거에서 로스트 향을 향상시키는 데 사용되며, 블랙 및 초콜릿 맥아의 특성을 약간 지닌다. 효소는 없다. 당화력이 큰 맥아와 혼합하여 사용하여야 한다.</p> <p>상세 정보: Page 16</p> <p style="text-align: right;">유기농 제품도 구매 가능! </p>	<p>모든 특수 맥주와 영국 맥주, 브라운 에일, 포터</p>	<p>최대 30% 까지</p>
<p>Château Cara Clair® 7-8 EBC 3.2-3.6°L</p> 	<p>특징: 가장 밝은 색의 벨기에 캐러멜 몰트로, 특수 몰트제작 과정을 거쳐 생산된다.</p> <p>특성: 샤또 카라 클레어는 벨기에 캐러멜 몰트의 일종으로, 맥주의 농도(Body)와 부드러움을 향상시키고, 거품(Head) 형성과 유지를 돕는다. 부드러운 비스킷 향을 가미한다.</p> <p>상세 정보: Page 17</p> <p style="text-align: right;">유기농 제품도 구매 가능! </p>	<p>필스너 라거, 저알코올 맥주, 라이트 맥주, 목 맥주</p>	<p>최대 30% 까지</p>
<p>Château Cara Blond® 20 EBC 8.1°L</p> 	<p>특징: 페일 벨기에 캐러멜식 몰트. 높은 발아온도. 맛 형성은 최대 220도에서 일어나며, 강렬한 아로마.</p> <p>특성: 샤또 카라 블론드 몰트는 부드러운 캐러멜의 달콤한 향을 내며, 맥주에 황금빛을 더한다. 캐러멜 몰트의 특성으로는 매끄러움이 있는데, 매끄러운 배젓 이 비발효성 요소를 형성해 캐러멜 몰트가 훌륭한 거품, 입맛, 거품 유지 및 맥주 안정성을 오래 유지 한다.</p> <p>상세 정보: Page 17</p> <p style="text-align: right;">유기농 제품도 구매 가능! </p>	<p>라이트 라거, 라이트 에일, 저알콜 또는 무알콜 맥주, 화이트 맥주</p>	<p>최대 30% 까지</p>
<p>Château Cara Ruby® 50 EBC 19.3°L</p> 	<p>특징: 중간 정도의 벨기에 캐러멜식 몰트. 높은 발아온도. 맛 형성은 최대 220도에서 이루어지며, 강렬한 향을 지님.</p> <p>특성: 샤또 카라 루비 몰트는 풍부한 캐러멜의 달콤한 아로마와 토피맛을 지닌다. 이 몰트는 호박색과 붉은 기운을 지닌 색의 맥주에 가미하며, 캐러멜 몰트의 특성으로는 매끄러움이 있는데, 매끄러운 배젓이 비발효성 요소를 형성해 캐러멜 몰트가 훌륭한 거품, 입맛, 거품 유지 및 맥주 안정성을 오래 유지 한다.</p> <p>상세 정보 Page 17</p> <p style="text-align: right;">유기농 제품도 구매 가능! </p>	<p>브라운 에일, 브룬 데 플랑드르 (Brune des Flandres), 복 맥주, 스코티시 에일</p>	<p>최대 25% 까지</p>
<p>Château Cara Gold® 120 EBC 45.6°L</p> 	<p>특징: 다크한 벨기에 캐러멜식 몰트. 높은 발아온도. 맛 형성은 최대 220도에서 이루어지며, 강렬한 아로마를 지님.</p> <p>특성: 샤또 카라 골드 몰트는 강렬한 캐러멜의 달콤한 향미를 내며, 토피향미를 지닌다. 이 몰트는 호박색을 맥주에 가미하며, 캐러멜 몰트의 특성으로는 매끄러움이 있는데, 매끄러운 배젓이 비발효성 요소를 형성해 캐러멜 몰트가 훌륭한 거품, 입맛, 거품 유지 및 맥주 안정성을 오래 유지 한다.</p> <p>상세 정보: Page 17</p> <p style="text-align: right;">유기농 제품도 구매 가능! </p>	<p>브라운 맥주 및 다크 맥주</p>	<p>최대 20% 까지</p>



캐슬몰팅의 베이스 와 특수 몰트

MALT	DESCRIPTION	USAGE	%
Château Arôme 100 EBC 38.1°L 	<p>특징: 벨기에 아로마틱 몰트. 높은 발아온도, 최대 115도에서 건조해 향을 극대화</p> <p>특성: 샤또 아로마 몰트는 앰버 맥주 및 다크 라거 맥주에 풍부한 맥아 아로마와 향미를 더한다. 색을 내는 데 쓰이는 다른 전통적 몰트와는 달리, 샤또 아로마 몰트는 더 높은 당화력(Diastatic Power)을 지니고 있으며 부드러운 쓴맛을 낸다.</p> <p>상세 내용: Page 17</p>	특수 아로마틱 맥주	최대 20%까지
Château Crystal® 150 EBC 56.8°L 	<p>특징: 확연한 벨기에 아로마틱 몰트로, 캐슬몰팅이 개발한 특별한 캐러멜화 과정을 거친다. 특별한 발아 절차를 밟으며, 여러 단계의 캐러멜화를 통해 독특한 아로마와 향미를 지닌다.</p> <p>특성: 이 구릿빛을 내는 캐러멜 몰트는 앰버 맥주 및 다크 라거 맥주에 풍부한 몰트향과 향미를 가미한다. 색을 내는 데 쓰이는 다른 전통적 몰트와는 달리, 샤또 크리스탈 몰트는 더 높은 당화력을 지니고 있으며 부드러운 쓴맛을 낸다.</p> <p>상세 내용: Page 18</p> <p style="text-align: center;">유기농 제품도 구매 가능! </p>	아로마틱 및 색상 가미 맥주. 고품질 몰트를 필요로 하는 모든 맥주에 적합. 벨기에 에일 또는 독일 복 맥주에 매우 적합	최대 20%까지
Château Café Light® 250 EBC 94.3°L 	<p>특징: 벨기에 커피 몰트. 최대 200도의 온도에서 맛을 형성.</p> <p>특성: 샤또 카페는 고소한 맛을 내며, 맥주에 커피향을 더해, 스타우트와 포터 맥주에 “커피” 맛을 가미한다. 다크 에일에 부드러운 식감과 복합성을 더하며, 맥주의 색상을 강화한다.</p> <p>상세 내용: Page 18</p>	앰버와 다크 맥주	최대 10%까지
Château Special Belgium® 300 EBC 113.7°L 	<p>특징: 특별한 벨기에 다크 몰트로, 더블 로스팅 과정을 통해 생산</p> <p>특성: 깊은 붉은색 및 어두운 갈색에서 흑색을 맥주에 가미하고, 무거운 농도(Body)감을 주기 위해 사용된다. 독특한 아로마와 향미를 지니며, 깊은 색상과 건포도 같은 맛을 준다. 풍부한 몰트 맛과 약간의 땅콩류 및 자두맛 또한 지닌다. 쓴맛이 필요치 않을 경우 초콜릿 및 블랙 맥아 대용으로 사용 가능하다.</p> <p>상세 내용: Page 18</p> <p style="text-align: center;">유기농 제품도 구매 가능! </p>	애비 에일, 뒤벨스 맥주, 포터, 브라운 에일, 도펠 복 맥주	최대 10%까지
Château Café 500 EBC 188.1°L 	<p>특징: 벨기에 커피 몰트. 최대 200도의 온도에서 맛을 형성.</p> <p>특성: 샤또 카페는 고소한 맛을 내며, 맥주에 커피향을 더해, 스타우트와 포터 맥주에 “커피” 맛을 가미한다. 다크 에일에 부드러운 식감과 복합성을 더하며, 맥주의 색상을 강화한다.</p> <p>상세 내용: Page 18</p>	스타우트, 포터, 스코티시 에일, 다크 벨기에 맥주, 브라운 에일에는 커피향을 내기 위해 약간 사용	최대 10%까지
Château Chocolat 900 EBC 338.1°L 	<p>특징: 벨기에 초콜릿 몰트. 200도에서 가열 후 단기간 내 식혀 원하는 색상을 낸다.</p> <p>특성: 샤또 쇼콜라는 고도로 로스팅한 몰트로, 깊은 갈색을 가지며, 이 색깔 탓에 초콜릿이라는 뜻의 이름을 얻었다. 샤또 쇼콜라 몰트는 맥주의 색을 조정하는 데 쓰이며, 고소한 볶은 맛을 내는 데 사용된다. 샤또 쇼콜라 몰트는 블랙 맥아와 비슷한 성질을 가지고 있지만 덜 쓴 맛을 내며, 흑색보다는 더 맑은 색을 내는데, 이는 상대적으로 낮은 온도에서 짧은 시간 동안 로스팅하기 때문이다.</p> <p>상세 내용: Page 18</p> <p style="text-align: center;">유기농 제품도 구매 가능! </p>	포터, 스타우트, 브라운 에일 등 강하고 어두운 맛을 지닌 브라운 및 블랙 맥주	최대 7%까지
Château Black 1300 EBC 488.1°L 	<p>특징: 1500EBC의 블랙 몰트로, 가장 다크한 몰트화된 보리이다. 최대 230도에서 가열건조한다.</p> <p>특성: 맥주의 아로마 특성을 향상시키며, 다른 색상이 가미된 맥주에 비해 덜 쓴 맛을 더 많이 낸다. 약간 탄 듯한 향이나 훈제향을 가진다.</p> <p>상세 내용 Page 18</p> <p style="text-align: center;">유기농 제품도 구매 가능! </p>	어두운 색상을 가미한 맥주, 스타우트, 포터	3 - 6% 사용





캐슬몰팅의 베이스 와 특수 몰트

MALT	DESCRIPTION	USAGE	%
Château Black of Black 500 EBC 188.1°L 	<p>특징: 독특한 로스트 몰트로, 최대 225도에서 가열건조한다.</p> <p>특성: 이 특별한 로스트 몰트는 맥주의 색을 검게 만들지 않고도 전통적 블랙 몰트의 맛과 향을 낼 수 있다. 샤또 블랙 오브 블랙은 매우 잘 균형잡히고 부드러운 로스트 향의 피니시를 형성한다. 이 몰트를 사용하면 강한 로스트 향을 지닌 호박색 맥주를 양조할 수 있다. 캐슬몰팅의 특수기술을 통해 만든 샤또 블랙 오브 블랙은 불가능을 가능케 만들었다.</p> <p>상세 내용: Page 18</p>	호박색 또는 어두운 색상을 가미한 맥주, 스타우트, 포터	최대 5% 까지
Château Wheat Blanc® 3.5 – 5.5 EBC / 1.9 – 2.6°L 	<p>특징: 벨기에 밀 몰트. 80-85도에서 건조.</p> <p>특성: 밀 맥주 특유의 맛을 끌어낸다. 샤또 위트 블랑 몰트는 밀 맥주를 만드는 데 필수적이며, 보리 몰트를 사용하는 맥주에도 사용된다 (3-5%). 프로틴 함량 덕에 이 몰트를 사용한 맥주는 더 짙은 식감과 향상된 거품 안정감을 가진다.</p> <p>상세 내용: Page 19</p>	밀 맥주, 화이트 맥주, 라이트 맥주, 저알코올 및 무알코올 맥주	최대 35% 까지
Château Wheat Munich Light® 16 EBC Château Wheat Munich® 25 EBC 6.6°L & 9.9°L 	<p>특징: 매우 특별한 벨기에 원형식 밀 몰트.</p> <p>특성: 특별히 어두운 색은 아니지만, 일반 밀 몰트보다 풍부한 맛을 가진다. 더 가볍고, 더 많은 탄산을 지니고 일반적인 에일 아로마를 지닌 맥주를 생산하는 데 쓰인다</p> <p>상세 내용: Page 19</p>	다크 밀 맥주, 바이젠보크, 스타우트 맥주, 또는 다크 에일의 농도와 거품 유지력 향상을 위해 사용	최대 30% 까지
Château Wheat Crystal 150 EBC 56.8°L 	<p>특징: 매우 특별한 벨기에 로스트 밀 몰트. 최대 150-170 °C에서 로스트</p> <p>특성: 요리된 밀, 옥수수 플레이크 그리고 가벼운 커피 아로마 맥주의 특성. 맥주에 구운빵 과 비스킷의 아로마 느낌이 증가함. 맥주는 금색과 가벼운 앰버 색 과 중하의 바디를 제공함.</p> <p>상세 내용: Page 19</p>	벨기에 위트비어, 헤페바이젠, 크리스탈 바이젠, 둔켈바이젠, 바이젠 북	최대 20% 까지
Château Wheat Chocolat 800-1100 EBC 300.6-413.1 °L 	<p>특징: 벨기에 밀 초콜릿 몰트. 몰트화된 밀은 230 °C 에서 로스트 한 후에 요청한 색상이 나올 때까지 급속냉각 한다.</p> <p>특성: Château Wheat Chocolat 몰트는 강하게 로스팅한 몰트로서 블랙 몰트가 아닙니다. 이 몰트는 깊은 브라운 색과 검정커피의 느낌 과 달달하고 쓴 초콜릿의 맛을 내는 맥주를 만듭니다. 밀 버전의 초콜릿 몰트는 보리 보다 더 초콜릿 특성이 강조 됩니다. 이 몰트는 다크 맥주 스타일 과 특정 영국 스타일의 다크 맥주 - 스타우트, 포터, 브라운 에일 - 에 색과 향을 더 추가 해 줍니다.</p> <p>상세 내용: Page 19</p>	둔켈 바이젠, 알트비어, 슈바르츠비어, 스타우트, 포터 그리고 스페셜티 에일	최대 20% 까지.
Château Wheat Black 1100-1400 EBC 413.1-525.6°L 	<p>특징:Château Wheat Black은 전통적인 Chateau Black malt와 같이 깊은 색의 특성을 지닌 맥주의 특징을 가지고 있습니다.</p> <p>특성: Château Wheat Black은 매우 특별한 로스트된 밀 몰트로서 맥주의 복잡한 향미를 추가 해주며, 로스트 특성이 있는 커피의 느낌을 강조 합니다. 우리의 독특한 로스팅 기술이 맥주에 짙은 맛을 가미 하지 않습니다.</p> <p>상세 내용: Page 19</p>	둔켈 바이젠, 알트비어, 블랙IPA, 슈바르츠비어, 그리고 스페셜티 비어	최대 20% 까지



캐슬몰팅의 베이스 와 특수 몰트

MALT	DESCRIPTION	USAGE	%
Château Roasted Barley 1200 EBC / 450.6°L 	<p>특징: 생 로스트 보리. 최대 230도에서 가열 건조. 로스팅 시간이 맥아의 색을 결정한다.</p> <p>특성: 샤프 로스트 발리는 오래 로스팅한 보리로, 맥주에 탄맛과 곡물, 커피 맛을 더해준다. 샤프 블랙 몰트의 특징을 많이 가지고는 있지만, 더 복합적인 향미를 지니고 있다. 이것은 약간의 전분이 들어 있어 분말화 되었을 때 변환되어 비중에 영향을 준다. 샤프 로스트 발리는 또한 맥주에 달콤함을 가미한다. 샤프 쇼콜라와 샤프 블랙 몰트와 비교하면, 로스팅된 보리는 가장 밝은 색의 거품을 만들어 낸다. 맥주에 깊은 적색의 마호가니 색을 더해주는 역할을 하며, 매우 강한 로스트 향미를 자아낸다. 포터와 스타우트 맥주에는 드라이함을 더한다.</p> <p>상세 내용: Page 19 유기농 제품도 구매 가능!</p>	스타우트, 포터, 닷 브라운 에일, 다른 다크 맥주	브라운 에일에서는 혼합물의 최대 2-4%까지, 포터와 스타우트에서는 혼합물의 최대 3-10%까지
Château Diastatic 2.5 - 4.0 EBC 1.5 - 2.1°L 	<p>특징: 효소성 몰트. 최고급 유럽 보리종으로 생산.</p> <p>특성: 저효소 몰트나 비 몰트 곡물이 사용된 혼합을 당화 시에 필요한 당화력을 제공한다. 추출 효율을 향상시킨다.</p> <p>상세 내용: Page 22</p>	모든 맥주 종류	최대 30%까지
Château Distilling® 2.5 - 3.7 EBC 1.5 - 1.9°L 	<p>특징: 샤프 디스틸링 몰트를 생산하기 위해 보리를 필센이나 라거 맥아보다 높은 44-46% 습도에 젖게 한다. 발아온도는 12-16도이며, 기간은 5일. 건조 주기에서 온도는 50-60도에서 시작해 70-75도까지 올라간다.</p> <p>특성: 증류 (distilling) 몰트는 특히 증류업계를 위해 생산한다. 프리미엄 등급의 위스키 생산에 사용되는 샤프 디스틸링은 높은 발효성을 가지고 있으며, 적절한 잠재 효소력과 용해성 질소 (단백질) 수준을 지니고 있다. 샤프 디스틸링 몰트는 발효성을 최대화하고 효소를 보존하기 위해 부드럽게 건조한다.</p> <p>상세 내용: page 20</p>	모든 위스키 종류	최대 100%까지
Château Peated Phenols: 5 ppm 	<p>특징: 스코틀랜드의 초탄 (peat moss)을 불로 훈제 처리한 몰트.</p> <p>특성: 클래식한 독일 맥주에서 쉽게 찾아볼 수 있는 독특한 훈제, 향신료 아로마와 향미가 있다. 샤프 피티드 몰트로 양조한 훈제맥주는 산불과 같이 강렬한 맛을 낸다. 풍부한 헤드 (거품)와 스파클링 에일 같은 입맛을 만들어 낸다.</p> <p>상세 내용: Page 20 유기농 제품도 구매 가능!</p>	스카치 에일, 포터, 스모크 맥주 스포셜 맥주	최대 10%까지
Château Whisky Light® Phenols 15-25 ppm & Château Whisky® Phenols 30-50 ppm 	<p>특징: 샤프 위스키 몰트는 위스키에 대한 사랑을 바탕으로 제작되었다. 건조 시 스코틀랜드산 초탄 (peat moss)를 사용하여 훈제한다. 위스키 몰트는 상대적으로 긴 저장 기간을 가지고 있다.</p> <p>특성: 섬세한 토탄과 연기 향을 가지고 있다. 독특한 위스키를 생산하는데 가장 이상적인 재료로, 많은 양을 쓰면 위스키에 풍부한 스모크 및 토탄의 향미를 가미할 수 있다.</p> <p>상세 내용: Page 20 유기농 제품도 구매 가능!</p>	모든 위스키 종류, 스카치 위스키 특유의 스모크향을 위해 사용	최대 100%까지

저장 기간:

몰트는 깨끗하고 서늘하며 (22도 미만) 건조한 (35RH% 미만) 병충해 없는 환경에서 저장해야 합니다. 이러한 조건이 충족되었을 시 통맥아 제품은 생산 후 18-24개월 내 사용하고, 가공 제품은 3개월 내 사용하는 것을 권장합니다. 부적절하게 저장된 맥아는 선도와 향미가 떨어질 수 있습니다.



샤또 몰트의 독점적 제품

MALT	DESCRIPTION	USAGE	%
Château Buckwheat 4 – 15 EBC 2.1 – 6.2°L 	특징: 유사 곡식류인 메밀 (buckwheat)을 이용해 제작한 몰트. 샤또 벅위트는 무(無) 글루텐 맥주를 만드는 데 사용된다. 글루텐을 포함한 다른 몰트 곡물도 있다. 특성: 샤또 벅위트 몰트는 무글루텐 맥주를 만드는 데 사용한다. 맥주에 독특하고 고소한 몰트 향미를 더해 주며, 특별제작 맥주에 사용해 풍부하고 깊은 향을 가미할 수 있다. 주의! 메밀 몰트는 당화발효력이 없음 상세 내용: Page 21	모든 종류의 무글루텐 맥주	최대 40% 까지
Château Oat 2.3 EBC 1.4°L 	특징: 샤또 오트는 탈곡한 귀리 알맹이로부터 만들어진다. 이 몰트는 매우 낮은 당화력과 중간 정도의 추출값을 지닌다. 특성: 샤또 오트 특유의 부드러움을 맥주에 가미한다. 다크 맥주의 농도(Body)를 향상하고, 거품 유지력, 향미를 배가한다. 감미용 몰트로 사용되는 샤또 오트는 맥주에 비스킷 향을 불러일으키고, 독특한 식감과 크림 같은 느낌을 맥주에 선사한다. 모든 다크 영국식 맥주의 식감과 맛을 증강시킨다. 상세 내용 Page 21	다크 맥주, 포터, 스타우트, 로버스트 브리티시 에일, 원터 맥주	최대 15% 까지
Château Spelt 3 – 7 EBC 1.7 – 3.2°L 	특징: 샤또 스펠트는 밝은 색의 잘 정제된 몰트의 한 종류이다. 단단한 알곡을 지닌 밀의 일종 (heirloom wheat)으로부터 만들어진 이 몰트는 다른 밀 몰트에 비해 높은 단백질 함량을 가지고 있다. 특성: 이 몰트는 달콤한 땅콩류의 풍미를 가지고 있으며, 스파이시한 향과 고소한 특성을 맥주에 더해 준다. 벨기에 세종 (Belgian Saison)과 밀 맥주에 사용하기 좋다. 상세 내용: Page 22	벨기에 세종, 밀 맥주, 특별제작 맥주	최대 15% 까지
Château Smoked Phenols 1.6 – 4 ppm 	특징: 효소 활성화된 특수 몰트로, 다양한 종류의 맥주를 생산하는 데 사용된다. 특성: 너도밤나무 연기로 훈제하며, 강렬한 스모크향과 달콤한 향미를 맥주에 더한다. 상세 내용: Page 21	훈제 맥주, 라우시비어, 알래스카 훈제 에일, 스코티시 에일	최대 15% 까지
Château Acid 6 – 12 EBC 2.8 – 5.1°L 	특징: 유산균과 함께 산화시킨 보리 몰트로, 혼합물의 산성도를 낮추고 중탄산염이 풍부한 물로 양조할 때 사용된다. 특성: 샤또 애시드는 가수분해 효소의 성능을 향상시키고 혼합물을 품질을 좋게 한다. 또한 산성도를 변화시켜 발효를 극대화한다. 산성 맥아는 맥주 맛의 균형을 잡아 주며, 향미의 안정도를 높여 준다 상세 내용 Page 22	모든 종류의 라거, 밀 맥주, 라이트 맥주의 산성도를 최적화시키는 데 사용	최대 5% 까지
Château Rye 4 – 10 EBC 2.1 – 4.3°L 	특징: 완전히 탈곡된 몰트로, 높은 베타글루칸 함량을 가지고 있다. Single Temperature Infusion 당화 방식에서 가장 좋은 결과물을 만든다. 특성: 맥주에 황금빛을 돌게 하며, 독특한 호밀 풍미를 내며 다양한 맥주 형식을 포함해 흥미로운 복합성을 만들어 낸다. 상세 내용: Page 21	호밀 에일 및 라거, 특별제작 맥주, 계절 맥주	최대 30% 까지
Château Chit Wheat Malt Flakes 3 – 7 EBC 1.7 – 3.2°L 	특징: 압착한 밀싹을 가볍게 건조한 몰트로, 짧은 기간 동안 발아시킨 밀을 적셔서 만들어진다. 특성: 밀싹 몰트 플레이크는 생밀의 특성을 유지하면서도 맥주거품의 안정성을 향상시키고 높은 용해성을 지닌 맥아의 균형을 잡아 준다. 밀싹 플레이크는 혼합물에 그대로 첨가할 수 있다. 상세 내용: Page 22	모든 종류의 맥주	최대 25% 까지
Château Chit Barley Malt Flakes 3 – 7 EBC 1.7 – 3.2°L 	특징: 가볍게 건조한 몰트로 매우 짧은 기간 적신 보리로 발아시켜 생산한다. 특성: 밀싹 몰트 플레이크는 생밀의 특성을 유지하면서도 맥주거품의 안정성을 향상시키고 높은 용해성을 지닌 몰트의 균형을 잡아 준다. 맥주에 풍부한 드라이감 및 곡물 향미를 가미하고, 스타우트에 주로 사용된다. 이 몰트는 헤드 형성과 안정도를 향상시킨다. 상세 내용: Page 22	모든 종류의 맥주	최대 25% 까지





건강한 환경을 위한 약속!

캐슬몰팅은 다양한 유기농 몰트를 판매 합니다



-  Château Pilsen Nature®
-  Château Vienna® Nature
-  Château Pale Ale® Nature
-  Château Munich Light® Nature
-  Château Munich Nature
-  Château Abbey Nature®
-  Château Crystal® Nature
-  Château Cara Clair® Nature
-  Château Cara Blond® Nature
-  Château Cara Ruby Nature®
-  Château Cara Gold Nature®
-  Château Biscuit® Nature
-  Château Special Belgium® Nature
-  Château Chocolat Nature®
-  Château Black Nature®
-  Château Roasted Barley Nature®

-  Château Peated Nature
-  Château Whisky Light® Nature
-  Château Whisky® Nature
-  Château Wheat Blanc® Nature
-  Château Wheat Cara Blond Nature
-  Château Wheat Cara Ruby Nature

EXCLUSIVE LINE OF CHÂTEAU MALTS

-  Château Buckwheat Nature®
-  Château Oat Nature®
-  Château Spelt Nature®
-  Château Smoked Nature®
-  Château Acid Nature®
-  Château Rye Nature®
-  Château Chit Wheat Nature Malt Flakes®
-  Château Chit Barley Nature Malt Flakes®



유기농 인증제품



Any other standard or customized organic malts are available on demand!



성공적 양조를 위한 열정!

몰트 규격 *



샤또 필센 2RS 몰트			
유기농으로 구매 가능			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	81.0	
굽기-거칠기 차이	%	1.5	2.5
맥즙 색상	EBC (°L)		3.5 (1.9)
추후 색상	EBC (°L)	4.0 (2.1)	6.0 (2.8)
총 단백질 (건조 맥아)	%		11.2
수용성 단백질	%	3.5	4.4
콜바흐 (Kolbach) 지수	%	35.0	45.0
하르통 (Harong) 45°	%	34.0	43.0
점도	cp		1.6
pH		5.6	6.0
당화력	WK	250	
견고도	%	81.0	
초자율 (통알곡)	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
여과			정상
당화시간	min		15
맥즙 투명도			투명
기준: -2.5mm	- 초과	%	90.0
	- 거부	%	2.0

* 최신 몰트 및 유기농 제품에 대한 업데이트 정보는 우리 웹 사이트를 참조 하세요. : www.castlemalting.com





위대한 맥주, 마술이 아닌 캐슬몰팅!



몰트 규격

샤도 비엔나 몰트			
유기농으로 구매 가능			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	80.0	
곱기-거칠기 차이	%	1.5	2.5
맥즙 색상	EBC (°L)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
총 단백질 (건조 맥아)	%		11.5
콜바흐 (Kolbach) 지수	%	37.0	45.0
점도	cp		1.65
건고도	%	80.0	
초자율	%		2.5
당화시간	분		정상
샤도 페일 에일 몰트			
유기농으로 구매 가능			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	81.0	
곱기-거칠기 차이	%	1.0	2.5
맥즙 색상	EBC (°L)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
총 단백질 (건조 맥아)	%		11.5
수용성 단백질	%	4.0	4.6
콜바흐 (Kolbach) 지수	%	38.0	45.0
점도	cp		1.60
당화력	WK	250	
건고도	%	80.0	
NDMA	ppb		2.5
샤도 윈헨 라이트 몰트			
유기농으로 구매 가능			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	80.0	
곱기-거칠기 차이	%		2.5
맥즙 색상	EBC (°L)	13.0 (5.4)	17.0 (6.9)
총 단백질 (건조 맥아)	%		11.5
수용성 단백질	%		4.9
콜바흐 (Kolbach) 지수	%		49.0
하르통 (Harong) 45o	%	38.0	46.0
점도	cp		1.65
당화력	WK	150	
건고도	%	80.0	
초자율	%		2.5
NDMA	ppb		3.0
기준: -2.5mm 초과	%	90.0	
감소 제한치	%	77.0	





양조의 꿈은 현실로



몰트 규격



샤또 원헨 몰트			
유기농으로 구매 가능			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	80.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	21.0 (8.4)	28.0 (11.1)
총 단백질 (건조 맥아)	%		11.5
맥즙 투명도	%		투명



샤또 멜라노 라이트 몰트			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	79.0	
pH		5.4	5.8
맥즙 색상	EBC (°L)	36.0 (14.1)	44.0 (17.1)



샤또 멜라노 몰트			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	78.0	
pH		5.4	5.8
맥즙 색상	EBC (°L)	75.0 (28.7)	85.0 (32.4)



샤또 애비 몰트			
유기농으로 구매 가능			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	78.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	41.0 (15.9)	49.0 (18.9)
pH			5.8
당화 시간	분		정상



샤또 비스킷 몰트			
유기농으로 구매 가능			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.7
추출 (건조 기반)	%	77.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)





맥주 맛의 비결!



몰트 규격

샤또 카라 클레어 몰트				유기농으로 구매 가능
변수	단위	최소	최대	
습도	%		8.5	
추출 (건조 기반)	%	78.0		
맥즙 색상	EBC (°L)	7 (3.2)	8.0 (3.6)	
총 단백질 (건조 맥아)	%		11.5	
당화 시간	분	정상		



샤또 카라 블론드 몰트				유기농으로 구매 가능
변수	단위	최소	최대	
습도	%		8.5	
추출 (건조 기반)	%	78.0		
맥즙 색상	EBC (°L)	17.0 (6.9)	24.0 (9.6)	
총 단백질 (건조 맥아)	%		11.5	
당화 시간	분	정상		



샤또 카라 루비 몰트				유기농으로 구매 가능
변수	단위	최소	최대	
습도	%		8.0	
추출 (건조 기반)	%	78.0		
맥즙 색상	EBC (°L)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)	
당화 시간	분	정상		



샤또 카라 골드 몰트				유기농으로 구매 가능
변수	단위	최소	최대	
습도	%		8.0	
추출 (건조 기반)	%	78.0		
맥즙 색상	EBC (°L)	110.0 (41.8)	130.0 (49.3)	
당화 시간	분	정상		



샤또 아로마 몰트				
변수	단위	최소	최대	
습도	%		4.5	
추출 (건조 기반)	%	78.0		
맥즙 색상	EBC (°L)	95.0 (36.2)	105.0 (39.9)	
pH			5.8	





최고의 맥주 뒤에는 몰트가!



몰트 규격



샤또 크리스탈 몰트		유기농으로 구매 가능	
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	78.0	
pH			5.8
맥즙 색상	EBC (°L)	142.0 (53.8)	158.0 (59.8)



샤또 카페 라이트 몰트			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	77.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	220.0 (83.1)	280.0 (105.6)



샤또 카페 몰트			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	75.5	
맥즙 색상	EBC (°L)	420.0 (158.1)	520.0 (195.6)



CHÂTEAU SPECIAL Belgium MALT®		유기농으로 구매 가능	
변수	단위	최소	최대
습도	%		6.0
추출 (건조 기반)	%	77.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	260.0 (98.1)	320.0 (120.6)



샤또 쇼콜라 몰트		유기농으로 구매 가능	
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	75.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	800.0 (300.6)	1000.0 (375.6)



샤또 블랙 몰트		유기농으로 구매 가능	
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	73.5	
맥즙 색상	EBC (°L)	1200.0 (450.6)	1450 (544.3)



샤또 블랙 오브 블랙 몰트			
변수	단위	최소	최대
습도	%		5.0
추출 (건조 기반)	%	72.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	400.0 (150.6)	600.0 (225.6)





양조사를 위한 새로운 가능성!

몰트 규격

CHÂTEAU ROASTED BARLEY <small>유기농으로 구매 가능</small>			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	65.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	1000 (375.6)	1400 (488.1)



샤또 위트 블랑 몰트 <small>유기농으로 구매 가능</small>			
변수	단위	최소	최대
습도	%		5.5
추출 (건조 기반)	%	83.0	
맥즙 색상	EBC (°L)		5.5 (2.6)
추후 색상	EBC (°L)		7.5 (3.4)
총 단백질 (건조 맥아)	%		14.0
수용성 단백질	%	4.5	5.5
점도	cp		1.9
pH		5.8	6.1



CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT® MALT			
변수	단위	최소	최대
습도	%		5.0
추출 (건조 기반)	%	84.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	14.0 (5.8)	16.0 (6.6)
총 단백질 (건조 맥아)	%		14.0
콜바흐 (Kolbach) 지수	%	38.0	
점도	cp		1.85



CHÂTEAU WHEAT MUNICH® 25 MALT			
변수	단위	최소	최대
습도	%		5.0
추출 (건조 기반)	%	83.5	
맥즙 색상	EBC (°L)	21.0 (8.4)	28.0 (11.1)
총 단백질 (건조 맥아)	%		14.0
콜바흐 (Kolbach) 지수	%	38.0	
점도	cp		1.85



CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL MALT			
변수	단위	최소	최대
습도	%		6.5
추출 (건조 기반)	%	82.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
총 단백질 (건조 맥아)	%		13.5
pH		5.5	6.0



CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT MALT			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	77.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)



CHÂTEAU WHEAT BLACK MALT			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%	77.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (525.6)





위스키를 위한 최고의 선택



몰트 규격



샤또 피티드 몰트		유기농으로 구매 가능	
변수	단위	최소	최대
습도	%		5.0
추출 (건조 기반)	%	80.0	
곱기-거칠기 차이	%	1.0	2.5
맥즙 색상	EBC (°L)		4.0 (2.1)
총 단백질 (건조 맥아)	%		11.5
수용성 단백질	%	4.1	4.6
콜바흐 (Kolbach) 지수	%	40.0	45.0
하르통 (Harong) 45o	%	36.0	
점도	cp		1.6
pH		5.5	6.0
당화력	WK	250	
건고도	%	80.0	
초자율	%		2.5
기준: -2.5mm 초과	%	90.0	
당화시간	분		15
맥즙 투명도			투명
여과			정상
페놀	ppm	2	9

샤또 디스틸링 몰트			
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
추출 (건조 기반)	%		2.0
맥즙 색상	EBC (Lov.)	2.5 (1.5)	3.7 (1.9)
건고도	%	85.0	
NDMA	ppb		2.0
통일성	%	98.0	
발효 추출물	%	87.0	
예상 주류 생산 (PSY)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	
수용성 질소 비율	%	35.0	40.0
수용성 질소 (건조 몰트)	%	0.5	0.6
총 질소 (건조 몰트)	%	1.4	1.65
총 질소 (건조 몰트)	%	76.0	

MALT CHÂTEAU WHISKY®, CHÂTEAU WHISKY LIGHT®		유기농으로 구매 가능	
변수	단위	최소	최대
습도	%		4.5
수용성 추출물 (0.2mm)	%	80.0	
수용성 추출물 (0.7mm)	%	76.0	
곱기-거칠기 차이	%		2.0
맥즙 색상	EBC (°L)	2.5 (1.5)	3.7 (1.9)
총 질소, 건조	%	1.40	1.65
수용성 질소, 건조	%	0.5	0.6
수용성 질소 비율	%	35.0	40.0
예상 주류 생산량	l/t	406	
건고도	%	85.0	
통일성	%	98.0	
DP	°IOB	63.0	
발효 추출물	%	87.0	
NDMA	ppb		2.0
Phenols CHÂTEAU WHISKY LIGHT®	ppm	15	25
Phenols CHÂTEAU WHISKY	ppm	30	50







당신의 독특한 맥주를 위한 특수 몰트

몰트 규격

샤또 백위트 몰트				유기농으로 구매 가능	
변수	단위	최소	최대		
습도	%		8.0		
추출 (건조 기반)	%	65.3			
맥즙 색상	EBC (°L)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)		
총 단백질 (건조 몰트)	%		11.0		

샤또 오토 몰트				유기농으로 구매 가능	
변수	단위	최소	최대		
습도	%		7.0		
추출 (건조 기반)	%	59.5			
맥즙 색상	EBC (°L)	2.3 (1.4)			
총 단백질 (건조 몰트)	%		11.0		

샤또 스펠트 몰트				유기농으로 구매 가능	
변수	단위	최소	최대		
습도	%		6.0		
추출 (건조 기반)	%	79			
맥즙 색상	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)		
총 단백질 (건조 몰트)	%		17.0		

샤또 스모크 몰트				유기농으로 구매 가능	
변수	단위	최소	최대		
습도	%		5.0		
추출 (건조 기반)	%	77.0			
맥즙 색상	EBC (°L)	4 (2.1)	12 (5.1)		
페놀	ppm	1.6	4		

샤또 라이 몰트				유기농으로 구매 가능	
변수	단위	최소	최대		
최대	%		6.0		
추출 (건조 기반)	%	81			
맥즙 색상	EBC (°L)	4 (2.1)	10 (4.3)		
총 단백질 (건조 몰트)	%		10.5		





당신의 독특한 맥주를 위한 특수 몰트

몰트 규격



샤또 다이아스타틱 몰트			
변수	단위	최소	최대
습도	%		7.0
추출 (건조 기반)	%	80.0	
맥즙 색상	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
총 단백질 (건조 맥아)	%	9.0	11.5
수용성 단백질	%	38.0	45.0
하르통 (Harong) 45o	%	36.0	44.0
당화 시간	최소		15
점도	cp		1.6
건고도	%	78.0	
초자율	%		3
당화력	WK	300	



CHÂTEAU ACID MALT			
변수	단위	최소	최대
습기	%		10.0
추출 (건조 기반)	%	74	
맥즙 색	EBC (°L)	6 (2.8)	12 (5.1)
전 단백질	%		11.5
pH			4.5
산도 (ml 0,1 N NaOH per 10 g)		40	



샤또 치트 위트 몰트 플레이크 유기농으로 구매 가능 			
변수	단위	최소	최대
최대	%		11.0
맥즙 색상	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
총 단백질 (건조 몰트)	%		12.0



샤또 치트 발리 몰트 플레이크 유기농으로 구매 가능 			
변수	단위	최소	최대
최대	%		11.0
맥즙 색상	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
총 단백질 (건조 몰트)	%		12.0





새로운 몰트 - 새로운 가능성!

캐슬몰팅은 새로운 프리미엄급의 카라멜과 로스팅 몰트 발표

캐슬 몰팅은 환경에 최소한의 영향을 미치는 최상 품질의 제품을 목표로 한 지속적인 연구 및 개발에 중점을 두고 전기로만 가동되는 새로운 로스팅 시설을 구축했습니다.

이 새로운 전기 로스팅 기술은 프리미엄급의 카라멜 몰트(그린 몰트를 사용)와 프리미엄급의 로스팅 몰트(킬른 몰트)를 생산합니다.

새로운 기술의 이득은 아래와 같습니다:

- 높은 카라멜화로 더 많은 향미와 아로마
- 더 균일한 로스팅과 카라멜화
- 직화방식을 사용하지 않기 때문에 니트로사민이 몰트에 존재하지 않음
- 환경친화적인 시스템. 10,000 m² 태양 패널 = 1 MW의 전기
- 연속 공정

캐슬몰팅은 하기의 프리미엄급의 카라멜과 로스팅 몰트를 제공합니다:

- Château Cara Clair® (7 EBC / 3.2 Lov.);
- Château Cara Blond® (20 EBC / 8.0 Lov.);
- Château Cara Ruby® (50 EBC / 19.3 Lov.);
- Château Cara Gold® (120 EBC / 45.7 Lov.);
- Château Special Belgium® (300 EBC / 113.7 Lov.);
- Château Biscuit® (50 EBC / 19.3 Lov.);
- Château Café (500 EBC / 188 Lov.);
- Château Chocolat (900 EBC / 388 Lov.);
- Chateau Black (1300 EBC / 488 Lov.);
- Château Wheat Chocolat (900 EBC / 388 Lov.);
- Château Wheat Black (1300 EBC / 488 Lov.)

고객의 특별한 사양의 몰트 요청에 따라 카라멜 또는 로스팅 몰트를 제공합니다.





최적화된 제품포장 및 물류 솔루션

캐슬몰팅은 배송지에 관계없이 최고의 물류 솔루션을 보장합니다.

몰트는 공장인도(ExW), 운송인인도(FCA), 본선인도(FOB), 운임포함인도(CFR), 운임보험료포함인도(CIF), 지급화물도(DAP) 및 타 요구 조건으로 선적 가능합니다.

유럽 대륙 배송을 위한 몰트 포장 솔루션	트럭당 적재량
벌크 트럭 적재 / 미분체 (pulverulent) 탱크 트럭	25 – 27 000 kg
25kg 포대를 80x120cm 교환형 팔레트 (각 825kg 적재)에 올려 트럭에 적재	23 100 kg
25kg 포대를 110x110cm 팔레트 (각 1,000kg 적재)에 올려 트럭에 적재	22 000 kg
25kg 포대를 114x114cm 수출용 팔레트 (각 1,000kg 적재)에 올려 트럭에 적재	20 000 kg
400-1,250kg 대형포대를 110x110cm 팔레트에 올려 트럭에 적재	8 800 – 24 000 kg
400-1,250kg 대형포대를 114x114cm 팔레트에 올려 트럭에 적재	8 400 – 24 000 kg

파쇄 몰트는 최대80x120cm팔레트에 최대500kg, 110x110 cm 팔레트에 최대 800 kg.

해양 및 대륙간 배송을 위한 몰트 포장 솔루션	20피트 컨테이너당 적재량	40피트 컨테이너당 적재량
라이너 백 벌크를 컨테이너에 적재	최대 17,000kg	최대 26,000kg
컨테이너에 25kg 포대를 컨테이너에 적재	최대 17,000kg	최대 26,000kg
컨테이너에 50kg 포대를 컨테이너에 적재	최대 17,000kg	최대 26,000kg
25kg 포대를 114x114cm 수출용 팔레트 (각 1,000kg 적재)에 올려 컨테이너에 적재	10 000 kg	20 000 kg
400-1,250kg 대형포대를 114x114cm 팔레트에 올려 컨테이너에 적재	4 000 – 12 500 kg	8 000 – 25 000 kg

트럭 또는 컨테이너의 적재량은 주문한 맥아 종류에 따라 다를 수 있습니다.

“혼합 팔레트” 배송 (한 팔레트에 여러 종의 맥아 적재) 또는 다른 포장 솔루션도 고객 요청에 따라 지원 가능합니다.

효모, 홉, 스파이스, 캔디슈가 또는 다른 설탕 제품 또한 맥아 주문과 함께 배송하여 추가 배송비를 절감할 수 있습니다.





고객 여러분의 성공을 위해!

최고의 몰트를 최단기간 내에!

캐슬몰팅은 최적화된 포장 및 물류솔루션을 보장합니다. 신축 5,000m² 유통센터를 통해 모든 고객에게 최고의 서비스를 제공합니다



신설 포장 설비를 통해 시간당 600포대의 몰트를 팔레트에 적재할 수 있습니다. 또한, 10미터 높이의 선반이 설치된 초대형 저장 시설에는 수요가 가장 많은 맥아 1,500 팔레트가 구비되어 빠르고 체계적인 배송 준비가 가능합니다.

이 덕분에, 혼합 팔레트 (여러 종류의 몰트를 적재한 팔레트)를 제외한 단일종 몰트 주문은 추가적인 조치 없이 바로 적재 후 배송이 가능하며, 이를 통해 최단기간 배송을 실천하고 있습니다.

긴급적재구역에서는 최대 40건의 주문을 동시에 처리해 24시간 내로 배송할 수 있도록 합니다.

이를 통해, 캐슬몰팅은 50kg에서 1,500kg의 맥아를 팔레트에 적재해 배송할 수 있으며, 이를 통해 전 제품의 100% 추적을 구현하였습니다.

캐슬몰팅 시설에는 트럭이 쉽게 드나들 수 있으며, 주차장은 20여 대의 대형 차량을 수용할 수 있어 운영의 유연성을 최대화하였습니다. 고속도로에서 불과 1km 떨어져 있으며 유럽 내 주 운송로와 가까이 위치해 있습니다.

다양한 설비 및 기술 투자를 통해, 캐슬몰팅은 설립이념인 고객만족을 실천하는 동시에, 기업 슬로건을 현실로 만들고 있습니다.

“모든 양조장에 몰트를 가장 빠르게 공급!”





다양한 맥주 재료!

캐슬몰팅은 전세계 100여 종 이상의 홉을
콘 (cone) 과 펠릿 (pellet) 형태로 판매합니다.

몰트와 함께 홉을 주문하시면 특별가에 제공하며, 추가 배송비 또한 면제됩니다!



콘 홉

T 90 펠릿 홉

캐슬몰팅에서 판매 하는 홉들

UK	USA	GERMANY	FRANCE	ORGANIC HOPS
Admiral	Ahtanum	Ariana	Aramis	Aramis (FR)
Archer * new	Amarillo	Brewers Gold	Bouclier	Brewers Gold (DE)
Beata	Apollo	Callista	Brewers Gold	Cascade (NZ, BE, UK, USA)
Boadicea	Belma	Hallertauer Blanc	Fuggles	Challenger (BE)
Bramling Cross	Bravo	Herkules	Mistral	Chinook (USA)
Challenger	Bullion	Hersbrucker (Hallertau)	Strisselspalt	Citra (USA)
East Kent Goldings	Calypso	Huell Melon	Triskel	First Gold (UK)
Endeavour	Cascade	Magnum	THE CZECH REPUBLIC	Fuggles (UK, BE)
First Gold	Centennial	Mandarina Bavaria	Agnus	Goldings (BE)
Flyer	Chinook	Mittlefruh (Hallertau)	Amethyst	Hall. Mittlefruh (DE)
Fuggles	Citra	Northern Brewer	Atlas	Hall. Tradition (DE)
Goldings	Cluster	Opal	Harmonie	Hersbrucker (DE)
Jester	Columbus (Tomahawk)	Perle	Kazbek	Magnum (PL, FR)
Minstrel	Crystal	Polaris	Premiant	Marynka (PL)
Northdown	Delta	Saaz	Saaz	Motueka (NZ)
Phoenix	Ekuanot (Equinox) NEW	Saphir	Sladek	Nelson Sauvin (NZ)
Pilgrim	El Dorado	Spalt Select	Vital	Nugget (USA)
Pilot	Galena	Taurus	POLAND	Opal (DE)
Pioneer	Glacier	Tettnang	Junga	Pacific Gem (NZ)
Progress	Liberty	Tradition	Lubelski	Perle (DE)
Sovereign	Millenium	NEW ZEALAND	Marynka	Pilgrim (BE)
Sussex	Mosaic	Cascade	Sybilla	Premiant (CZ)
Target	Mount Hood	Dr. Rudi (Super Alpha)	AUSTRALIA	Rakau (NZ)
WGV	Newport	Green Bullet	Ella (formerly Stella)	Saaz (CZ)
SLOVENIA	Nugget	Motueka	Galaxy	Saphir (DE)
Atlas	Palisade	Nelson Sauvin	Pride of Ringwood	Simcoe (USA)
Aurora (Super Styrian)	Santiam	Pacific Gem	Summer	Sladek (CZ)
Bobek	Simcoe	Pacific Jade	Topaz	Smaragd (DE)
Celeia	Sonnet	Pacifica	BELGIUM	Sovereign (UK)
Extra Styrian Dana	Sorachi Ace	Rakau	Magnum	Spalter Select (DE)
Magnum	Sterling	Riwaka		Sterling (USA)
Savinjski Golding	Summit	Southern Cross		Strisselspalt (FR)
Styrian Eureka NEW	Vanguard	Super Alfa		Target (UK)
Styrian Cardinal NEW	Warrior	Wai-iti		Tradition (DE)
Styrian Wolf NEW	Willamette	Waimea		Triskel (FR)
		Wakatu (Hallertau Aroma)		Wakatu (Hall. Aroma) (NZ)





더 창의적인 양조를 위해!

“벨기에인들은 맥주 양조에 있어 허브와 향신료 전문가라고 할 수 있습니다. 상대적으로 일반적인 벨기에 맥주도 향신료를 사용한 경우가 가끔 있죠. “맥주 헌터” 마이클 잭슨

캐슬몰팅의 다양한 향신료를 통해 맥주의 맛을 크게 바꾸는 특성을 가미해 보십시오. 향신료는 맥주에 무한한 아로마와 잊을 수 없는 맛을 더해 줍니다. 캐슬몰팅 향신료로 여러분만의 특별한 맥주를 만들어 보십시오.



코리앤더(고수)
코리앤더(고수) 가루

자른 오렌지 껍질 (광굴 껍질)
쓴 오렌지 껍질 ¼
쓴 오렌지 파우더

스위트 자른 오렌지껍질
스위트 오렌지껍질 띠
스위트 오렌지껍질 파우더

자른 감초 뿌리
감초 뿌리 파우더
감초 뿌리 추출물 사탕
감초 뿌리 추출물 스틱
감초 뿌리 추출물 블록

그레인즈 오브 파라다이스 (grains of paradise: 서아프리카산 생강과 식물)

자른 생강뿌리
생강뿌리 가루

재스민 꽃

스타아니스 (홀)
자른 스타아니스
스타아니스 파우더
아니스 핀펠라 (anise pimpernel)
아니스 핀펠라 파우더

계피가루

큐민 씨앗
쥬니퍼베리
카다못 풋과일
클로브(정향)
레드소렐 (red sorrel) 꽃
레드 모스
아이리시 모스
헤더 꽃
목향

방취목 (lemon verbena) 잎

바닐라 꼬투리
안젤리카 뿌리
선갈퀴
마트리카리아
레몬껍질



여기에 없는 향신료는 문의 바랍니다!





성공을 위한 달콤한 맛!

맥주의 부드러움을 향상시키기 위해,
 강렬함과 새로운 향을 더하기 위해,
 캐슬몰팅은 벨기에 맥주에 사용되는 또 하나의 특산품을 선사합니다-
벨기에 캔디슈가 및 기타 천연 설탕 제품

벨기에 캔디슈가는 뒤벨 또는 트리펠과 같이 강한 맛을 가진 벨기에 맥주를 양조하는 데 흔히 사용됩니다. 맥주에 바디감을 더하지 않고도 알코올 함량을 늘려주는 캔디슈가는, 과도한 맥아 맛이나 단맛을 방지하면서 맥주의 높은 알코올 함량을 유지하는 데 도움을 줍니다.



캔디슈가	포장
화이트 캔디슈가 조각	25kg 포대
다크 캔디슈가 조각	25kg 포대
라이트 흑설탕	25kg 포대/ 10kg 포대
다크 흑설탕	25kg 포대/ 10kg 포대
엑스트라 다크 흑설탕	25kg 포대/ 10kg 포대
캔디믹 (Candimic) 73% 라이트	25kg 캔/1,000kg 컨테이너
캔디믹 (Candimic) 73% 다크	25kg 캔/1,000kg 컨테이너
캔디믹 (Candimic) 78% 다크	25kg 캔/1,000kg 컨테이너
유기농 설탕	포장
유기농 알갱이 사탕수수	25kg 포대
캐러멜 색상제	포장
구운시럽 (Burnt Syrup) BS 5000	25kg 캔/1000kg 컨테이너
캐러멜 P32 (E150c)	25kg 캔/1000kg 컨테이너
글루코스 시럽	포장
벨고글룩 (Belgogluc) HM 70/75%	25kg 캔/1,000kg 컨테이너
말토텍스트린 1912	25kg 포대
과당	포장
과당시럽 F85/75%	25kg 캔/1,000kg 컨테이너
과당결정	25kg 포대
전화당	포장
액체 트리석 (Trisuc) 73%	25kg 캔/1,000kg 컨테이너



최신 제품 정보는 아래의 웹 사이트에서 참조 하세요.:
www.castlemalting.com





종합 적인 브루어 서비스!

캐슬몰팅은 아래 시설을 고객 여러분께 제공합니다.

- 현대적 소형 양조장 - 캐슬몰팅 양조 전문가들의 지원 하에 새로운 맥주 레시피 제작 및 시험
- 최신형 실험실 - 캐슬몰팅 양조 전문가들의 지원 하에 고객 제작 맥주 분석
- 캐슬 양조 아카데미 - 벨기에 맥주의 비밀에 대해 교육





몰트를 주문하는 가장 쉬운 방법

캐슬몰팅의 모바일 앱을 소개합니다!



양조와 몰트에 관한 최고의 애플리케이션! 애플 iOS와 안드로이드로 사용 가능합니다.

BrewMalt를 통해 고객 여러분은 양조와 몰트에 대한 모든 것을 찾아볼 수 있으며, 양조와 증류에 필요한 모든 재료를 주문할 수 있습니다.

BrewShop 코너를 사용해 최고급 양조 재료와 기타 제품을 주문할 수 있습니다.

고객 여러분의 주문과 관련된 모든 문서를 (몰트 분석, 송장, 인증서, 배달 목록) Services 코너에서 확인할 수 있습니다.

새로운 BrewWorld 코너를 통해 양조 및 몰트 관련 뉴스, 시장 가격, 산업 행사 정보 등을 받아보실 수 있으며, 맥주 레시피, 양조 팁, 양조 계산기, 용어집, 맥주 역사 등 정보를 통해 양조 전문가 못지 않은 지식을 쌓을 수 있습니다.

양조 및 몰트산업 최고의 고객 경험을 보장합니다!





품질이 중요하다면

실험실 분석기법

분석	기법	분석	기법
맥아			
몰트 습도	EBC 4.2	곱게 갈린 추출물: 습몰트; 건조몰트	EBC 4.5.1
거칠게 갈린 추출물: 습몰트; 건조몰트	EBC 4.5.2	곱기-거칠기 차이	EBC 4.5.2
색상 (시각적)	EBC 4.7.2	색상 KZ	Bios 1972 – n°3 p.129
색상 몰트습도	EBC 5.4	추출물 – 색상 몰트	EBC 5.5
색상 몰트 색상	EBC 5.6	기준: 2.8mm; 2.5mm; 2.2mm 체질 고르기; 고운 가루	
총 단백질 함량	EBC 4.3.1 (KJELDAHL)	수용성 단백질 함량	EBC 4.9.1
콜바흐 (Kolbach) 지수	EBC 4.9.1	맥즙 pH	EBC 8.17
맥즙 점도	EBC 4.8	베타글루칸	EBC 8.13.2
몰트 강도	EBC 4.15	통알곡	EBC 4.15
몰트 유리아미노질소 함량 (FAN)	EBC 4.10 (연속적)	당화력: 습몰트; 건조몰트	EBC 4.12 (연속적)
혼합물 냄새	EBC 4.5.1	사카린화 비율	EBC 4.5.1
여과율	EBC 4.5.1	하르통 (Hartong) 지수 45oC	De Clerck, 2ed., Vol II
칼스버그 시험 (거싱 시험) (Carlsberg test; Gushing test)	메박 (Mebak) R 4.21.2/2006	마이코톡신; 아플라톡신; DON; ...	분광법
손실 한계	EBC 8.6	동일성 및 변형도 (칼코플루오르 (calcofluor) 방식)	EBC 4.14
혼탁성	혼탁계 EBC	알파아말라아제	EBC 4.13 (연속적)
몰트 내 향 성분 파악 및 계수화	가스 크로마토그래피	몰트색상 즉각 측정	분광분석

분석	기법	분석	기법
보리			
총 단백질 함량	EBC 3.3.1 / IR	습도	EBC 4.2
마이코톡신; 아플라톡신; DON; ...	분광법	기준: 2.8mm; 2.5mm; 2.2mm 체로 고르기; 고운 가루;	
발아	오브리 (Aubry) 방식	수분 민감도	오브리 (Aubry) 방식
생산력 예상		알곡 1000개 무게	EBC 1.4.1
마이크로 몰트생산		냄새	
		시각적 측면	

분석	기법	분석	기법
물			
Physico-chemical parameters			
총 알루미늄 함량	ISO 11885	유리성 염소	ISO 7393
암모니아성 질소	효소법	총 철분 함량	ISO 11885
유용 아질산염	EN ISO 10304-2	pH	ISO 10523
냄새		COD	내부 기법 (분광법)
풍미		부유물	내부 기법



스트롱 벨기에 블론드 맥주

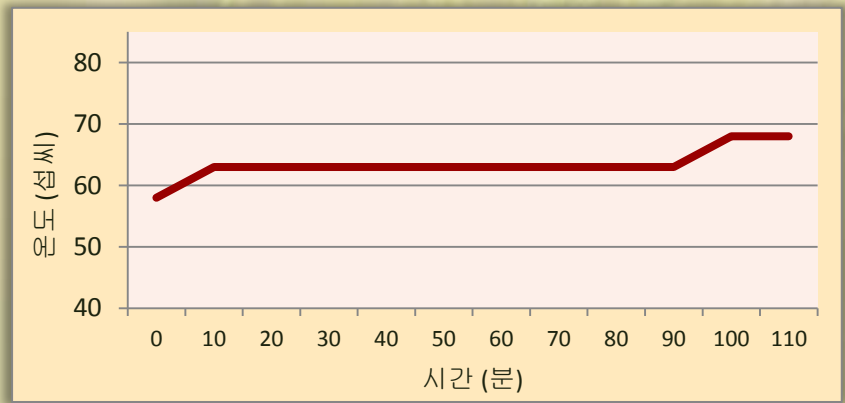
맥주 레시피



재료/HL

몰트	
샤또 필센 2RS	30 - 32 kg
샤또 페일 에일	1.5 kg
홉	
사즈	100 g
할레르타우어 아로마	50 g
효모	
SAFBREW T-58	70 g

혼합 온도



오리지널 그라비티: 16 - 17° Plato

알코올 함량: 9%

색상: 8 - 12 EBC

쓴맛: 25 - 30 EBU

설명

강하고 좋은 특성을 지닌 맥주로, 독특한 향과 환상적인 맛을 지녔다. 천천히 마시는 것이 좋다.



1단계: 혼합

- 물 75리터에서 혼합한다 (58도)
- 80분간 63도에 둔다
- 15분간 68도에 둔다

2단계: 여과

76도의 물을 사용해 맥즙을 지게미에서 분리한다

3단계: 삶기

- 시간: 1시간
- 15분 뒤 사즈 첨가
- 55분 뒤 할레르타우어 아로마 첨가
- 터브 제거

4단계: 식히기

5단계: 25-28도에서 발효

6단계: 저장: 12도에서 2일, 이후 0-1도에서 최소 2주간

본 레시피는 캐슬몰팅이 제공하였습니다. 성공적인 결과를 보장하지 않으며, 각 재료의 특정 특성과 양조장의 특정 기술적 조건에 따라 변형이 필요할 수 있습니다. 추가 정보와 서비스는 info@castlemalting.com 으로 연락 바랍니다.



벨기에 마치 맥주

Belgian March Beer



오리지널 그래비티: 14o plato

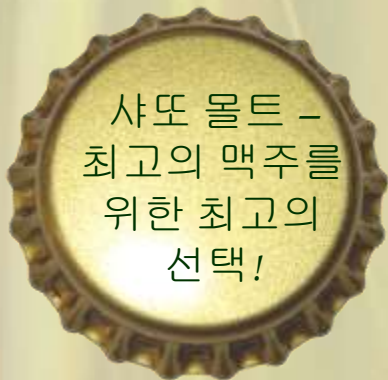
알코올 함량: 5.5-6%

색상: 35-40 EBC

쓴맛: 15-20 IBU

설명

강하고 좋은 특성을 지닌 맥주로, 독특한 향과 환상적인 맛을 지녔다. 천천히 마시는 것이 좋다.



<33>

맥주 레시피

재료/HL



몰트

샤또 필센 2RS	12 kg
샤또 카라 루비	10 kg
샤또 비스킷	2 kg

홉

샤즈	25 g
매그넘	50 g

효모

SAFBREW S-33	50 - 80 g
SAFBREW F-2 (2차발효)	2.5 - 5 g

혼합 온도



1단계: 혼합

- 물 80리터에서 혼합한다 (65도)
- 60분간 63도에 둔다
- 72도로 온도를 올린 뒤 15분간 둔다
- 78도에서 2분간 둔다

2단계: 여과

75도의 물 35리터를 사용해 맥즙을 지게미에서 분리한다

3단계: 삶기

- 시간: 2.10시간
- 15분 뒤 샤즈 첨가
- 105분 뒤 매그넘과 필요 시 설탕 첨가
- 터브 제거

4단계: 식히기

5단계: 25-25도에서 7일간 발효

본 레시피는 캐슬몰팅이 제공하였습니다. 성공적인 결과를 보장하지 않으며, 각 재료의 특정 특성과 양조장의 특정 기술적 조건에 따라 변형이 필요할 수 있습니다. 추가 정보와 서비스는: info@castlemalting.com 으로 연락 바랍니다.

벨기에 블론드 호밀 맥주

맥주 레시피

재료/HL



몰트

샤또 필센 2RS	22 kg
샤또 위트 블랑	3 kg
샤또 라이	6 kg

홉*

페를레 또는 어드미럴	70 %
캐스케이드	18 %
아마릴로	4.5 %
사즈	7.5 %

* 정확한 홉 양은 요망하는 쓴맛의 정도에 따라 달라질 수 있음

효모

SAFBREW ABBEYS	60 g
----------------	------

오리지널 그라비티: 18-19o plato

알코올 함량: 8.5%

색상: 8-12 EBC

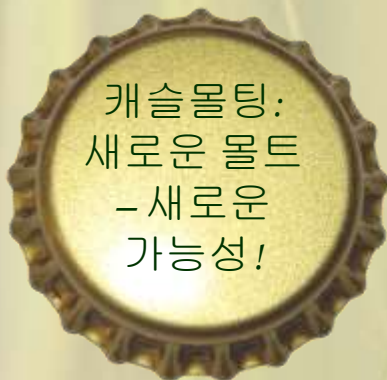
쓴맛: 25-29 EBU

혼합 온도



설명

맑은 노랑 또는 황금색을 띄며, 잘 구성된 흰색 헤드를 가진다. 쓴맛은 중간 정도이며, 스파이스 향이나 신 듯한 호밀의 맛이 배어나온다.



1단계: 혼합

- 물 100리터에서 혼합한다 (63도)
- 80분간 63도에 둔다
- 72도로 온도를 올린 뒤 20분간 둔다
- 78도에서 2분간 둔다

2단계: 삶기

- 10분 뒤 첫 번째 홉 첨가 (페를레 혹은 어드미럴)
- 85분 뒤 두 번째 홉 첨가 (캐스케이드, 아마릴로)

3단계:젓기: 남은 홉을 모두 더한다

4단계: 27도에서 발효

5단계: 저장: 12도에서 2일간, 이후 0-1도에서 3주간

5단계: 저장: 12도에서 2일간, 이후 0-1도에서 3주간

본 레시피는 캐슬몰팅이 제공하였습니다. 성공적인 결과를 보장하지 않으며, 각 재료의 특정 특성과 양조장의 특정 기술적 조건에 따라 변형이 필요할 수 있습니다. 추가 정보와 서비스는: info@castlemalting.com 으로 연락 바랍니다.



벨기에 앰버 맥주

맥주 레시피



재료/HL



몰트

샤또 필센 2RS	15 kg
샤또 뮌헨 라이트	7.5 kg
샤또 애비 또는 샤또 카라 루비	2.5 kg



홉

사즈	75 g
할레르타우어	25 g



효모

SAFBREW S-33	50 - 80 g
--------------	-----------

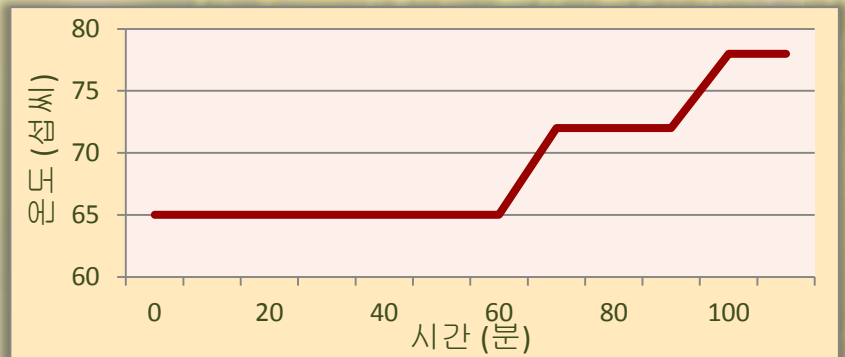
오리지널 그래비티: 14-16o plato

알코올 함량: 6-7%

색상: 10-15 EBC

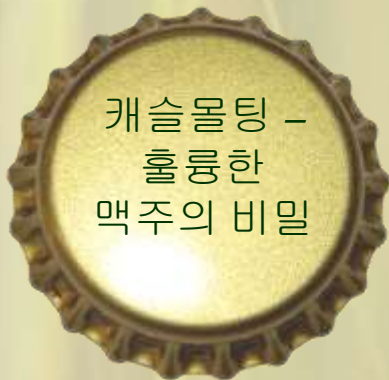
쓴맛: 18-22 IBU

혼합 온도



설명

샤또 뮌헨 라이트와 샤또 애비 맥아를 혼합한 이 특별한 맥주는 와인과 같은 풍부한 부드러움과 맥주 특유의 신선함을 가지고 있다.



1단계: 혼합

- 65도에서 혼합하여 60분간 둔다
- 15분간 72도에 둔다
- 2분간 78도에 둔다

2단계: 삶기

- 시간: 1시간 30분
- 맥즙이 8-10%가량 줄어듦
- 15분 뒤 홉 절반 첨가
- 85분 뒤 나머지 홉 추가 및 필요 시 설탕 첨가
- *스파이스 옵션: 코리앤더 (1g/hl) 및 그레인 오브 파라다이스 (1.5g/hl) 또는 감초 (0.5g/hl)
- ** 설탕 옵션: 화이트 캔디슈가 (0.5kg/hl)

3단계: 발효

- 20도에서 시작해 22도까지 온도를 올린 뒤, 효모 제거 전 발효
- 마지막 단계에 디아세틸을 24시간 동안 둔다

4단계: 저장: 4도에서 최소 2주간

본 레시피는 캐슬몰팅이 제공하였습니다. 성공적인 결과를 보장하지 않으며, 각 재료의 특정 특성과 양조장의 특정 기술적 조건에 따라 변형이 필요할 수 있습니다. 추가 정보와 서비스는 info@castlemalting.com 으로 연락 바랍니다.



벨기에 다크 애비 맥주

맥주 레시피



재료/HL

몰트	
샤또 필센 2RS	9 kg
샤또 페일 에일	9 kg
샤또 카라 블론드	5.5 kg
샤또 크리스탈	4 kg
샤또 쇼콜라	0.5 kg
홉	
할레르타우어	50 g/hl
테트낭	25 g/hl
효모	
SAFBREW T-58	50-80 g / hl

오리지널 그래비티: 13-14o plato

알코올: 8.5-9%

색상: 55-65 EBC

쓴맛: 25-30 IBU

혼합 온도



설명

풍부하고 달콤한 몰트의 풍미와 균형잡힌 맛을 지녔다. 탄 목재와 같은 뒷맛을 가진다.



1단계: 혼합

- 65도에서 혼합하여 60분간 둔다
- 15분간 72도에 둔다
- 2분간 78도에 둔다

2단계: 삶기

- 시간: 1시간 30분
- 맥즙이 8-10%가량 줄어듦
- 15분 뒤 할레르타우어 첨가
- 85분 뒤 테트낭거와 필요 시 설탕 첨가
- *스파이스 옵션: 코리앤더 (1g/hl) 및 계피 (4g/hl)
- ** 설탕 옵션: 다크 캔디슈가 (0.5kg/hl)

3단계: 발효

- 20도에서 시작해 22도까지 온도를 올린 뒤, 효모 제거 전 발효 마지막 단계에 디아세틸을 24시간 동안 둔다

4단계: 저장: 4도에서 최소 2주간

본 레시피는 캐슬몰팅이 제공하였습니다. 성공적인 결과를 보장하지 않으며, 각 재료의 특정 특성과 양조장의 특정 기술적 조건에 따라 변형이 필요할 수 있습니다. 추가 정보와 서비스는: info@castlemalting.com 으로 연락 바랍니다.



벨기에 레드 순수 몰트 맥주

맥주 레시피



재료/HL

몰트	
샤또 필센 2RS	10.8 kg
샤또 멜라노	4.5 kg
샤또 뮌헨	1.8 kg
샤또 카라 골드	0.9 kg
홉	
샤즈	100 g
할레르타우어 아로마	50 g
효모	
SAFALE US-05	50 - 80 g
재발효	2.5 - 5 g

혼합 온도



오리지널 그라비티: 13.5o plato

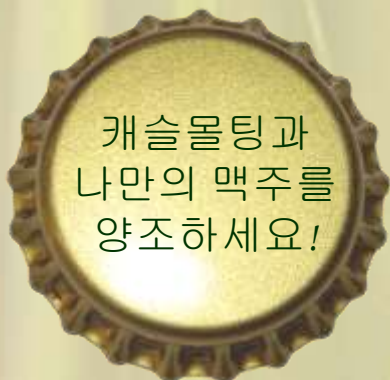
알코올 함량: 6.5%

색상: 60 EBC

쓴맛: 22-27 IBU

설명

약간의 달콤함이 홉 향의 차와 같은 맛을 낸다. 전반적으로 균형이 잘 잡힌 향미와 기분좋은 묽은 몰트향을 가진다. 드라이한 피니시가 특징이다.



1단계: 혼합

- 62도에서 혼합하여 50분간 둔다
- 20분간 72도에 둔다
- 2분간 78도에 둔다

2단계: 삶기

- 시간: 1시간 30분
- 맥즙이 6-10%가량 줄어듬
- 15분 뒤 샤즈 첨가
- 85분 뒤 할레르타우어 아로마와 필요 시 설탕 첨가
- 설탕 옵션: 소프트 라이트 브라운 슈가 (0.5kg/hl)

3단계: 발효

- 20도에서 시작해 22도까지 온도를 올린 뒤, 효모 제거 전 발효 마지막 단계에 디아세틸을 24시간 동안 둔다

4단계: 저장: 4도에서 최소 2주간

본 레시피는 캐슬몰팅이 제공하였습니다. 성공적인 결과를 보장하지 않으며, 각 재료의 특정 특성과 양조장의 특정 기술적 조건에 따라 변형이 필요할 수 있습니다. 추가 정보와 서비스는 info@castlemalting.com 으로 연락 바랍니다.



벨기에식 IPA

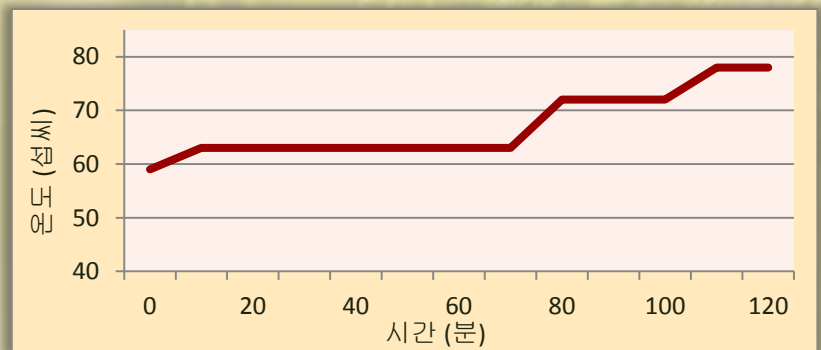
맥주 레시피



재료/HL

몰트	
샤또 필센 2RS	15 kg
샤또 뮌헨 라이트	7.5 kg
샤또 애비	2 kg
홉	
퍼글스	250 g
이스트 켄트 골딩스	200 g
윌라멧	200 g
효모	
SAFALE S-04	50 - 80 g
SAFALE S-04 (2차 발효)	2.5 - 5 g

혼합 온도



오리지널 그래비티: 14-16o plato

알코올 함량: 6-7%

색상: 10-15 EBC

쓴맛: 38 IBU

설명

홉과 IPA의 향이 벨기에 스트롱 페일 에일의 과일 및 스파이스 향과 복합적으로 작용하여 완벽한 맥주를 만들어 낸다.



1단계: 혼합

- 물 70리터에서 59도로 혼합한 뒤 63도까지 서서히 온도를 올린다
- 60분간 63도에 둔다
- 15분간 72도에 둔다
- 2분간 78도에 둔다

2단계: 여과

75도의 물을 사용해 맥즙을 지게미에서 분리한다

3단계: 삶기

- 시간: 90분
- 맥즙의 양이 8-10%가량 감소
- 삶기 시작한 지 5분 뒤 퍼글스 첨가
- 시작 80분 뒤 이스트 켄트 골딩스 첨가
- 시작 85분 뒤 윌라멧 첨가

4단계: 23도에서 발효

5단계: 저장: 4도에서 최소 3주간

본 레시피는 캐슬몰팅이 제공하였습니다. 성공적인 결과를 보장하지 않으며, 각 재료의 특정 특성과 양조장의 특정 기술적 조건에 따라 변형이 필요할 수 있습니다. 추가 정보와 서비스는: info@castlemalting.com 으로 연락 바랍니다.



벨기에 브라운 맥주

맥주 레시피



오리지널 그라비티: 17-18o plato

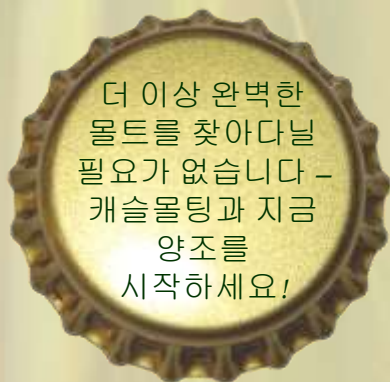
알코올 함량: 7-8%

색상: +/- 50 EBC

쓴맛: 15-20 IBU

설명

풍부하고 달콤한 몰트 풍미와 균형이 잘 잡힌 맛이 특징인 맥주. 탄 목재와 비슷한 뒷맛을 은근하게 낸다.



더 이상 완벽한 몰트를 찾아다닐 필요가 없습니다 - 캐슬몰팅과 지금 양조를 시작하세요!

재료/HL

몰트

샤또 필센 2RS	16 kg
샤또 윈헨 라이트	10 kg
샤또 카라 루비	4 kg
샤또 크리스탈	1 kg
샤또 쇼콜라	1 kg

홉

매그넘	50 g
페를레	25 g

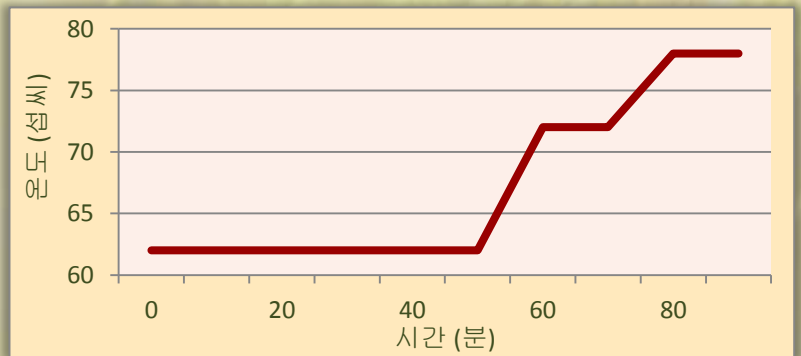
효모

SAFBREW T-58	50-80 g
SAFBREW T-58 (2차 발효)	2.5 - 5 g

설탕

브라운 캔디슈가	0.5 kg
----------	--------

혼합 온도



1단계: 혼합

- 62도에서 55분간 혼합한다
- 10분간 72도에 둔다
- 2분간 78도에 둔다

2단계: 삶기

- 시간: 1시간 30분
- 맥즙 양이 8-10%가량 감소
- 15분 뒤 매그넘 첨가
- 85분 뒤 페를레 및 설탕 첨가

3단계: 식히기

4단계: 발효: 22도에서

본 레시피는 캐슬몰팅이 제공하였습니다. 성공적인 결과를 보장하지 않으며, 각 재료의 특정 특성과 양조장의 특정 기술적 조건에 따라 변형이 필요할 수 있습니다. 추가 정보와 서비스는: info@castlemalting.com 으로 연락 바랍니다.



벨기에 스타우트

맥주 레시피



재료/HL

몰트	
샤또 필센 2RS	19.2 kg
샤또 카라 골드	1.5 kg
샤또 쇼콜라	2.5 kg
샤또 블랙	2.5 kg
샤또 스페셜 B	0.3 kg
홉	
사즈 T90	520 g
효모	
SAFBREW S-33	70 g

혼합 온도



오리지널 그라비티: 15o plato

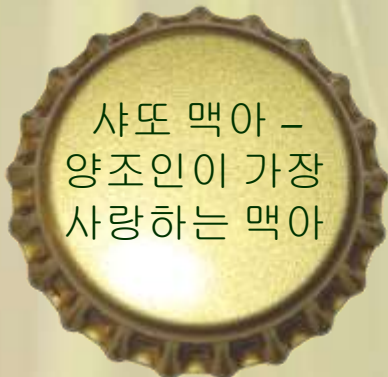
알코올 함량: 6.5%

색상: 65 EBC

쓴맛: 28 IBU

설명

이 벨기에식 스타우트는 초콜렛 및 커피와 같은 강한 로스트 풍미를 가지며, 벨기에 효모가 만들어 내는 약간 신 듯한 과일맛을 낸다. 한마디로 맛있는 맥주이다.



1단계: 혼합

- 80리터의 물을 사용해 62도에서 혼합하며 pH를 5.4로 1시간 10분간 유지한다
- 10분간 72도에 둔다
- 2분간 78도에 둔다

2단계: 삶기

- 시간: 70분
- 삶기 시작 시 사즈 420g 첨가
- 삶기 종료 10분 전 사즈 100g 첨가

3단계: 24도까지 식히기

4단계: 발효: 25도에서 6-7일간

본 레시피는 캐슬몰팅이 제공하였습니다. 성공적인 결과를 보장하지 않으며, 각 재료의 특정 특성과 양조장의 특정 기술적 조건에 따라 변형이 필요할 수 있습니다. 추가 정보와 서비스는: info@castlemalting.com 으로 연락 바랍니다.



<40>



재료/HL

몰트

샤또 필센 2RS	20 kg
샤또 뮌헨	10 kg
샤또 크리스탈	5 kg
샤또 카페 라이트	5 kg

홉

어드미럴	75 g
브루어즈 골드	75 g

효모

SAFBREW T-58	50 - 80 g
SAFBREW T-58 (2차 발효)	2.5 - 5 g

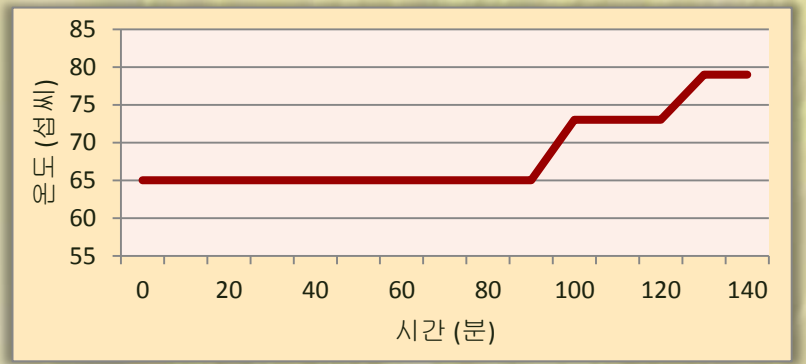
오리지널 그래비티: 19-20o plato

알코올 함량: 8.5-9%

색상: 55-65 EBC

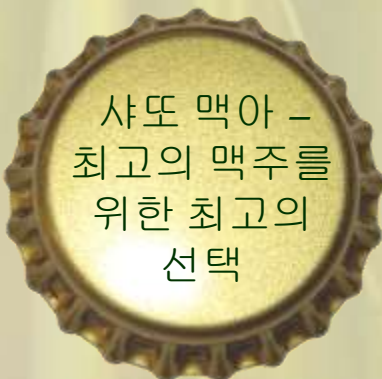
쓴맛: 25-30 IBU

혼합 온도



설명

벨기에 크리스마스 맥주는 풍부하고 부드러운 헤드를 가지고 있으며, 약간의 스파이스 향미와 기분좋은 향을 지녔습니다.



1단계: 혼합

- 물 75리터에서 혼합한다 (65도)
- 90분간 65도에 둔다
- 73도로 온도를 올린 뒤 20분간 둔다
- 79도에서 2분간 둔다

2단계: 여과

78도의 물 35리터를 사용해 맥즙을 지게미에서 분리한다

3단계: 삶기

- 시간: 2.5시간
- 15분 뒤 어드미럴 첨가
- 105분 뒤 브루어즈 골드 필요 시 설탕 첨가
- 터브 제거

4단계: 식히기

5단계: 25-25도에서 7일간 발효

본 레시피는 캐슬몰팅이 제공하였습니다. 성공적인 결과를 보장하지 않으며, 각 재료의 특정 특성과 양조장의 특정 기술적 조건에 따라 변형이 필요할 수 있습니다. 추가 정보와 서비스는: info@castlemalting.com 으로 연락 바랍니다.





벨기에에서 사랑을 담아 보냅니다!

캐슬몰팅은 고객 여러분의 새로운 맥주 레시피 제작을 돕고자 합니다.
info@castlemalting.com 으로 요청 이메일을 보낼 주십시오.

캐슬몰팅 소형 양조장에 방문하시면 캐슬몰팅 몰트를 사용해 만든 맥주를 시음하거나 고객 여러분의 맥주 레시피를 시험할 수 있습니다.



94 Rue de Mons, 7970 Beloeil, Belgium. Tel. +32 87 66 20 95, Fax +32 87 35 22 34
E-mail: info@castlemalting.com, www.castlemalting.kr



BELGIAN BEER CULTURE

Intangible Cultural Heritage of Humanity



Trappist



Abbey



Sour



Pils



Saison



Christmas



Ale



IPA



Stout



Kriek



Tripel

Witbier



Faro



Gueuze



**Castle
Malting®**

Scotch

