

Những loại Malt Bỉ giúp bia trở nên đặc biệt





Các Loại Malt Đến Từ Một Đất Nước Nổi Tiếng Về Bia

Nội dung

	Các loại bia Bỉ – Di sản văn hóa thuộc UNESCO.....	3
	Lời nói đầu	4
	Castle Malting® – truyền thống và đổi mới.....	5
	Công nghệ sấy khô đột phá.....	6
	Sản xuất malt hữu cơ.....	7
	Các loại malt của Castle Malting®.....	8-12
	Các dòng malt độc quyền thuộc Château	13
	Các loại malt hữu cơ của Castle Malting®.....	14
	Tiêu chuẩn kỹ thuật malt.....	15-23
	Công nghệ rang bằng điện.....	24
	Logistics và đóng gói	25
	Trung tâm phân phối tại Ghlin, Mons.....	26
	Men bia.....	27
	Hoa bia.....	28
	Giá vị	29
	Các loại đường phèn Bỉ	30
	Dịch vụ cho các nhà làm bia.....	31
	Ứng dụng BrewMalt® cho thiết bị điện thoại.....	32
	Phân tích thực hiện tại phòng thí nghiệm của chúng tôi.....	33
	Công thức nấu bia.....:	34-42





Bia Bỉ – Di Sản Văn Hóa do UNESCO Vinh Danh

Từ bia pilsners vàng và bia ales nâu cho đến các loại bia Trappist mạnh được tạo ra trong các tu viện, bia Bỉ được thưởng thức trên toàn thế giới. Lịch sử đồ uống kéo dài hàng nhiều thế kỷ từ thời các thầy tu trung cổ. Và ngày nay, những người đam mê nói rằng sự đa dạng của bia Bỉ là không nơi nào sánh được.

Vào ngày 30 tháng 11 năm 2016, Văn Hóa Bia của Bỉ được UNESCO công nhận là một phần của di sản văn hóa phi vật thể của nhân loại, chính thức công nhận đây là thứ cần được bảo tồn cho các thế hệ tương lai.

Lịch sử và nhiều loại bia đang có làm cho ngành công nghiệp bia của Bỉ nổi bật so với các truyền thống sản xuất bia khác trên toàn thế giới.

Điều đặc biệt đối với văn hóa bia Bỉ là sự kết hợp giữa đổi mới và truyền thống. Có hơn 3000 loại bia khác nhau tại Bỉ, 200 nhà làm bia và những nhà làm bia này đã và đang tạo ra một nền văn hóa bia độc đáo xung quanh họ.

Bia Bỉ nổi tiếng khắp thế giới với nhiều hương vị khác nhau từ rất chua đến đắng, được sản xuất tại nhiều thành phố, thị trấn và làng mạc trên các quốc gia Tây Âu với 11 triệu người.

“Sự đa dạng của nghệ thuật sản xuất bia và tính đậm nét của văn hóa bia, như một phần của cuộc sống hàng ngày và tại các lễ hội trong đầy nước của chúng tôi, làm cho văn hóa bia này trở thành một phần của bản sắc và di sản văn hóa của toàn bộ đất nước”, theo như tuyên bố của Bộ Trưởng Văn Hóa của Bỉ.

Ngày càng có nhiều các quốc gia phát triển ngành công nghiệp bia với nhiều biến thể hơn

và họ luôn đề cập đến phong cách bia của Bỉ. Chúng tôi tự hào rằng bia Bỉ được xem như một tiêu chuẩn tham khảo và là nguồn cảm hứng cho ngành công nghiệp bia và cho các hoạt động liên quan đến bia trên toàn thế giới.

Để đáp ứng các yêu cầu chất lượng của các trường phái bia khổng lồ này, công ty malt Castle Malting® của Bỉ đã phát triển một phổ sản phẩm đa dạng bao gồm các loại malt cơ sở và malt đặc biệt. Các tính chất độc đáo của malt Bỉ rất cần thiết cho tất cả các trường phái bia nổi tiếng của Bỉ, cũng giống như quy trình sản xuất bia độc đáo.

Tất cả các công thức được đề xuất bởi Castle Malting® đều dựa trên một số loại bia nổi tiếng và được sản xuất với malt Bỉ có chất lượng hàng đầu của Castle Malting®.

Những công thức này là được nhắm đến như là một khởi điểm cho cảm hứng của bạn và chúng tôi hoan nghênh bạn đóng góp thêm những nét riêng của mình để làm cho bia của bạn đặc biệt hơn nữa.





Hàng Chục Loại Malt Đặc Biệt Của Bỉ

Hãy Chọn Loại Malt Cho Bạn

Castle Malting® cung cấp cho bạn lượng lớn các loại malt cơ sở và malt đặc biệt có chất lượng cao nhất, cho phép bạn tạo ra bất cứ loại bia nào từ bia Pilsen và bia Trắng đến các loại bia đen Abbey, Stouts và Porters cũng như bất kì loại bia hữu cơ nào.

Độ tin cậy trong dịch vụ của chúng tôi ngày càng được đánh giá cao bởi ngày càng nhiều các nhà sản xuất bia trên thế giới.



Castle Malting® bảo đảm:



100% khả năng truy xuất nguồn gốc của malt từ cánh đồng lúa mạch cho đến malt được giao đến cho các nhà máy bia, áp dụng và tuân thủ nghị định châu Âu UE 178-2002 của Hội Đồng Châu Âu về truy xuất nguồn gốc;



Hoàn toàn không có bất kỳ sinh vật biến đổi gen nào trong malt của chúng tôi, theo định nghĩa của Chỉ thị châu Âu 2001/18/EC, điều đó có nghĩa là tất cả malt của chúng tôi được đảm bảo GMP FREE;



Quy trình sản xuất truyền thống dài hơn 9 ngày – sự bảo đảm chắc chắn cho sự chuyển đổi cao của hạt và các loại sản phẩm malt cao cấp và chất lượng hàng đầu!



Tuân thủ nghiêm ngặt các yêu cầu HACCP (phân tích mối nguy hại và kiểm soát điểm tới hạn) hiện đang có hiệu lực và Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000;



Chất lượng hạt đại mạch và malt thành phẩm được phân tích tại phòng thí nghiệm hiện đại của chúng tôi và được xác nhận bởi các phòng thí nghiệm lớn nhất về công nghệ bia của liên minh châu Âu;



Có thể in các bảng phân tích malt giao cho bạn từ trang web của chúng tôi www.castlemalting.com (đã được dịch sang 19 thứ tiếng!);



Khách hàng có thể đặt mua malt hạt hoặc malt đã nghiền;



Malt được giao sẽ được đóng gói theo các bất kỳ quy cách được yêu cầu sau: 25kg, 50kg, 400 – 1,300kg, hàng rời. Theo pallet có đóng bao lên tới 1,300kg (bao 25 kg) và lên tới 1,300kg (các bao lớn). Tất cả được vận chuyển bằng container loại 20' hay 40' loại sử dụng trong xuất khẩu;



Hỗ trợ kỹ thuật và tư vấn miễn phí từ các chuyên gia dày dặn kinh nghiệm trong nghề;



Khả năng có thể sử dụng các phòng thí nghiệm cũng như các xưởng sản xuất bia của chúng tôi để thử nghiệm malt và tạo ra công thức bia mới;



Tổ chức đào tạo và hội thảo tại Bỉ và nước ngoài.

Chúng tôi sẵn sàng phát triển bất kì loại malt nào theo thông số kỹ thuật của bạn.
Chúng tôi cũng sẵn sàng cho việc phát triển công thức bia của riêng bạn.

www.castlemalting.com





Nhà Sản Xuất Malt Đặc Biệt Số 1



Castle Malting® có trụ sở đặt tại Beloeil, Bỉ, bên cạnh một tòa lâu đài tuyệt đẹp.

Bỉ, quê hương của **Castle Malting®**, chắc chắn là một nơi gần nhất với thiên đường của những người yêu bia.

Thật vậy, Bỉ là quốc gia của bia. Ở đâu mà có thể cung cấp trên 1220 nhãn hiệu bia và đa dạng kỹ thuật cho các nhà làm bia bao gồm Lambic, Kriek và Trappist ?

Nếu như ở các quốc gia khác họ thường tôn trọng rượu vang thì đối với Bỉ, sự tôn trọng đó dành cho bia.

Để đáp ứng sự đòi hỏi của phần lớn các loại bia đó, các nhà làm malt Bỉ đã phát triển rất nhiều loại malt bia đặc biệt.

Bỉ được ví như thánh địa Mecca của malt bia trên thế giới, với nhiều loại malt bản xứ được xuất khẩu tới 160 quốc gia. Đặc tính của malt bia Bỉ cùng với kỹ thuật nấu bia đã góp phần tạo ra chất lượng và danh tiếng cho nhiều loại bia Bỉ.

Malt Bỉ cho chất lượng bia rất khác biệt so với bất cứ nơi nào khác trên thế giới. Malt Bỉ có đặc điểm độc đáo về hương vị, độ trong của vỏ, màu sắc, năng suất và các thông số khác.

Castle Malting® thành lập năm 1868, là nhà sản xuất malt lâu đời nhất tại Bỉ và là một trong những nhà sản xuất malt lâu đời nhất trên thế giới. **Castle Malting®** nổi tiếng về tính cá nhân của sản phẩm malt và nổi tiếng về các tiêu chuẩn khắt khe về chất lượng malt.

Có hơn **2800 nhà làm bia trên 150 quốc gia** đã chọn malt chất lượng của **Castle Malting®**.

Vị trí địa lý của **Castle Malting®** nằm ở trung tâm khu vực trồng lúa mạch tốt nhất của thế giới (cùng với Pháp, Hà Lan, Scotland, và Đức) đã cho phép chúng tôi có thể tuyển chọn những loại mạch tốt nhất và thích hợp nhất cho mỗi loại malt, như các bậc tiền bối đã làm trong quá khứ.

Công nghệ quản lý kinh doanh hiện đại của **Castle Malting®** cho phép chúng tôi có thể cung cấp các sản phẩm malt chất lượng cao với giá thành rất cạnh tranh. Ngoài ra, vị trí gần cảng Antwerp, cảng xuất khẩu malt lớn nhất thế giới, giúp chúng tôi có thể giảm thiểu chi phí vận chuyển.

Với đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp và nhà máy thiết kế đồng bộ, **Castle Malting®** có thể đáp ứng tất cả mọi yêu cầu cho những nhà nấu bia nhỏ lẻ đến nhà sản xuất bia lớn.

HÃY KHÁM PHÁ DÒNG SẢN PHẨM MALT CƠ BẢN VÀ MALT ĐẶC BIỆT CỦA CASTLE MALTING®!

www.castlemalting.com





Định Nghĩa Lại Việc Sản Xuất Malt

Với các thiết bị tiên tiến dùng trong sấy khô malt, **Castle Malting®** tạo ra hàng loạt loại malt đặc biệt với các đặc tính hương vị và mùi thơm đặc biệt. Nhờ thiết kế kỹ thuật độc đáo, cơ sở sấy khô của chúng tôi cho phép chúng tôi có các lợi thế sau đây đối với các loại malt sấy và malt được caramel-hóa:

- Hương thơm hơn
- Độ caramel hóa cao hơn hơn
- Độ đắng và độ se lưỡi ít hơn trong các loại malt có màu đậm

Hơn nữa, mỗi năm **Castle Malting®** ra mắt các loại malt đặc biệt mới và tiếp tục mở rộng phổ sản phẩm các loại malt hữu cơ.





Công Ty Malt Xanh Đầu Tiên Trên Thế Giới

Malt Hữu Cơ Cho Các Loại Bia Hữu Cơ !

Thực hiện chặt chẽ chính sách bảo vệ một hành tinh lành mạnh cho các thế hệ tương lai, chúng tôi thường xuyên đánh giá khả năng thực thi bảo vệ môi trường của chúng tôi và luôn nỗ lực cải thiện hiệu quả trong bảo vệ môi trường. Chính vì vậy, chúng tôi đã đưa ra một quy trình sản xuất tôn trọng môi trường từ đầu vào tới đầu ra.

Điều gì khiến chúng tôi là một nhà sản xuất malt thân thiện và vì môi trường ?

- ❖ Tiếp nhận lúa mạch thẳng từ xà lan để giảm thiểu quãng đường vận chuyển làm ô nhiễm môi trường
- ❖ Một tổ hợp đồng bộ sản xuất cả điện và nhiệt dùng trong sấy tách nước malt
- ❖ Thu hồi lại nhiệt trong quá trình sấy tách nước malt
- ❖ Thu hồi lại nhiệt trong quá trình rang khô malt
- ❖ Lắp hệ thống thu năng lượng mặt trời trên mái của nhà máy với diện tích 10000 m²
- ❖ Lắp đặt hệ thống điều khiển tốc độ và mô tơ công suất lớn
- ❖ Lắp đặt trạm sản xuất methane sinh học từ chất thải (dự án)
- ❖ Thực hiện đặt hàng, hóa đơn, bảng phân tích được thực hiện qua mạng
- ❖ Thu hồi chất thải còn lại trong quá trình sản xuất để sản xuất các loại phân bón tự nhiên



Ở Castle Malting® mỗi ngày đều là ngày Trái Đất !



Malt Cơ Sở và Malt Đặc Biệt Của Castle Malting®

LOẠI MALT	MIÊU TẢ	SỬ DỤNG	%
Château Pilsen® 2RS 2.5 – 3.5 EBC 1.5 – 1.9°L 	<p>Đặc điểm: Loại malt Bỉ có màu nhẹ nhất. Sản phẩm làm từ các loại mạch 2 hàng mùa xuân tốt nhất châu Âu. Sấy tách nước ở nhiệt độ lên tới 80 - 85°C.</p> <p>Đặc tính: Là loại malt có màu nhẹ nhất, dễ dàng chuyển hóa và tạo đường khi ngâm. Malt Château Pilsen của chúng tôi có vị mạch nha ngọt đậm và có khả năng enzyme hóa cao để làm malt cơ sở.</p> <p>Xem chi tiết: trang 15</p> <p style="text-align: center;">CÓ MALT DẠNG HỮU CƠ! </p>	Dùng cho tất cả các loại bia.	Có thể dùng tới 100% khi trộn.
Château Pilsen® 6RW 2.5 – 3.5 EBC 1.5 – 1.9°L 	<p>Đặc điểm: Loại malt Bỉ có màu nhẹ nhất được sản xuất từ các loại mạch 6 hàng mùa đông tốt nhất châu Âu. Sấy tách nước ở nhiệt độ lên tới 80 - 85°C.</p> <p>Đặc tính: Là loại malt có màu nhẹ nhất, dễ dàng chuyển hóa và tạo đường khi ngâm. Để so sánh với malt Château Pilsen 2 hàng mùa xuân, malt Château Pilsen 6 hàng mùa đông có chỉ tiêu hoạt lực cao hơn.</p> <p>Xem chi tiết: trang 15</p> <p style="text-align: center;">CÓ MALT DẠNG HỮU CƠ! </p>	Dùng cho tất cả các loại bia.	Có thể dùng tới 100% khi trộn.
Château Vienna® 4 – 7 EBC 2.1 – 3.2°L 	<p>Đặc điểm: Malt Bỉ Vienna cơ sở. Sấy tách nước nhẹ ở nhiệt độ 85-90°C với thời gian sấy ngắn hơn.</p> <p>Đặc tính: Cho mùi vị mạch nha và ngũ cốc mạnh hơn so với malt Pilsen và một chút mùi hương caramel và toffee. Sấy tách nước ở nhiệt độ cao hơn so với malt Pilsen. Vì vậy loại malt này cho màu bia vàng đậm hơn đồng thời tăng độ đậm đặc và hương vị tròn đầy cho bia. Nhờ sấy tách nước ở nhiệt độ cao, hoạt động enzyme hóa của malt Château Vienna thấp hơn so với malt Pilsen. Tuy vậy cũng đủ để có thể trộn thêm một lượng lớn các loại malt đặc biệt.</p> <p>Xem chi tiết: trang 16</p> <p style="text-align: center;">CÓ MALT DẠNG HỮU CƠ! </p>	Dùng cho tất cả các loại bia, Vienna lager. Làm tăng màu sắc và hương cho các loại bia nhẹ.	Có thể dùng tới 100% khi trộn.
Château Pale Ale® 7 – 10 EBC 3.2 – 4.3°L 	<p>Đặc điểm: Malt Bỉ cơ sở có màu nhẹ. Sấy tách nước ở nhiệt độ 90-95°C.</p> <p>Đặc tính: Thường được dùng như malt cơ sở hoặc trộn với malt Pilsen 2RS để đạt được vị malt mạnh hơn, màu bia đậm hơn. Có màu đậm, loại malt này có thể cho màu nước hèm vàng hơn. Dùng để sản xuất các loại bia màu hổ phách, vị đắng, dùng với các loại men mạnh. Được sấy tách nước trong khoảng thời gian dài nên loại malt này chuyển hóa tốt và cho mùi vị rõ rệt hơn so với malt Pilsen. Enzyme của malt Château Pale Ale có thể chịu được khi sử dụng cùng với các loại malt đặc biệt không enzyme.</p> <p>Xem chi tiết: trang 16</p> <p style="text-align: center;">CÓ MALT DẠNG HỮU CƠ! </p>	Sử dụng cho bia loại Pale Ale, đắng, dùng cho hầu hết các loại bia kiểu Anh truyền thống	Có thể dùng tới 80% khi trộn
Château Munich Light® 15 EBC Château Munich 25 EBC 6.2°L & 9.9°L 	<p>Đặc điểm: Malt Bỉ đặc biệt loại München. Sấy tách nước ở nhiệt độ 100 - 105°C.</p> <p>Đặc tính: Là loại malt vàng ruộm, cho ra một màu bia vàng cam đẹp. Cho một số loại bia một mùi hương mạch nha và hạt rõ nét hơn mà không làm ảnh hưởng tới độ ổn định của bọt và độ đậm đặc của bia. Dùng lượng nhỏ hoặc trộn cùng với malt Château Pilsen 2RP, malt này được sử dụng trong sản xuất các loại bia có độ trong, giữ được mùi vị mạch nha mà vẫn có màu đậm hơn.</p> <p>Xem chi tiết: Trang 16, 17</p> <p style="text-align: center;">CÓ MALT DẠNG HỮU CƠ! </p>	Dùng cho các loại bia Pale Ale, màu hổ phách, nâu, màu đậm, Bock	Có thể dùng tới 60% khi trộn
Château Melano Light 40 EBC Château Melano 80 EBC 15.6°L & 30.6°L 	<p>Đặc điểm: Là malt Bỉ loại Mélanoidin (Mélano). Nảy mầm đặc biệt. Quy trình sấy tách nước đặc biệt ở nhiệt độ 130°C. Khi malt Château Melano đang được sấy tách nước với tốc độ chậm thì nhiệt độ được tăng lên, điều này cho phép hình thành melanoid.</p> <p>Đặc tính: Rất thơm, cho mùi malt mạnh. Tạo độ tròn đầy cho màu bia, tăng tính ổn định của mùi vị và làm bia có màu đỏ đậm. Làm bia đậm đặc hơn. Loại malt này còn được gọi là “Turbo Munich”.</p> <p>Xem chi tiết: trang 17</p>	Bia màu hổ phách đậm, thuộc loại ale scotland, ale hổ phách, đỏ	Có thể dùng tới 30% khi trộn



Malt Đặc Biệt Của Castle Malting®

LOẠI MALT	MIÊU TẢ	SỬ DỤNG	%
Château Abbey® 45 EBC 17.4°L 	<p>Đặc điểm: Malt Bỉ màu nâu. Quá trình nảy mầm đặc biệt và sấy tách nước ở nhiệt độ 110°C.</p> <p>Đặc tính: Cho mùi vị bánh mì nướng, quả óc chó và mùi quả. Malt có vị đắng nhẹ, vị sẽ giảm dần khi malt đạt đến độ chín. Malt Château Abbey® có thể cho vị đắng khá mạnh, vì vậy nó thường được sử dụng với khối lượng nhỏ trong sản xuất các loại bia có màu đậm.</p> <p>Xem chi tiết: trang 17</p>	Dùng cho bia loại Pale Ale, Porters nâu và các loại bia đặc biệt, bia kiểu Anh	Có thể dùng tới 30% khi trộn
Château Biscuit® 50 EBC 19.3°L 	<p>Đặc điểm: Là loại malt duy nhất chỉ có ở Bỉ, rất đặc biệt. Sấy tách nước nhẹ sau đó sấy khô ở nhiệt độ lên tới 160°C.</p> <p>Đặc tính: Malt Château Biscuit® cho vị « đồ nướng ». Mang đến mùi hương và vị bánh mì, bánh bích quy nhẹ. Loại malt này cho nước hèm màu nâu từ nhẹ đến trung bình. Malt này được sử dụng để làm tăng hương và vị đồ nướng, đặc thù của các loại bia loại Ale và Lager, bằng cách phối hợp các tính chất ưu việt của các loại malt Château Black và Château Chocolat. Không có enzyme. Phải dùng với các loại malt có hoạt lực diastase cao.</p> <p>Xem chi tiết: trang 17</p>	Dùng cho tất cả các loại bia đặc biệt, ale kiểu Anh, ale nâu và porters	Có thể dùng tới 30% khi trộn
Château Cara Clair® 7 – 9 EBC 3.2 – 3.6 °L 	<p>Đặc điểm: Malt Château Cara Clair là loại malt caramel Bỉ có màu nhạt nhất và sản xuất theo một quy trình đặc biệt.</p> <p>Đặc tính: Château Cara Clair là một loại malt caramel Bỉ làm tăng độ đặc cho bia. Kích thích tạo bọt và giữ bọt lâu. Loại này cho bia một mùi hương bích quy nhẹ.</p> <p>Xem chi tiết: trang 18</p>	Dùng cho Pilsner Lager, bia có độ cồn thấp, bia nhẹ, bia Bock	Có thể dùng tới 30% khi trộn
Château Cara Blond® 20 EBC 8.1°L 	<p>Đặc điểm: là loại malt Caramel màu nhạt. Nảy mầm ở nhiệt độ cao. Sấy khô ở nhiệt độ lên tới 120°C để tạo mùi hương thơm mạnh.</p> <p>Đặc tính: Château Cara Blond® cho bia có màu vàng và mùi hương ngọt nhẹ của Caramel. Một đặc tính điển hình của tất cả dòng bia Caramel là có độ thủy tinh. Nội nhũ thủy tinh này cung cấp thành phần không lên men được làm cho malt caramel có khả năng tạo cảm giác tròn đầy trong miệng, duy trì tính ổn định cho bọt và cho bia.</p> <p>Xem chi tiết: trang 18</p>	Lagers nhẹ, ales nhẹ, có ít hoặc không có cồn, bia trắng	Có thể dùng tới 30% khi trộn
Château Cara Ruby® 50 EBC 19.3°L 	<p>Đặc điểm: là loại malt Cara Bỉ. Nảy mầm ở nhiệt độ cao, sấy khô ở nhiệt độ lên tới 140°C để tạo mùi hương mạnh.</p> <p>Đặc tính: Château Cara Ruby® cho mùi hương đậm đà vị ngọt caramel và mùi như kẹo bơ cứng. Nó tạo cho bia có màu hổ phách và màu đỏ nhạt. Một đặc tính điển hình của tất cả dòng bia Caramel là có độ thủy tinh. Nội nhũ thủy tinh này cung cấp thành phần không lên men được làm cho malt caramel có khả năng tạo cảm giác tròn đầy trong miệng, duy trì tính ổn định cho bọt và cho bia.</p> <p>Xem chi tiết: trang 18</p>	Dùng cho Ales nâu, bia nâu xứ Flandres, Bock, Ales Scotland	Có thể dùng tới 25% khi trộn
Château Cara Gold® 120 EBC 	<p>Đặc điểm: Là loại malt caramel Bỉ có màu đậm nhất. Nảy mầm ở nhiệt độ cao. Sấy khô ở nhiệt độ lên tới 150°C để tạo mùi hương mạnh.</p> <p>Đặc tính: Château Cara Gold® cho mùi hương đậm đà vị ngọt caramel và mùi đặc biệt như kẹo bơ cứng. Nó tạo cho bia có màu hổ phách đậm. Một đặc tính điển hình của tất cả dòng bia Caramel là có độ thủy tinh. Nội nhũ thủy tinh này cung cấp thành phần không lên men được làm cho malt caramel có khả năng tạo cảm giác tròn đầy trong miệng, duy trì tính ổn định cho bọt và cho bia.</p> <p>Xem chi tiết: trang 18</p>	Bia nâu và đậm	Có thể dùng tới 20% khi



Các Loại Malt Đặc Biệt Của Castle Malting®

LOẠI MALT	MİEU TẢ	SỬ DỤNG	%
Château Arôme 100 EBC 38.1°L 	<p>Đặc điểm: Malt thơm Bỉ. Nảy mầm ở nhiệt độ cao, sấy khô ở nhiệt độ lên tới 115°C để tạo nhiều mùi thơm.</p> <p>Đặc tính: Château Arome cho bia larger có màu hổ phách và bia tối màu và hương thơm đậm mùi malt. So với các loại malt tạo màu thông thường khác, Château Arome có hoạt tính diastate cao hơn và tạo vị đắng êm dịu hơn.</p> <p>Xem chi tiết: trang 18</p>	Dùng cho bia đặc biệt có mùi rất thơm	Có thể dùng tới 20% khi trộn
Château Crystal® 150 EBC 56.8°L 	<p>Đặc điểm: Malt thơm Bỉ với hương vị khác biệt. Quy trình sản xuất cụ thể được phát triển bởi Castle Malting®.</p> <p>Đặc tính: Loại malt này có màu caramel ánh đồng cho vị malt đậm đà và hương thơm cho các loại bia có màu hổ phách và bia tối màu. So với các loại malt tạo màu thông thường khác, Crystal có hoạt tính diastate cao hơn và tạo vị đắng êm dịu hơn.</p> <p>Xem chi tiết: trang 19</p>	Dùng cho bia có hương thơm, có màu. Tất cả các loại bia có mùi vị mạch nha mạnh. Ales Bỉ và bocks Đức	Có thể dùng tới 20% khi trộn
Château Café Light® 250 EBC 94.3°L 	<p>Đặc điểm: Malt Cà Phê Bỉ. Làm dậy mùi vị ở nhiệt độ lên tới 200°C.</p> <p>Đặc tính: malt Château Café Light® làm cho bia mùi vị cà phê nhẹ và hương thơm. Mang lại thêm cảm giác tròn miệng và sự đa dạng cho tất cả dòng bia tối màu, tăng màu cho bia.</p> <p>Xem chi tiết: trang 19</p>	Dùng cho bia amber và bia đậm màu	Có thể dùng tới 10% khi trộn
Château Special Belgium® 300 EBC 113.1°L 	<p>Đặc điểm: Malt tối màu rất đặc biệt của Bỉ, với cường độ sấy khô gấp đôi.</p> <p>Đặc tính: được dùng để sản xuất bia màu đỏ đậm đến bia màu nâu đen thẫm. Vị malt rất đặc trưng và thơm, tạo ra rất nhiều màu và hương như nho khô cho bia. Mang lại vị mạch nha đậm đà và phảng phất vị của quả hạch và mận chín. Có thể thay thế cho malt Chocolate và Malt đen nếu bia không cần vị đắng.</p> <p>Xem chi tiết: trang 19</p>	Dùng cho bia Abbey, Dubbel, Porter, Ale nâu, Doppelbock	Có thể dùng tới 10% khi trộn
Château Café 500 EBC 188.1°L 	<p>Đặc điểm: Malt cà phê Bỉ. Đầu tiên được nung nhẹ sau đó sấy khô tại 220°C.</p> <p>Đặc tính: Malt Château Café tạo hương vị cà phê hấp dẫn và hương thơm cho các loại bia, mang lại “cà phê” trong Stouts và Porters. Thêm cảm giác đầy miệng và phức tạp cho các loại ale tối màu. Tăng màu sắc cho bia.</p> <p>Xem chi tiết: trang 19</p>	Stouts, porters, bia Scotland, bia đen kiểu Bỉ, hơi có màu nâu cho các gợi ý của cà phê	Có thể dùng tới 10% khi trộn
Château Chocolat 1000 EBC 338.1°L 	<p>Đặc điểm: Malt Chocolate Bỉ. Sấy khô ở 230°C, sau đó được làm lạnh nhanh ngay sau khi đạt được màu mong muốn.</p> <p>Đặc tính: Château Chocolat là loại malt được sấy tách nước ở nhiệt độ cao nhằm tạo màu nâu thẫm, vì vậy mà loại malt này mang tên chocolat. Được dùng để điều chỉnh màu sắc và cho bia vị quả óc chó sấy khô. Loại malt này có nhiều đặc tính giống malt Black nhưng làm bia ít đắng và sáng màu hơn vì malt được sấy khô trong thời gian ngắn với nhiệt độ cuối thấp.</p> <p>Xem chi tiết: trang 19</p>	Dùng cho bia sẫm màu, đen, mạnh, ví dụ như Porter, Stout và Ale nâu	Có thể dùng tới 7% khi trộn
Château Black 1300 EBC 488.1°L 	<p>Đặc điểm: Malt Château Black 1300 EBC. Là loại malt sẫm màu nhất. Sấy khô ở nhiệt độ lên tới 235°C.</p> <p>Đặc tính: Nâng cao mùi thơm của các loại bia đặc trưng, cho vị se lưỡi hơn các loại malt có màu khác. Cho vị khói nhẹ hoặc khét.</p> <p>Xem chi tiết: trang 19</p>	Dùng cho các loại bia rất sẫm, Stout và Porter	3 - 6% khi trộn



Malt Đặc Biệt Của Castle Malting®

LOẠI MALT	MIÊU TẢ	SỬ DỤNG	%
Château Black of Black 800 EBC 300.6°L 	<p><u>Đặc điểm:</u> Malt đặc biệt duy nhất. Sấy khô ở nhiệt độ lên tới 240°C.</p> <p><u>Đặc tính:</u> Loại malt này được sấy khô theo công thức đặc biệt nên có tính năng đặc biệt :Château Black Of Black mang đến cho bia mùi vị điển hình của malt Black truyền thống mà không làm tăng màu của bia. Loại malt này mang đến cho bia vị rang dễ chịu và cân bằng. Giờ đây bạn có thể nấu loại bia hổ phách sẫm có mùi vị rang đậm đà, điều trước đây không thể thực hiện được cho tới khi Castle Malting® sáng tạo ra công nghệ sản xuất Château Black Of Black duy nhất của mình.</p> <p>Xem chi tiết: trang 19</p> <p style="text-align: right;">CÓ MALT DẠNG HỮU CƠ! </p>	Dùng cho bia có màu hổ phách sẫm, Stout và Porter	Có thể dùng tới 5% khi trộn
Château Wheat Blanc® 3.5 – 5.5 EBC / 1.9 – 2.6°L 	<p><u>Đặc điểm:</u> Malt lúa mì của Bỉ. Sấy tách nước ở nhiệt độ 80 - 85°C.</p> <p><u>Đặc tính:</u> Mang đến mùi vị lúa mì đặc biệt cho bia. Château Wheat Blanc được dùng chủ yếu để nấu bia lúa mì nhưng cũng có thể sử dụng như malt cơ sở (3–5%) trong nấu bia từ malt lúa mạch nhờ lượng protein rất cao khiến bia có vị tròn đầy, giúp tăng cường độ ổn định của bọt.</p> <p>Xem chi tiết: trang 20</p> <p style="text-align: right;">CÓ MALT DẠNG HỮU CƠ! </p>	Dùng nấu bia lúa mì, bia trắng, nhẹ, bia có nồng độ cồn thấp hoặc bia không cồn	Có thể dùng tới 35% khi trộn
Château Wheat Munich Light® 16 EBC Château Wheat Munich® 25 EBC 6.6°L & 9.9°L 	<p><u>Đặc điểm:</u> Malt lúa mì rất đặc biệt của Bỉ thuộc loại Munich.</p> <p><u>Đặc tính:</u> Không cho màu thật sẫm nhưng lại cho mùi vị phong phú hơn nhiều so với các loại malt lúa mì truyền thống khác. Các bạn sẽ có một loại bia xốp hơn, nhưng nhiều sủi tăm và đậm đà mùi hương đặc thù của bia Ale.</p> <p>Xem chi tiết: trang 20</p>	Dùng cho các loại bia lúa mì đậm màu, weizenbock, stout, hoặc dùng một tỉ lệ nhỏ để làm tăng độ đậm đặc cho các loại bia sẫm màu ale khác	Có thể dùng tới 30% khi trộn
Château Wheat Crystal 150 EBC 56.8°L 	<p><u>Đặc điểm:</u> Malt lúa mì rất đặc biệt của Bỉ. Sấy khô ở nhiệt độ 150-170°C</p> <p><u>Đặc tính:</u> Mang đến mùi vị lúa mì nấu chín, bột ngô và một chút hương cà phê. Tăng độ màu và làm nổi bật mùi thơm của bánh mì nướng và bánh quy trong bia. Bia sẽ có màu hổ phách và độ sáng vừa.</p> <p>Xem chi tiết: trang 20</p>	Witbier Bỉ, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock	Có thể dùng tới 20% khi trộn
Château Wheat Chocolat 800-1100 EBC 300.6-413.1°L 	<p><u>Đặc điểm:</u> Malt socola của Bỉ. Được sấy khô ở 230°C sau đó làm lạnh nhanh chóng đến khi đạt được màu mong muốn</p> <p><u>Đặc tính:</u> malt Château Wheat Chocolat được sấy khô ở nhiệt độ cao dù không cao như malt đen. Với sự giúp đỡ của malt này sẽ tạo ra màu nâu đậm với hương cà phê đen và socola trắng trong bia. Phiên bản malt socola này có đặc tính socola đen rõ rệt hơn so với lúa mạch. Loại malt này cho thêm màu và hương cho nhiều loại bia đen khác nhau và được sử dụng cho một số loại bia đen kiểu Anh như stouts, porters hoặc bia nâu.</p> <p>Xem chi tiết: trang 20</p>	Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbiers Stouts, Porters và bia đặc biệt	Có thể dùng tới 20% khi trộn
Château Wheat Black 1100-1400 EBC 413.1-525.6°L 	<p><u>Đặc điểm:</u> Château Wheat Black sẽ đóng góp màu sắc tương tự cho bia như malt Chateau Black truyền thống của chúng tôi.</p> <p><u>Đặc tính:</u> Château Wheat Black là loại malt đặc biệt thêm hương vị phức tạp cho các loại bia rõ rệt nhất là cà phê. Nhờ công nghệ sấy khô của chúng tôi, malt sẽ không mang lại sự khác lạ cho bia. Lưu ý rằng, bạn sẽ không có bất kì hương vị đặc trưng của malt không rang.</p> <p>Xem chi tiết: trang 20</p>	Dunkelweizen, Altbier, IPAs đen, Schwarzbiers, and bia đặc biệt.	Có thể dùng tới 20% khi trộn



Các Loại Malt Đặc Biệt Của Castle Malting®

MALT	DESCRIPTION	USAGE	%
Château Roasted Barley 1200 EBC / 450.6 °L 	<p>Đặc điểm: là lúa mạch rang . Sấy khô ở nhiệt độ lên đến 230 oC. Thời gian rang quyết định độ sẫm của hạt ngũ cốc.</p> <p>Đặc tính: Chateau Roasted Barley là lúa mạch rang sấy ở nhiệt độ cao cho bia có mùi vị cháy khét, mùi ngũ cốc và mùi giống như cà phê. Loại này có nhiều đặc điểm giống malt đen nhưng hương vị phức tạp hơn. Thực tế, một phần tinh bột có thể bị chuyển hóa trong quá trình hồ hóa do đó ảnh hưởng đến tỉ trọng riêng của bia. Chateau Roasted Barley cũng cung cấp độ ngọt cho bia. Nếu so sánh với Malt Chocolate và Malt đen thì lúa mạch rang cho màu ban đầu sáng nhất, nó mang lại màu đỏ gụ cho bia và mùi vị mạch rang rất đậm. Loại malt này giúp bia Porters và Stouts sang màu và ngọt hơn.</p> <p>Xem chi tiết: trang 20</p> <p style="text-align: right;">CÓ MALT DẠNG HỮU CƠ! </p>	Sử dụng cho Stouts, Porters, Nut Brown Ales và các loại bia sẫm màu khác	Có thể dùng từ 2-4% đối với bia Brown ale. 3-10% đối với Porter và Stout
Château Diastatic 2.5 – 4.0 EBC 1.5 – 2.1 °L 	<p>Đặc điểm: Malt enzyme hóa. Được làm từ các loại mạch ngon nhất của Châu Âu.</p> <p>Đặc tính: Cung cấp hoạt tính diastase cần thiết trong giai đoạn hồ hóa khi hỗn hợp trộn là những loại malt khả năng enzyme hóa thấp hoặc các loại ngũ cốc khác chưa được mạch nha hóa, làm tăng hiệu năng trích ly.</p> <p>Specifications: Page 23</p>	Dùng cho tất cả các loại bia	Có thể dùng tới 30% khi trộn
Château Distilling® 2.5 - 3.7 EBC 1.5 - 1.9 °L 	<p>Đặc điểm: Để sản xuất malt Château Distilling, mạch được ngâm đến khi đạt độ ẩm 44-46%, cao hơn một chút so với yêu cầu độ ẩm của các loại malt Pilsen hay Lager. Nhiệt độ này mầm dao động từ 12°C – 16°C trong vòng 5 ngày. Sấy tách nước bắt đầu ở nhiệt độ từ 50° - 60°C sau đó tăng lên đến 70° - 75°C.</p> <p>Đặc tính: Château Distilling là loại malt đặc biệt sử dụng trong công nghiệp chưng cất. Sử dụng để sản xuất rượu whisky chất lượng cao. Château Distilling thúc đẩy khả năng lên men cao, mức enzyme tiềm năng và ni tơ hòa tan (protein) phù hợp. Loại malt Château Distilling của chúng tôi được sấy khô nhẹ để giữ được enzyme và tối ưu hóa khả năng lên men.</p> <p>Xem chi tiết: trang 21</p>	Dùng cho tất cả các loại rượu Whisky	Có thể dùng tới 100% khi trộn
Château Peated 	<p>Đặc điểm: Được xử lý bằng cách lấy khói trong quá trình đốt than bùn Scotland</p> <p>Đặc tính: Mang đến hương khói đặc trưng, hương cay nồng và đặc trưng cho phong cách bia cổ điển Đức. Bia khói cùng với malt Château Peated có vị như lửa rừng nhưng theo một cách tốt. Đó là sự đầy miệng với sự phong phú như là bia sparkling</p> <p>Xem chi tiết: trang 21</p> <p style="text-align: right;">CÓ MALT DẠNG HỮU CƠ! </p>	Bia Scotland, porters, bia khói, bia đặc biệt	Có thể dùng tới 10% khi trộn
Château Whisky Light® & Château Whisky® Phenols 15-25 ppm Phenols 20-50 ppm 	<p>Đặc điểm: Loại malt Château Whisky giúp bạn tạo ra loại whisky của riêng mình, malt được xông khói trong quá trình sấy bằng loại than bùn tốt nhất của xứ Scotland. Các loại malt Whisky có thời hạn sử dụng dài nhất.</p> <p>Đặc tính: Cho hương vị than bùn và khói nhẹ tinh tế. Đây là loại nguyên liệu lý tưởng để tạo ra loại whisky độc nhất. Nếu sử dụng lượng lớn, loại malt này mang lại cho rượu whisky mùi vị khói và than bùn rõ nét hơn.</p> <p>Xem chi tiết: trang 21</p> <p style="text-align: right;">CÓ MALT DẠNG HỮU CƠ! </p>	Dùng cho mọi loại rượu whisky để có mùi khói khác biệt, các loại whisky scotland chính hiệu	Có thể dùng tới 100% khi trộn

BẢO QUẢN THỜI HẠN SỬ DỤNG:

Malt bia phải được bảo quản trong kho thoáng sạch, mát (< 22 °C) và khô (< 35 RH %). Để có chất lượng malt tốt, chúng tôi khuyến nghị hạn sử dụng tất cả các sản phẩm malt nghiền là 3 tháng, các sản phẩm malt nguyên hạt là từ 18-24 tháng kể từ ngày sản xuất. Các loại malt không được bảo quản phù hợp có thể mất độ tươi và mùi vị



Dòng Malt Độc Quyền Của Château

MALT	MÔ TẢ	CÁCH SỬ DỤNG	%
Château Buckwheat 4 – 15 EBC 2.1 – 6.2°L 	<p>Đặc điểm: được mạch nha hóa từ một loại giả ngũ cốc, malt Château Buckwheat thường được sử dụng để sản xuất bia không chứa gluten. Có thể có một ít loại ngũ cốc khác chứa gluten.</p> <p>Đặc tính: malt Château Buckwheat thường được dùng để sản xuất bia không chứa gluten. Làm tăng thêm hương mạch nhà và hương vị quả hạnh đặc biệt cho bia. Nó cũng có thể được sử dụng cho những loại bia đặc biệt để làm lên hương vị phong phú và sâu lắng hơn. Malt NB! Buckwheat không có hoạt lực diastatic.</p> <p>Chi tiết kỹ thuật: Trang 22</p>	Dùng cho bất kỳ loại bia nào không chứa gluten	Có thể trộn tới 40%
Château Oat 2.3 EBC 1.4°L 	<p>Đặc điểm: Château Oat được sản xuất từ hạt yến mạch tách vỏ. Đây là loại malt có hoạt lực diastatic kém và hiệu suất trích ly trung bình.</p> <p>Đặc tính: Château Oat mang đến sự êm mượt cho bia. Phù hợp để tăng độ đậm, độ bền bọt, và hương vị cho bia sẫm màu. Được sử dụng để bổ sung hương, nó làm tăng vị bánh quy trong bia và mang đến kết cấu đặc biệt và cảm giác mượt, mịn khi uống. Nó làm tăng hương vị và cấu trúc cho tất cả các loại bia sẫm màu phong cách Anh.</p> <p>Chi tiết kỹ thuật: Trang 22</p>	Bia sẫm màu, bia porters, stouts, robust British ales, các loại bia mùa đông	Có thể trộn tới 15%
Château Spelt 3 – 7 EBC 1.7 – 3.2 °L 	<p>Đặc điểm: Château Spelt là một loại malt màu nhạt, chuyển hóa tốt. Được làm từ một loại ngũ cốc cứng đặc biệt của lúa lỳ (heirloom wheat), nó có hàm lượng protein cao so với những loại malt lúa mì khác.</p> <p>Đặc tính: Nó mang đến hương vị ngọt ngào của quả hạnh ngọt ngào, tăng thêm mùi gia vị và mùi đất cho bia. Rất phù hợp với bia phong cách Belgian Saison và bia lúa mì!</p> <p>Chi tiết kỹ thuật: Trang 23</p>	Dùng cho bia: Belgian saison, bia lúa mì, bia đặc biệt	Có thể trộn tới 15%
Château Smoked 	<p>Đặc điểm: loại malt đặc biệt có hoạt tính enzyme tốt được sử dụng cho sản xuất nhiều loại bia khác nhau.</p> <p>Đặc tính: Hương khói của gỗ sồi. Nó cho mùi khói mạnh và hương vị ngọt ngào chủ đạo cho bia</p> <p>Chi tiết kỹ thuật: Trang 22</p>	Bia hương khói, Rauchbier, Alaskan smoked ales, Scottish ales	Có thể trộn tới 15%
Château Acid 6 – 13 EBC 	<p>Đặc điểm: Nó là malt lúa mạch được làm chua bởi vi khuẩn lactobacillus có độ pH thấp và được sử dụng khi nấu với nước giàu carbonate</p> <p>Đặc tính: Château Acid cải thiện khả năng hoạt động của enzymes và giúp quá trình đường hóa tốt hơn. Nó cũng tăng cường quá trình lên men bởi sự điều chỉnh pH. Acid của malt giúp làm tròn vị hơn và ổn định mùi hương.</p> <p>Chi tiết kỹ thuật: Trang 22</p>	Cho bất kỳ loại bia ale và lager nào, bia lúa mì, bia nhẹ để tối ưu pH	Có thể trộn tới 5%
Château Rye 4 – 10 EBC 2.1 – 4.3°L 	<p>Đặc điểm: là một loại malt tách vỏ trấu được chuyển hóa hoàn toàn với hàm lượng β-Glucan cao. Nó làm việc tốt trong điều kiện đường hóa ở nhiệt độ duy nhất.</p> <p>Đặc tính: Mang lại màu vàng cho bia. Mang đến hương vị độc đáo của lúa mạch đen và tăng thêm sự đa dạng phong phú nhờ sự pha trộn với những dòng bia đã biết.</p> <p>Chi tiết kỹ thuật: Trang 22</p>	Bia ales và lagers của lúa mạch đen, bia đặc biệt và bia theo mùa	Có thể trộn tới 30%
Château Chit Wheat Malt Flakes 	<p>Đặc điểm: Loại Malt lúa mì hạt dẹp được sấy nhẹ, sản xuất bằng cách ngâm lúa mì cho nảy mầm trong một thời gian ngắn.</p> <p>Đặc tính: Malt lúa mì dẹp giữa lại được nhiều đặc tính của lúa mì nguyên chất và được sử dụng để cải thiện ổn định bọt và cân bằng malt với độ hòa tan cao. Loại này có thể thêm trực tiếp vào dịch hèm.</p> <p>Chi tiết kỹ thuật: Trang 23</p>	Cho bất kỳ loại bia nào	Có thể trộn tới 25%
Château Chit Barley Malt Flakes 3 – 7 EBC 	<p>Đặc điểm: Loại malt sấy nhẹ làm từ lúa mạch ngâm cho nảy mầm trong thời gian rất ngắn.</p> <p>Đặc tính: Chit Barley Malt Flakes giữ lại nhiều đặc tính của lúa mạch nguyên chất và được sử dụng để cải thiện sự ổn định bọt và cân bằng malt với độ hòa tan cao. Nó mang đến hương vị hạt khô phong phú cho bia và được sử dụng chủ yếu cho bia theo phong cách stout. Loại malt này cải thiện sự hình thành và ổn định bọt bia.</p> <p>Chi tiết kỹ thuật: Trang 23</p>	Cho bất kỳ loại bia nào	Có thể trộn tới 25%





Cam Kết Vì Một Môi Trường Trong Lành

Castle Malting® rất hân hạnh mang đến những dòng malt phong phú đạt chứng nhận hữu cơ



-  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 Black of Black 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

Dòng sản phẩm malt độc quyền của CHÂTEAU

-  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®

Những sản phẩm đã được chứng nhận hữu cơ bởi




Bất cứ tiêu chuẩn hoặc điều chỉnh khác của malt hữu cơ đều có sẵn theo yêu cầu !



Sản Xuất Malt Với Sứ Mệnh Để Khách Hàng Nấu Bia Thành Công

Tiêu chuẩn kỹ thuật của Malt*



CHÂTEAU PILSEN® 2RS MALT **			
Có sẵn loại hữu cơ 			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	81.0	
Chênh lệch xay tinh - thô	%	1.5	2.5
Màu dịch nha	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Màu ban đầu	EBC (°L)	4.0	6.0 (2.8)
Tổng pr (malt khô)	%		11.5
Protein hòa tan	%	3.5	4.4
Chỉ số Kolbach	%	35.0	45.0
Độ nhớt	cp		1.6
Beta Glucans	mg/l		250
pH		5.6	6.0
Hoạt lực Diastatic	WK	250	
Độ xốp	%	80.0	
Hạt thủy tinh (tổng ngũ cốc)	%		2.5
PDMS			5.0
Tốc độ lọc		Trung bình	
Thời gian đường hóa	min		15
Độ trong dịch nha		sáng	
Kích thước hạt: - trên 2.5 mm	%	90.0	
- lọt sàng	%		2.0

* Thông tin cập nhật tiêu chuẩn kỹ thuật của các sản phẩm hữu cơ và thông thường có trên website của chúng tôi: www.castlemalting.com

** Malt Château Pilsen Two-row Spring Malt là malt được sản xuất từ lúa mạch hai hàng vụ xuân. Đây là loại malt được các chuyên gia khuyến nghị nên dùng cũng như là lựa chọn tốt nhất của malt cơ bản để có kết quả tốt nhất cho dòng bia thủ công. Nó có thành phần enzyme thaaos, protein thấp, thành phần tinh bột nhiều và vỏ trấu mỏng nên thu hồi cao,





Bia Tuyệt Ngon ?
 Không Phải Là Phép Thuật Gì cả, Đơn Giản Chỉ
 Là Malt Castle Malting®



Tiêu chuẩn kỹ thuật của Malt

CHÂTEAU VIENNA® MALT		Có sẵn loại hữu cơ	
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	80.0	
Chênh lệch xay tinh - thô	%	1.5	2.5
Màu dịch hèm	EBC (°L)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
TotTổng pr (chất khô)	%		11.5
Chỉ số Kolbach	%	37.0	45.0
Độ nhớt	cp		1.6
pH		5.6	6.0
Hoạt lực Diastatic	WK		250
Độ xốp	%	80.0	
Tốc độ lọc			Trung bình
Hạt thủy tinh	%		2.5
Thời gian đường hóa	min		Trung bình



CHÂTEAU PALE ALE® MALT		Có sẵn loại hữu cơ	
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	80.0	
Chênh lệch xay tinh - thô	%	1.0	2.5
Màu dịch hèm	EBC (°L)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Tổng pr (chất khô)	%		11.5
Protein hòa tan	%	4.0	4.6
Chỉ số Kolbach	%	38.0	45.0
Độ nhớt	cp		1.60
Hoạt lực Diastatic	WK	250	
Hạt thủy tinh	%	80.0	
NDMA	ppb		2.5



CHÂTEAU MUNICH LIGHT® MALT		Có sẵn loại hữu cơ	
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	80.0	
Chênh lệch xay tinh - thô	%		2.5
Màu dịch hèm	EBC (°L)	13.0 (5.4)	17.0 (6.9)
Tổng pr (chất khô)	%		11.5
Protein hòa tan	%	3.5	4.9
Chỉ số Kolbach	%	37	49.0
Độ nhớt	cp		1.60
Hoạt lực Diastatic	WK	150	
Độ xốp	%	80.0	
Hạt thủy tinh	%		2.5
Kích thước hạt: - trên 2.5 mm	%	90.0	
Thời gian đường hóa	phút		15





Biến Giấc Mơ Về Bia Thành Sự Thật!



Tiêu chuẩn kỹ thuật Malt



CHÂTEAU MUNICH MALT			
Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	80.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	21.0 (8.4)	28.0 (11.1)
Tổng pr (chất khô)	%		11.5



CHÂTEAU MELANO LIGHT MALT			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	78.0	
pH			6.0
Màu dịch hèm	EBC (°L)	36.0 (14.1)	44.0 (17.1)



CHÂTEAU MELANO MALT			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	78.0	
pH			6.0
Màu dịch hèm	EBC (°L)	75.0 (28.7)	85.0 (32.4)



CHÂTEAU ABBEY® MALT			
Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	78.0	
pH	EBC (°L)	41.0 (15.9)	49.0 (18.9)
Màu dịch hèm			6.0



CHÂTEAU BISCUIT® MALT			
Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4,5
Độ hòa tan (chất khô)	%	77,0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)





Điều Bí Ẩn Đằng Sau Bia



Tiêu chuẩn kỹ thuật Malt

CHÂTEAU CARA CLAIR® MALT		Có sẵn loại hữu cơ	
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		8.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	78.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	7 (3.2)	8.0 (3.6)
Tổng pr (chất khô)	%		11.5
Thời gian đường hóa	min	Trung bình	
pH		6.0	



CHÂTEAU CARA BLOND® MALT		Có sẵn loại hữu cơ	
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		8.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	78.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	17.0 (6.9)	24.0 (9.6)
Thời gian đường hóa	min	Trung bình	
pH		6.0	



CHÂTEAU CARA RUBY® MALT		Có sẵn loại hữu cơ	
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		8.0
Độ hòa tan (chất khô)	%	78.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)
Thời gian đường hóa	min	Trung bình	
pH		6.0	



CHÂTEAU CARA GOLD® MALT		Also available as organic	
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		8.0
Độ hòa tan (chất khô)	%	78.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	110,0(41,8)	130,0 (49,3)
Thời gian đường hóa	min	Trung bình	
pH		6.0	



CHÂTEAU ARÔME MALT			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	78.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	95.0 (36.2)	105.0 (39.9)
pH		6.0	





Malts: Đẳng Sau Những Loại Bia Tốt Nhất Trên Thế Giới



Tiêu chuẩn kỹ thuật Malt



CHÂTEAU CRYSTAL® MALT			
Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	78.0	
pH			5.8
Màu dịch hèm	EBC (°L)	140(53.1)	160(60.6)



CHÂTEAU CAFÉ LIGHT® MALT			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	77.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	220.0 (83.1)	280.0 (105.6)



CHÂTEAU CAFÉ MALT			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	75.5	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	420.0 (158.1)	520.0 (195.6)



CHÂTEAU SPECIAL Belgium MALT®			
Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		6.0
Độ hòa tan (chất khô)	%	77.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	260.0 (98.1)	320.0 (120.6)



CHÂTEAU CHOCOLAT MALT			
Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	75.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	900.0 (338.1)	1100.0 (413.1)



CHÂTEAU BLACK MALT			
Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	73.5	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	1150.0 (431.8)	1400 (525.6)



CHÂTEAU BLACK OF BLACK MALT			
Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	72.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	650 (244.3)	950 (356.8)





Dành Cho Người Muốn Tìm Kiếm Những Cơ Hội Mới

Tiêu chuẩn kỹ thuật Malt

CHÂTEAU ROASTED BARLEY <small>Có sẵn loại hữu cơ</small>			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	65.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	1000 (375.6)	1400 (525.6)



CHÂTEAU WHEAT BLANC® MALT <small>Có sẵn loại hữu cơ</small>			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		5.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	83.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)		5.5 (2.6)
Tổng Protein (chất khô)	%		14.0
Protein hòa tan	%	4.5	5.5
Độ nhớt	cp		1.9
pH		5.8	6.1



CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT® MALT			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		5.0
Độ hòa tan (chất khô)	%	84.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	14.0 (5.8)	16.0 (6.6)
Tổng Protein (chất khô)	%		14.0
Chỉ số Kolbach	%	38.0	
Độ nhớt	cp		1.85



CHÂTEAU WHEAT MUNICH® 25 MALT			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		5.0
Độ hòa tan (chất khô)	%	83.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	21.0 (8.4)	28.0 (11.1)
Tổng Protein (chất khô)	%		14.0
Chỉ số Kolbach	%	38.0	
Độ nhớt	cp		1.85



CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL MALT			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		6.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	78	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
Tổng Protein (chất khô)	%		13.5
pH			6.0



CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT MALT			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	77.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)



CHÂTEAU WHEAT BLACK MALT			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	77.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (525.6)





Hãy Chọn Loại Malt Tốt Nhất!



Tiêu chuẩn kỹ thuật Malt



CHÂTEAU PEATED MALT		Có sẵn loại hữu cơ	
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)	%	81.0	
Chênh lệch xay tinh - thô	%	1.0	2.5
Màu dịch hèm	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Tổng Protein (chất khô)	%		11.5
Protein hòa tan	%	3.5	4.4
Chỉ số Kolbach	%	35.0	45.0
Độ nhớt	cp		1.6
pH		5.6	6.0
Hoạt lực Diastatic	WK	250	
Độ xốp	%	80.0	
Hạt thủy tinh	%		2.5
Kích thước hạt –trên2.5 mm	%	90.0	
Thời gian đường hóa	min		15
Độ trong dịch hèm			trong
Tốc độ lọc			trung bình
Phenols	ppm	5	10



CHÂTEAU DISTILLING® MALT			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Độ hòa tan (chất khô)		80.0	
Chênh lệch xay tinh - thô	%		2.0
Màu dịch hèm	EBC (Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Màu dịch ban đầu	EBC (Lov.)		6.0(2.8)
Tổng protein	EBC (Lov.)		11.5
Protein hòa tan	%	3.5	4.4
Độ xốp	%	80.0	
Hiệu suất cần đạt được (PSY)	l/t	406.0	
Chỉ số Kolbach	%	35.0	45.0
Hạt thủy tinh (tổng hạt)	%		2




MALT CHÂTEAU WHISKY®, CHÂTEAU WHISKY LIGHT®		Có sẵn loại hữu cơ	
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		4.5
Chiết xuất hòa tan (0.2 mm)	%	81.0	
Chênh lệch chiết xuất mịn - thô	%		2.0
Màu dịch hèm	EBC (°L)		4.0(2.1)
Tổng protein	%		11.5
Protein hòa tan	%	3.5	4.4
Chỉ số Kolbach	%	35	45
Hiệu suất cần đạt được(PSY)	l/t	400	
Độ xốp	%	80.0	
Phenols CHÂTEAU WHISKY LIGHT®	ppm	15	25
Phenols CHÂTEAU WHISKY	ppm	30	50






Các Loại Malt Đặc Biệt Làm Bia Trở Lên Khác Biệt


Tiêu chuẩn kỹ thuật Malt

CHÂTEAU BUCKWHEAT MALT  Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		5.0
Độ hòa tan (chất khô)	%	66.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)
Tổng protein (malt khô)	%		11.0




CHÂTEAU OAT MALT  Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		7.0
Độ hòa tan (chất khô)	%	80	
Màu dịch hèm	EBC (°L)		5.0(2.4)
Tổng protein (malt khô)	%		14.0




CHÂTEAU SPELT MALT  Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		6.0
Độ hòa tan (chất khô)	%	79	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Tổng protein (malt khô)	%		17.0



CHÂTEAU SMOKED MALT  Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		6.0
Độ hòa tan (chất khô)	%	77.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	4 (2.1)	12 (5.0)
Phenols	ppm	1.6	4.0



CHÂTEAU RYE MALT  Có sẵn loại hữu cơ			
THÔNG SỐ	ĐƠN VỊ	MIN	MAX
Độ ẩm	%		6.0
Độ hòa tan (chất khô)	%	83	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Tổng protein (malt khô)	%		11.0






Các Loại Malt Đặc Biệt Làm Bia Trở Lên Khác Biệt

Tiêu chuẩn kỹ thuật Malt




CHÂTEAU DIASTATIC MALT				
PARAMETER	UNIT	MIN	MAX	
Độ ẩm	%		7.0	
Độ hòa tan (chất khô)	%	80.0		
Màu dịch hèm	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)	
Tổng protein (malt khô)	%		11.5	
Protein hòa tan	%	3.5	4.5	
Hartong 45°	%	35	45	
Thời gian đường hóa	min		15	
Độ nhớt	cp		1.6	
Độ xốp	%	78.0		
Hạt thủy tinh	%		3	
Hoạt lực Diastatic	WK	380		




CHÂTEAU ACID MALT				
				Có sẵn loại hữu cơ 
PARAMETER	UNIT	MIN	MAX	
Độ ẩm	%	5.0	10.0	
Độ hòa tan (chất khô)	%	74		
Màu dịch hèm	EBC (°L)	6 (2.8)	16 (6.6)	
Tổng protein (malt khô)	%		11.5	
Độ acid		40		
pH			4.5	



CHÂTEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES				
				Có sẵn loại hữu cơ 
PARAMETER	UNIT	MIN	MAX	
Độ ẩm	%		10	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	5 (2.4)	9 (3.9)	
Tổng protein (malt khô)	%		12.0	



CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES				
				Có sẵn loại hữu cơ 
PARAMETER	UNIT	MIN	MAX	
Độ ẩm	%		11.0	
Màu dịch hèm	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)	
Tổng protein (malt khô)	%		11.5	





Malt mới – tiềm năng mới !

Những Loại Malt Caramel Và Rang Chất Lượng Cao

Tiếp tục tập trung vào nghiên cứu và phát triển nhằm mục đích để thành phẩm đạt được những thông số chất lượng tốt nhất với tác động lên môi trường là thấp nhất, Castle Malting® đã cho ra mắt một cơ sở rang mới chỉ sử dụng năng lượng điện.

Với công nghệ rang bằng điện mới này Castle Malting® đã sản xuất ra các loại malt caramel chất lượng cao (từ malt tươi) và malt rang chất lượng cao (từ malt sấy)

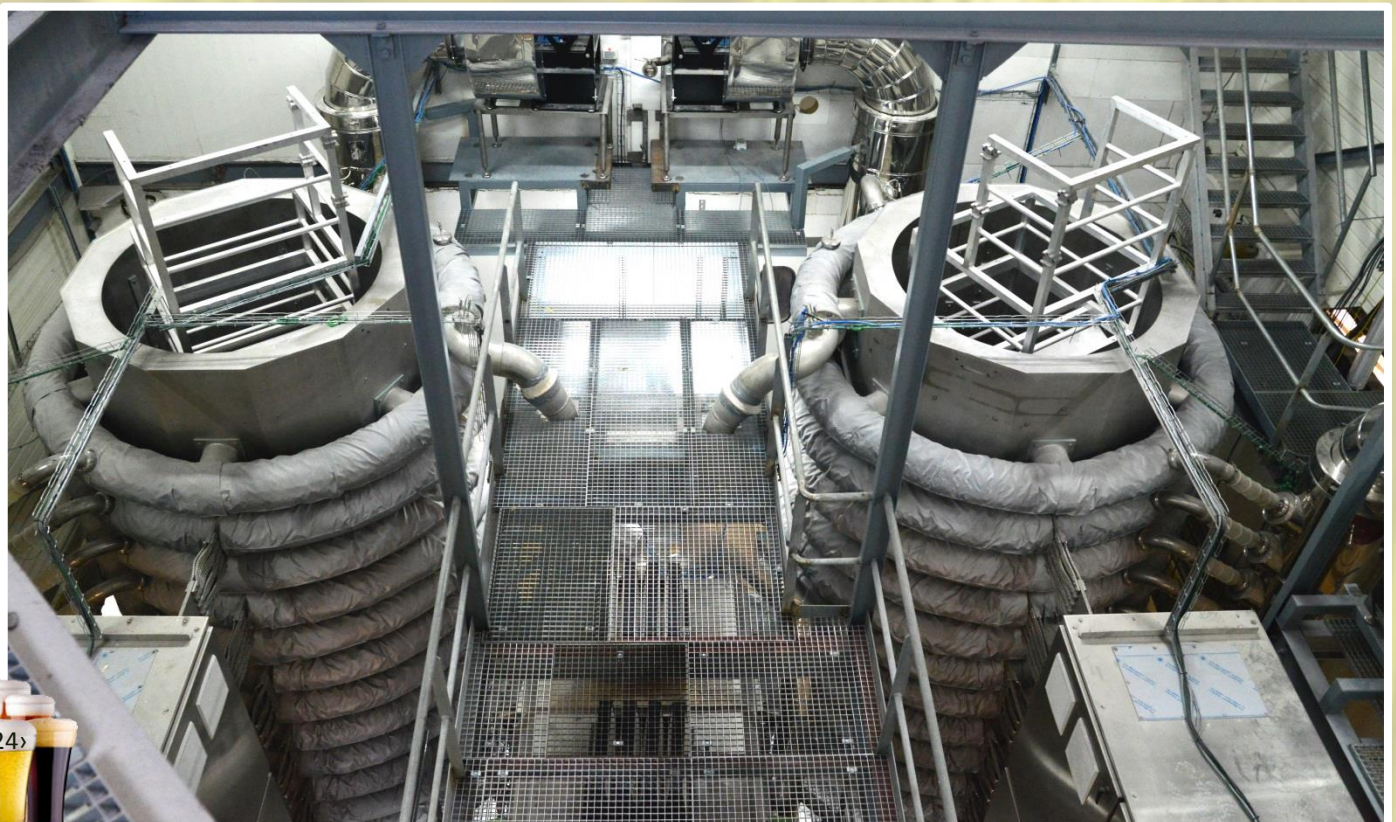
Những lợi ích của công nghệ mới là:

- Mức độ caramel hóa cao hơn để cho ra các hương và vị cao hơn
- Quá trình rang và caramel hóa đồng nhất hơn
- Malt không chứa các hợp chất nitrosamine vì không tiếp xúc trực tiếp với lửa
- Hệ thống sinh thái bao gồm 10 000 m² tấm pin năng lượng mặt trời = 1 MW năng lượng điện
- Quá trình diễn ra liên tục

Castle Malting® cung cấp những loại malt caramel và malt rang cao cấp như sau:

- 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.)

Bất kỳ loại malt caramel hoặc malt rang nào khác cũng có thể được sản xuất theo yêu cầu kỹ thuật riêng của khách hàng.





Tối ưu đóng gói và giải pháp logistic

Castle Malting® đảm bảo có những giải pháp logistics tốt nhất để giao hàng trên toàn thế giới

Malt có thể được giao hàng theo ExW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP hoặc những điều kiện khác theo yêu cầu

Giải pháp đóng gói malt cho vận chuyển lục địa	Khối lượng ở mỗi xe tải
Hàng rời trong xe tải/xe xitec	Từ 27 000 kg
Đóng trong bao 25 kg trên mỗi pallet rời 80x120 cm (825-1000kg/pallet) vận chuyển bằng xe tải	Từ 24 000 kg
Đóng trong bao 25 kg trên pallet 110x110 cm (đến 1500kg/pallet), chở bằng xe tải	Từ 24 000 kg
Đóng trong bao 25 kg trên pallet xuất khẩu 110x110 cm (đến 1500 kg/pallet), chở bằng xe tải	Từ 20 000 kg
Đóng trong bao lớn từ 400 đến 1500 kg trên mỗi pallet 110x110 cm trong xe tải	Từ 25 000 kg
Đóng trong bao lớn từ 400 đến 1500 kg trên pallet xuất khẩu 110x110 cm trong xe tải	Từ 25 000 kg

Đối với malt nghiền, khối lượng malt trên mỗi pallet tối đa là 750 – 800 kg

Giải pháp đóng gói cho vận chuyển đường biển và xuyên lục địa	Khối lượng trên mỗi container 20 feet	Khối lượng trên mỗi container 40 feet
Hàng rời trong bao có lót, đóng trong container	Đến 17 000 kg	Đến 26 500 kg
Đóng trong bao 25 kg trong container	Đến 17 000 kg	Đến 26 500 kg
Đóng trong bao 50 kg trong container	Đến 17 000 kg	Đến 26 500 kg
Đóng trong bao 25 kg trên pallet xuất khẩu 110x110 cm (đến 1500 kg mỗi pallet) trong container	Đến 13 000 kg	Đến 26 000 kg
Đóng trong bao lớn từ 400 đến 1500 kg trên pallet xuất khẩu 110x110 cm trong container	Đến 13 000 kg	Đến 26 000 kg

Tổng khối lượng mỗi pallet, xe tải hoặc container phụ thuộc rất nhiều vào loại malt đã đặt theo đơn hàng và loại container. Có thể giao hàng bằng pallet hỗn hợp (khi có nhiều loại malt trên pallet) và những giải pháp đóng gói khác khi có yêu cầu.

Men, hoa, gia vị, đường phèn hoặc sản phẩm đường khác có thể vận chuyển đến khách hàng cùng với malt, nghĩa là không phát sinh thêm chi phí.





Chúng Tôi Mở Rộng Sản Xuất Để Giúp Bạn Thành Công !

Malt chất lượng tốt nhất nhanh nhất có thể !

Castle Malting® luôn đảm bảo tối ưu hóa trong đóng gói và vận chuyển trong mỗi đơn hàng và với trung tâm phân phối rộng 5000 dặm vuông cho phép chúng tôi cung cấp dịch vụ tốt hơn đến tất cả các khách hàng.



Dây chuyền đóng gói mới có thể đóng gói 600 bao malt lên pallet mỗi giờ. Thêm vào đó, là một khu vực lưu trữ rộng lớn với khung giá cao 10 m cho phép hệ thống chuẩn bị đầy đủ pallet và lưu trữ đến 1500 pallet cho những loại malt có nhu cầu nhiều nhất.

Khi có một đơn hàng, những pallet hỗn hợp chứa những loại malt khác nhau sẽ được kết hợp lại. Vì vậy mà thời gian chuẩn bị một đơn hàng sẽ được rút ngắn nhất.

Khu vực xếp hàng cho phép chuẩn bị từ 40 đơn hàng trở lên trong vòng 24 giờ.

Do đó, đến nay **Castle Malting®** có khả năng vận chuyển các palet nặng đến 1300 kg, luôn luôn đảm bảo nguyên tắc các sản phẩm được truy xuất nguồn gốc 100%.

Xe tải được tạo điều kiện vào lấy hàng tốt nhất và khu vực đỗ xe có sức chứa khoảng 20 xe cho phép các hoạt động diễn ra 1 cách trôi chảy nhất. Khu vực đỗ xe cách đường cao tốc 1 km và gần những con đường chính của châu Âu.

Với sự đầu tư liên tục, Castle Malting® vẫn luôn duy trì được mục tiêu của những ngày đầu thành lập, làm việc không ngừng để đáp ứng nhu cầu của khách hàng và luôn luôn chứng minh phương châm :

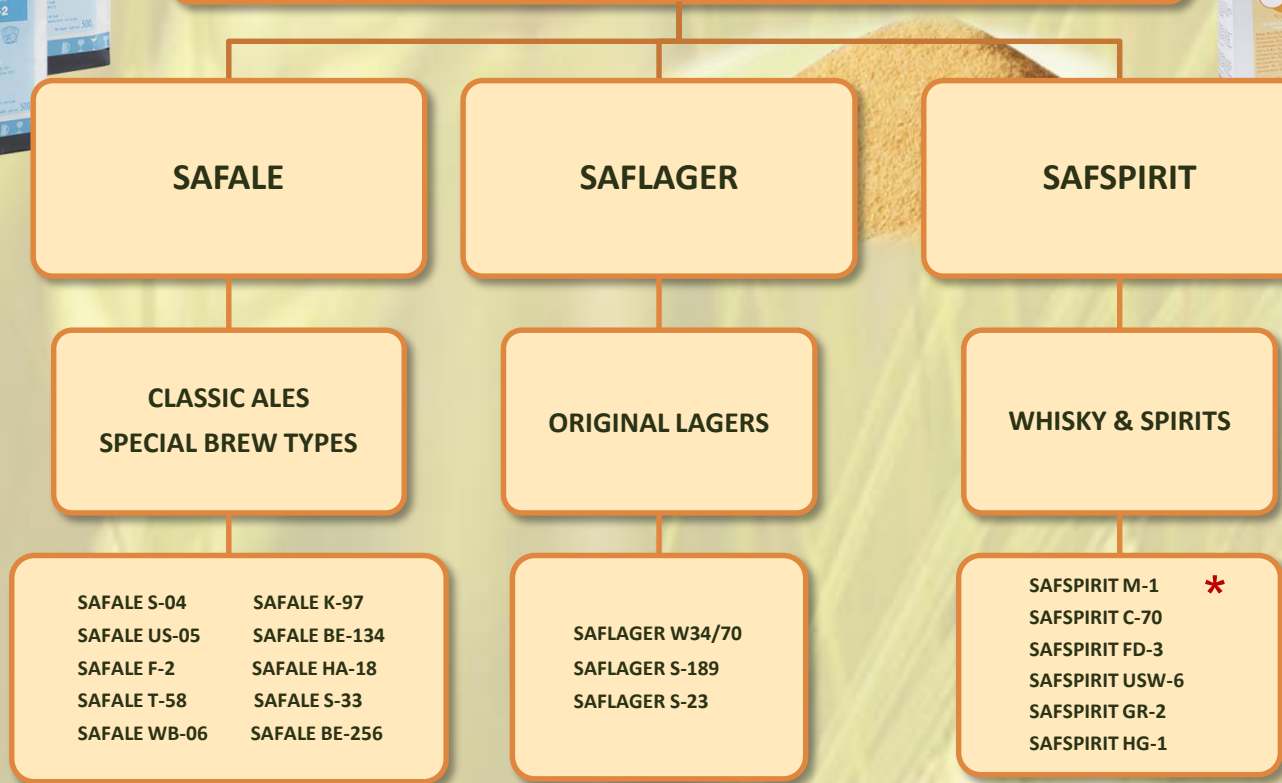
“ Đáp ứng malt cho các nhà máy bia nhanh nhất có thể “ !





Tất Cả Những Điều Bạn Cần Đối Với Bia

Castle Malting® cung cấp những loại men khô tốt nhất trên thế giới



	Nhiệt độ bù nước [°C]	Nhiệt độ lên men [°C]	Liều lượng khuyến cáo [g/hl]
SafAle	24-30	15-24	50-80 g/hl
Saflager	20-26	12-15 <11	80-120 g/hl 200-300 g/hl

* Tên mới cho chủng men Fermentis cho lên men rượu

Tên thương mại cũ	Tên thương mại mới
Ethanol Red	SafSpirit HG-1
Safwhisky M-1 và Safspirit Malt	SafSpirit M-1
Safdistil C-70	SafSpirit C-70
Red Star Whiskey và Safspirit American Whiskey	SafSpirit USW-6
Safspirit Fruit	SafSpirit FD-3
Safspirit Grain	SafSpirit GR-2

Nấm men có thể được đặt hàng cùng với malt mà không mất thêm chi phí vận chuyển !





Cung Cấp Đầy Đủ các Nguyên Liệu Sản Xuất Bia !

Castle Malting® cung cấp khoảng 200 loại hop gồm dạng nguyên cánh và dạng viên trên toàn thế giới.

Nếu đặt mua hop cùng với malt sẽ được giá đặc biệt và không trả thêm bất kỳ chi phí vận chuyển nào !



Hop nguyên cánh

Hop viên 90

SẢN PHẨM HOP CUNG CẤP BỞI CASTLE MALTING®

ANH	MỸ	ĐỨC	PHÁP	
Admiral	Ahtanum	Ariana	Aramis	Challenger (BE)
Archer	Amarillo	Brewers Gold	Barbe Rouge	Chinook (USA)
Beata	Apollo	Callista	Bouclier	Citra (USA)
Boadicea	Azacca	Hallertauer Blanc	Brewers Gold	First Gold (UK)
Bramling Cross	Belma	Herkules	Fuggie	Fuggles (UK, BE)
Challenger	Bravo	Hersbrucker (Hallertau)	Mistral	Goldings (BE)
East Kent Goldings	Bullion	Huell Melon	Strisselspalt	Hall. Mittelfruh (DE)
Endeavour	Calypso	Magnum	Triskel	Hall. Tradition (DE)
First Gold	Cascade	Mandarina Bavaria	CỘNG HÒA SÉC	Hersbrucker (DE)
Flyer	Centennial	Mittlefruh (Hallertau)	Agnus	Jarrylo Organic (USA)
Fuggles	Chinook	Northern Brewer	Amethyst	Magnum (PL, FR)
Goldings	Citra	Opal	Atlas	Marynka (PL)
Jester	Cluster	Perle	Harmonie	Motueka (NZ)
Minstrel	Columbus (Tomahawk)	Polaris	Kazbek	Nelson Sauvín (NZ)
Northdown	Comet	Saaz	Premiant	Nugget (USA)
Phoenix	Crystal	Saphir	Saaz	Opal (DE)
Pilgrim	Delta	Spalt Select	Sladek	Pacific Gem (NZ)
Pilot	Ekuanot (Equinox)	Taurus	Vital	Palisade (USA)
Pioneer	El Dorado	Tettngang	BA LAN	Perle (DE)
Progress	Galena	Tradition	Junga	Phoenix (UK)
Sovereign	Glacier	NEW ZEALAND	Lubelski	Pilgrim (BE)
Sussex	Liberty	Cascade	Marynka	Premiant (CZ)
Target	Millenium	Dr. Rudi (Super Alpha)	Sybilla	Pulawsky (PL)
WGV	Mosaic	Green Bullet	ÚC	Rakau (NZ)
SLOVENIA	Mount Hood	Motueka	Ella (trongmerly Stella)	Saaz (CZ)
Atlas	Newport	Nelson Sauvín	Galaxy	Saphir (DE)
Aurora (Super Styrian)	Nugget	Pacific Gem	Pride of Ringwood	Simcoe (USA)
Bobek	Palisade	Pacific Jade	Summer	Sladek (CZ)
Celeia	Pekko	Pacifica	Topaz	Smaragd (DE)
Extra Styrian Dana	Santiam	Rakau	BỈ	Sovereign (UK)
Magnum	Simcoe	Riwaka	Magnum	Spalter Select (DE)
Savinjski Golding	Sonnet	Southern Cross	HOPS HỮU CƠ	Sterling (USA)
Styrian Dragon	Sorachi Ace	Sticklebract	Aramis (FR)	Strisselspalt (FR)
Styrian Eureka	Sterling	Super Alfa	Athanium (USA)	Taiheke (NZ)
Styrian Cardinal	Summit	Wai-iti	Brewers Gold (DE)	Target (UK)
Styrian Fox	Vanguard	Waimea	Bravo (USA)	Tradition (DE)
Styrian Kolibri	Warrior	Wakatu (Hallertau Aroma)	Cascade (NZ, BE, UK, US)	Triskel (FR)
Styrian Wolf	Willamette			Wakatu (NZ)
				WGV (UK)



Thông số kỹ thuật của những loại hop thông thường và hop hữu cơ luôn được cập nhật trên trang web của chúng tôi:

www.castlemalting.com



Nấu Bia Một Cách Sáng Tạo !

“Người Bỉ là những người sử dụng thảo mộc và gia vị nhiều nhất trong bia. Ngay cả những xưởng nấu bia truyền thống ở Bỉ cũng thỉnh thoảng cũng có các loại gia vị “

Michael Jackson, tạp chí The Beer Hunter

Khám phá các loại gia vị đa dạng của **Castle Malting®** để tăng thêm sự nồng ấm, thay đổi hoàn toàn hương vị bia. Những loại gia vị khiến bia có mùi hương phong phú, không giới hạn và hương vị không thể nào quên. Với những gia vị này bạn có thể tìm ra cách tạo lên những loại bia đặc biệt, độc nhất.



Rau mùi (hạt / bột)

**Vỏ cam đắng
(¼ / miếng nhỏ / bột)**

**Vỏ cam ngọt
(miếng nhỏ/ dài/ bột)**

**Rễ cam thảo ngọt
(miếng nhỏ / bột)**

**Chiết xuất rễ cam thảo
(viên nén / thanh/ khối)**

**Cỏ roi ngựa chanh
(miếng nhỏ / nguyên cỏ)**

Rễ gừng (miếng nhỏ / bột)

**Hoa hồi
(nguyên hoa / miếng nhỏ / bột)**

Hoa nhài

Vỏ vani

**Tiểu hồi hương
(Nguyên hoa / bột)**

Quả bạch đậu khấu xanh

**Quế (bột)
Đinh hương
Hạt thìa là**

**Quả bách xù
Hoa thạch thảo
Hoa dâm bụt
Hoa rau chua gân đỏ**

**Rêu đỏ
Rêu Irish
Cây thủy dương
Ngũ cốc thiên đường**

**Rễ cây bạch chỉ
Mộc nhĩ
Cúc la mã
Vỏ chanh**



Thông số kỹ thuật của những loại gia vị thông thường và hợp hữu cơ luôn được cập nhật trên trang web của chúng tôi:
www.castlemalting.com





Vị Ngọt Ngào Của Sự Thành Công!

Để tăng cảm giác êm dịu của bia khi uống, để tăng thêm độ đậm và các mùi hương mới, **Castle Malting®** cung cấp thêm nguyên liệu khác của dòng bia Bỉ đặc biệt **Đường phèn Bỉ** và những sản phẩm đường tự nhiên khác.

Đường phèn Bỉ thường được sử dụng trong nấu bia đặc biệt là những loại bia Bỉ mạnh như Dubbel và Tripel để làm tăng nồng độ cồn mà không cần tăng lượng nguyên liệu. Đường phèn Bỉ cũng giúp duy trì hàm lượng cồn cao trong bia mà không làm bia quá ngọt hoặc nồng mùi malt.



SẢN PHẨM	ĐÓNG GÓI
Đường phèn trắng (viên vụn)	25 kg / bao
Đường phèn nâu (viên vụn)	25 kg / bao
Đường hoa mơ (đường nâu) sáng	25 kg / bao
Đường hoa mơ (đường nâu) sẫm	25 kg / bao
Đường hoa mơ (đường nâu) rất sẫm	25 kg / bao
Candimic 73% sáng	thùng 25 kg/ container 1000 kg
Candimic 73% sẫm màu	thùng 25 kg/ container 1000 kg
Candimic 78% sẫm màu	thùng 25 kg/ container 1000 kg
Siro Bị Cháy BS 5000	thùng 25 kg/ container 1000 kg
Caramel P32 (E150c)	thùng 25 kg/ container 1000 kg
Belgogluc HM 70/75%	thùng 25 kg/ container 1000 kg
Maltodextrine 170	25 kg / bao
Siro Fructose F85/75%	Thùng 14 kg / container 1000 kg
Đường tinh Fructose	25 kg / bao
Trisuc lỏng 73%	thùng 25 kg/ container 1000 kg
Đường nghịch đảo 70%	thùng 25 kg/ container 1000 kg
Đường mía hữu cơ, hạt	25 kg / bao
Lactose	25 kg / bao





Cung Cấp Dịch Vụ Toàn Diện Đến Người Nấu Bia !

Castle Malting® rất sẵn lòng cung cấp những điều kiện sau đây tùy thuộc nhu cầu khách hàng:

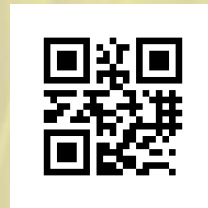
- **Một xưởng nấu bia thủ công hiện đại** – để tạo và thử nghiệm những công thức nấu bia mới với sự giúp đỡ từ những chuyên gia của chúng tôi.
- **Một phòng thí nghiệm hiện đại** – nơi thực hiện những phân tích đối với bia dưới sự giúp đỡ của các chuyên gia
- **Khóa học nấu bia của Castle** – để học những bí quyết làm lên sự tuyệt vời của bia Bỉ





Cách Dễ Dàng Nhất Để Đặt Malt Ưa Thích

Castle Malting® rất hân hạnh cho ra mắt



ứng dụng đầy đủ nhất, chạy trên nền Apple IOS và Android về sản xuất bia và malt.

Với BrewMalt® bạn có thể nghiên cứu mọi thứ về sản xuất bia và malt cũng như đặt hàng những sản phẩm bạn cần cho nấu bia hoặc chưng cất rượu.

Lựa chọn và đặt hàng những nguyên liệu nấu bia tốt nhất và những sản phẩm khác trên Brewshop

Tra cứu toàn bộ những tài liệu liên quan đến đơn hàng của bạn (bảng phân tích chất lượng malt, hóa đơn, chứng nhận, danh sách giao hàng đầy đủ) trong mục Services.

Thông qua mục mới BrewWorld bạn sẽ tiếp cận với nền công nghiệp sản xuất bia và malt bằng cách truy cập những thông tin mới nhất, giá cả thị trường và thông tin về những sự kiện trong ngành công nghiệp. Bên cạnh đó, bạn sẽ trở lên thông thạo hơn nữa vì truy cập những công thức bia, những tính toán và lời khuyên trong nấu bia, thuật ngữ trong nấu bia, lịch sử bia,...

Chúng tôi cam kết hỗ trợ những kinh nghiệm tốt nhất về ngành công nghiệp bia đến khách hàng. Hãy tận hưởng !

BrewMalt **Beer Recipes**

Industry News > Market Prices > Beer Events >

Beer Recipes > Brewing Tips > Calculate and Convert > Glossary > Beer and Health > Beer History >

Product Cart > Services >

BrewWorld BrewShop

Available on the **Android Market**

Available on the **App Store**

Belgian Blonde Beer
Dense beer with a rich taste, long aftertaste and, as a rule, low carbonation. Unlike the majority of other beers, Belgian Blonde Beer is served cooled to just 6-12 ° C.

Belgian Wheat Beer
Belgian Wheat or White beer is traditionally considered to be a summer drink. It is usually consumed as an aperitif with a slice of orange or lemon.

Blond Beer of Character - 1
An above average blonde beer, that has plenty of malt character and exquisite you.

Blond Beer of Character - 2
Strong, spicy blonde beer with firm maltness and a warming finish.

Strong Belgian Blond Beer
A strong, slow-drinking beer with a nice character, e

Belgian-style IPA
The perfect answer for enthusiasts who want hop-spicy character of Belgian Strong Pale Ales.

Belgian Amber Beer

CHATEAU SPECIAL B®

SPECIFICATION >

Add to price request
Add to order



Vấn Đề Chất Lượng.

Những phân tích thực hiện được trong phòng thí nghiệm của chúng tôi

Chỉ tiêu	Phương pháp	Chỉ tiêu	Phương pháp
M A L T			
Độ ẩm của Malt	EBC 4.2	Chiết xuất nghiền mịn-thô: Malt ướt; malt khô	EBC 4.5.1
Chiết xuất nghiền mịn-thô: Malt ướt; malt khô	EBC 4.5.2	Chênh lệch giữa xay mịn/thô	EBC 4.5.2
Màu (Cảm quan)	EBC 4.7.2	Độ màu KZ	Bios 1972 – n°3 p.129
Độ ẩm của malt màu	EBC 5.4	Chiết xuất malt màu	EBC 5.5
Độ màu của các loại malt màu	EBC 5.6	Kích thước hạt: 2.8 mm; 2.5 mm; 2.2 mm Rây; bụi	
Tổng thành phần protein	EBC 4.3.1 (KJELDAHL)	Thành phần Protein hòa tan	EBC 4.9.1
Chỉ số Kolbach	EBC 4.9.1	pH của dịch hèm	EBC 8.17
Độ nhớt dịch nha	EBC 4.8	Beta-glucans	EBC 8.13.2
Độ xộp của Malt	EBC 4.15	Hạt nguyên	EBC 4.15
Đạm tự do (FAN)	EBC 4.10 (continuous flow)	Hoạt lực Diastatic : Malt ướt; malt khô	EBC 4.12 (dòng chảy liên tục)
Mùi dịch nha	EBC 4.5.1	Tốc độ đường hóa	EBC 4.5.1
Tốc độ lọc	EBC 4.5.1	Chỉ số Hartong 45°C	De Clerck, 2ed., Vol II
Test Carlsberg (test Gushing)	Mebak R 4.21.2 / 2006	Mycotoxins; Aflatoxins; DON; ...	Quang phổ
Giới hạn suy giảm chất tan	EBC 8.6	Tính đồng nhất và biến đổi (Phương pháp Calcofluor)	EBC 4.14
Độ đục	Turbidimeter EBC	α -amylase	EBC 4.13 (dòng chảy liên tục)
Định tính và định lượng thành phần hương thơm trong malt	Gas chromatography	Đo nhanh màu malt	Phân tích quang phổ

Chỉ tiêu	Phương pháp	Chỉ tiêu	Phương pháp
L Ú A M Ạ C H			
Protein tổng số	EBC 3.3.1 / IR	Độ ẩm	EBC 4.2
Mycotoxins; Aflatoxins; DON , ...	Quang phổ	Kích thước hạt: 2.8 mm; 2.5 mm; 2.2 mm Rây, bụi	
Độ nảy mầm	Phương pháp Aubry	Độ nhảy với nước	Phương pháp Aubry
Hiệu suất ước tính		Trọng lượng của 1000 hạt	EBC 1.4.1
Vị mạch nha		Mùi	
		Cảm quan	

Chỉ tiêu	Phương pháp	Chỉ tiêu	Phương pháp
N Ư Ớ C			
Thông số hóa lý			
Tổng nhôm	ISO 11885	Clo tự do	ISO 7393
Nito amoniac	Phương pháp Enzyme	Tổng sắt tự do	ISO 11885
Nitrite hòa tan	EN ISO 10304-2	pH	ISO 10523
Mùi		COD	Phương pháp nội bộ (Quang phổ)
Hương thơm		Huyền phù	Phương pháp nội bộ



Bia Lúa Mỳ Bỉ

Công Thức Bia



Thành phần / HL

MALT

Château Pilsen® 2RS	18 – 20 kg
Château Wheat Blanc®	5 kg

HOPS

Magnum	80 g
Styrian Golding	80 g

MEN

SafAle WB-06	50 g
--------------	------

GIA VỊ

Vỏ cam đắng	100 g
Hạt thì là	30 g
Rau mùi	20 g

Tỉ trọng ban đầu: 11 – 12°Plato

Độ cồn: 5 – 5.5%

Độ màu: 10 - 12 EBC

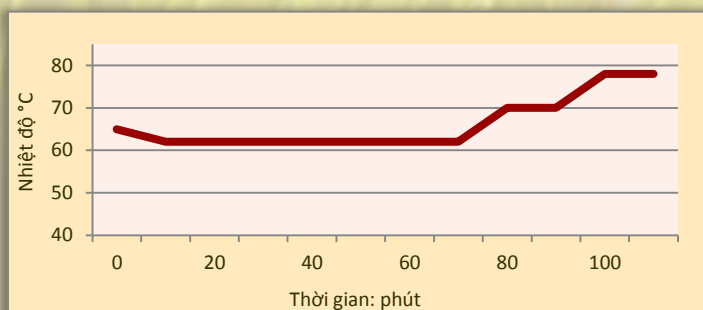
Độ đắng: 25 - 30 IBU

Mô tả

Bia lúa mỳ Bỉ hoặc bia trắng là thức uống truyền thống vào mùa hè. Nó thường được dùng như thức uống khai vị với một lát chanh hoặc cam mỏng.



Nhiệt độ đường hóa



Bước 1: Đường hóa

- Hòa bột malt với 80 lít nước (65°C)
- Duy trì ở nhiệt độ 62°C trong 60 phút
- Duy trì ở nhiệt độ 70°C trong 20 phút
- Duy trì ở nhiệt độ 78°C trong 2 phút

Bước 2: Đun sôi

- Thời gian: 1 giờ30 phút
Giảm lượng dịch nha xuống 8 đến 10%
- Sau 15 phút thêm Magnum
 - Sau 85 phút thêm Styrian Golding, gia vị, và đường, nếu cần

Bước 3: Lên men

Bắt đầu từ 20°C, nâng lên nhiệt độ 22°C, làm lạnh xuống 12°C trong 24 giờ.

Bước 4: Ủ: Loại bỏ men, ủ lắng ít nhất 2 tuần ở 7°C

Đây là công thức được cung cấp bởi Castle Malting®. Chúng tôi không đảm bảo sẽ mức độ thành công. Vì có thể có một vài sự thay đổi về đặc tính cụ thể của thành phần và điều kiện công nghệ của xưởng nấu.

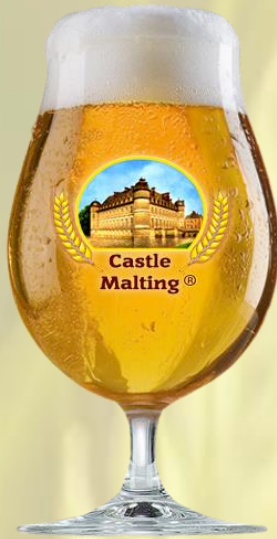
Mọi thông tin và dịch vụ liên hệ qua: info@castlemalting.com



34

Bia Vàng Bỉ Lúa Mạch Đen

Công Thức Bia



Thành phần / HL

MALT

Château Pilsen® 2RS	22 kg
Château Wheat Blanc®	3 kg
Château Rye	6 kg

HOPS*

Perle hoặc Admiral	70 %
Cascade	18 %
Amarillo	4.5 %
Saaz	7.5 %

* Khối lượng chính xác của hoa hop phụ thuộc vào mong muốn về độ đắng

MEN

SafAle BE-256	60 g
---------------	------

Tỉ trọng ban đầu: 18 - 19° Plato

Độ cồn: 8,5%

Độ màu: 8 - 12 EBC

Độ đắng: 25 - 29 EBU

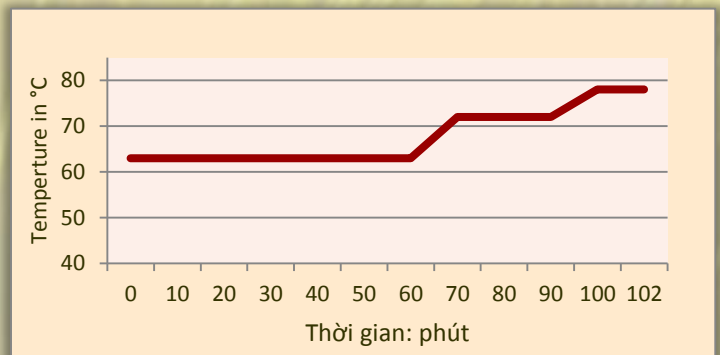
Mô tả

Màu từ vàng nhạt đến vàng, với bọt trắng bền đẹp.

Độ đắng trung bình, thường có mùi gia vị và vị chua điển hình của lúa mạch đen.



Nhiệt độ đường hóa



Bước 1: Đường hóa

- Hòa bột malt với 100 lít nước (63°C)
- Duy trì ở nhiệt độ 63°C trong 60 phút
- Duy trì ở nhiệt độ 72°C trong 20 phút
- Duy trì ở nhiệt độ 78°C trong 2 phút

Bước 2: Đun sôi

- Sau 10 phút thêm lượng hop đầu tiên (Perle or Admiral)
- Sau 85 phút thêm lượng hop bổ sung (Cascade, Amarillo)

Bước 3: Lắng xoáy: thêm hoa hop còn lại vào đầu giai đoạn này

Bước 4: Lên men ở 27 °C

Bước 5: Ủ: 2 ngày ở nhiệt độ 12°C, sau đó là 3 tuần ở 0-1°C

Step 6: Lọc trong bia 4 ngày trước khi đóng chai

Đây là công thức được cung cấp bởi Castle Malting®. Chúng tôi không đảm bảo sẽ thành công. Vì có thể có một vài sự thay đổi về đặc tính cụ thể của thành phần và điều kiện công nghệ của xưởng nấu.

Mọi thông tin và dịch vụ liên hệ qua: info@castlemalting.com



Bia Amber Bỉ

Công Thức Bia

Thành phần / HL



MALT

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

HOPS

Saaz	75 g
Hallertau Mittelfruh	25 g

MEN

SafAle S - 33	50 - 80 g
---------------	-----------

Tỉ trọng ban đầu: 14 – 16° Plato

Độ cồn: 6 - 7%

Độ màu: 10 - 15 EBC

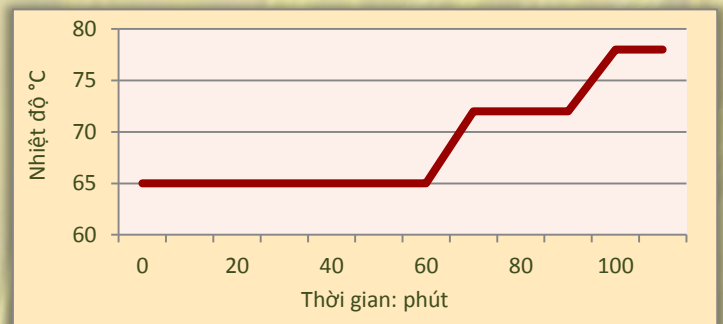
Độ đắng: 18 - 22 IBU

Mô tả

Do có sự kết hợp giữa malt Château Munich Light® và Château Abbey®, mà loại bia đặc biệt này có độ nồng ấm điển hình của rượu và sự tươi mát chỉ có ở bia.



Nhiệt độ đường hóa



Bước 1: Đường hóa

-Hòa bột malt với at 65°C và duy trì trong 60 phút

-Duy trì ở nhiệt độ 72°C trong 15 phút

-Duy trì ở nhiệt độ 78°C trong 2 phút

Bước 2: Đun sôi

Thời gian: 1 giờ 30 phút

Giảm lượng dịch nha xuống 8 - 10%

-Sau 15 phút thêm ½ lượng hop

-Sau 85 phút thêm lượng hop còn lại và đường nếu cần

***Lựa chọn gia vị:** Rau mùi (1 g/hl) và ngũ cốc thiên đường (1.5 g/hl) hoặc cam thảo (0.5 g/hl)

****Lựa chọn đường:** Đường phèn trắng (0.5 kg/hl)

Bước 3: Lên men

Bắt đầu từ 20°C, nâng lên nhiệt độ 22°C, làm lạnh xuống 12°C trong 24 giờ

Bước 4: Ủ: Loại bỏ men, ủ lắng ít nhất 2 tuần ở 4°C

Đây là công thức được cung cấp bởi Castle Malting®. Chúng tôi không đảm bảo sẽ thành công. Vì có thể có một vài sự thay đổi về đặc tính cụ thể của thành phần và điều kiện công nghệ của xưởng nấu.

Mọi thông tin và dịch vụ liên hệ qua: info@castlemalting.com



Bia Bỉ Dark Abbey

Công Thức Bia



Thành phần / HL

MALT

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

HOPS

Tradition	50 g
Tettnang	25 g

MEN

SafAle T-58	50-80 g
-------------	---------

Tỉ trọng ban đầu: 13 - 14° Plato

Độ cồn: 8.5 - 9 %

Độ màu: 55 - 65 EBC

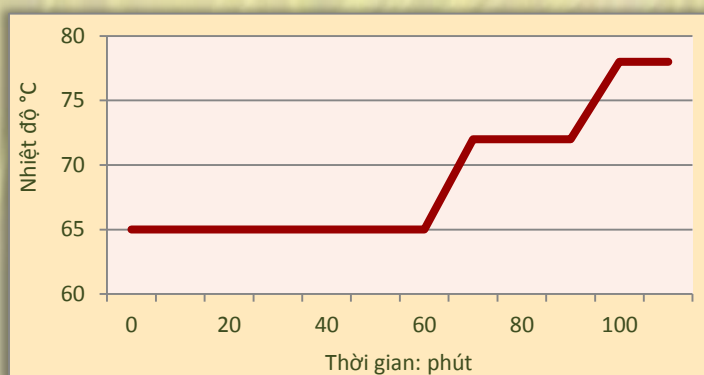
Độ đắng: 25 - 30 IBU

Mô tả

Đây là một loại bia đặc trưng bởi hương malt ngọt ngào và vị rất cân bằng. Động lại hậu vị tinh tế của mùi gỗ nướng.



Nhiệt độ đường hóa



Bước 1: Đường hóa

- Hòa bột malt với at 65°C và duy trì trong 60 phút
- Duy trì ở nhiệt độ 72°C trong 15 phút
- Duy trì ở nhiệt độ 78°C trong 2 phút

Bước 2: Đun sôi

- Thời gian: 1 giờ30 phút
- Giảm lượng dịch nha xuống 8 - 10%
- Sau 15 phút thêm Tradition
- Sau 85 phút thêm Tettnanger và đường, nếu cần
- ***Lựa chọn gia vị:** Rau mùi (1 g/hl) và quế (4 g/hl)
- ****Lựa chọn đường:** đường phèn sẫm (0.5 kg/hl)

Bước 3: Lên men

Bắt đầu từ 20°C, nâng lên nhiệt độ 22°C, làm lạnh xuống 12°C trong 24 giờ

Bước 4: Ủ: Loại bỏ men, ủ lắng ít nhất 2 tuần ở 4°C

Đây là công thức được cung cấp bởi Castle Malting®. Chúng tôi không đảm bảo sẽ thành công. Vì có thể có một vài sự thay đổi về đặc tính cụ thể của thành phần và điều kiện công nghệ của xưởng nấu.

Mọi thông tin và dịch vụ liên hệ qua: info@castlemalting.com



Bia Bỉ Red Pure Malt

Công Thức Bia



Thành phần / HL

MALT

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

HOPS

Saaz	100 g
Hallertau Mittelfruh	50 g

MEN

SafAle US-05	50 - 80 g
SafAle F-2 (Lên men phụ)	2.5 - 5 g

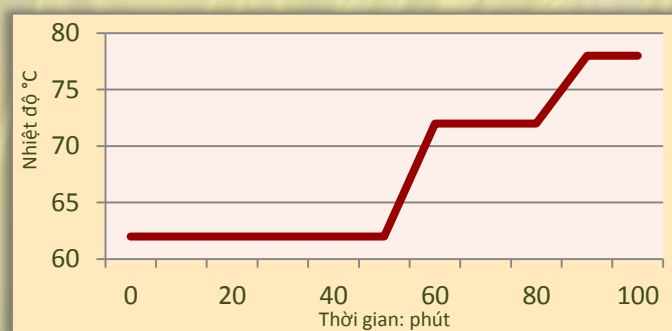
Tỉ trọng ban đầu: 13.5° Plato

Độ cồn: 6.5%

Độ màu: 60 EBC

Độ đắng: 22 - 27 EBU

Nhiệt độ đường hóa



Mô tả

Một chút ngọt ngào với hương hop nhẹ gần giống như trà. Hương vị cân bằng và tròn trịa và sự êm dịu điển hình của malt nướng.



Bước 1: Đường hóa

- Hòa bột malt với nước ở 62°C và duy trì trong 50 phút
- Nâng lên nhiệt độ 72°C, duy trì trong 20 phút
- Nâng lên nhiệt độ 78°C, duy trì trong 2 phút

Bước 2: Đun sôi

- Thời gian: 1 giờ 30 phút
Giảm lượng dịch nha xuống 6 - 10%
- Sau 15 phút thêm Saaz
 - Sau 80 phút thêm Hallertau Mittelfruh và đường, nếu cần
- *Lựa chọn đường:** Đường nâu sáng mềm (0.5 kg/hl)

Bước 3: Lên men

Bắt đầu từ 20°C, nâng lên nhiệt độ 22°C, để chuyển hóa diacetyl trong 24 giờ ở cuối giai đoạn lên men trước khi lọc bỏ men

Bước 4: Ủ: Loại bỏ men, ủ lắng ít nhất 2 tuần ở 4°C

Đây là công thức được cung cấp bởi Castle Malting®. Chúng tôi không đảm bảo sẽ thành công. Vì có thể có một vài sự thay đổi về đặc tính cụ thể của thành phần và điều kiện công nghệ của xưởng nấu.

Mọi thông tin và dịch vụ liên hệ qua: info@castlemalting.com



Bia Bỉ Phong Cách IPA

Công Thức Bia

Thành phần / HL



MALT

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

HOPS

Fuggles	250 g
East Kent Goldings	200 g
Willamette	200 g

MEN

SafAle BE-134	50 - 80 g
SafAle S - 04 (lên men phụ)	2.5 - 5 g

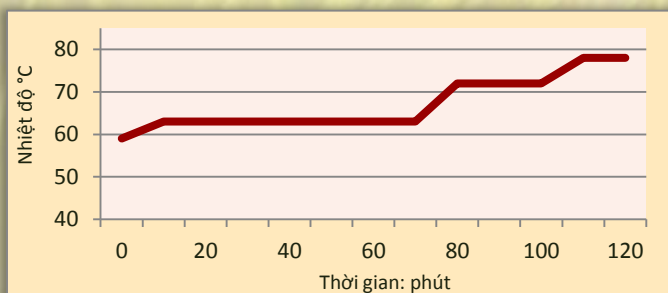
Tỉ trọng ban đầu: 14 – 16°Plato

Độ cồn: 6 - 7%

Độ màu: 10 - 15 EBC

Độ đắng: 38 IBU

Nhiệt độ đường hóa



Mô tả

Đây là câu trả lời hoàn hảo cho những người đam mê nét đặc trưng của dòng IPA kết hợp với vị trái cây, vị cay phức tạp của bia Bỉ Strong Pale Ales.



Bước 1: Đường hóa

-Hòa bột malt với 70 lít nước ở 59°C và nâng dần lên nhiệt độ 63°C

-Duy trì ở nhiệt độ 63°C trong 60 phút

-Duy trì ở nhiệt độ 72°C trong 15 phút

-Duy trì ở nhiệt độ 78°C trong 2 phút

Bước 2: Lọc

Lọc dịch hèm, tráng nước vào bã ở nhiệt độ 75°C

Bước 3: Đun hoa

Thời gian: 90 phút

Giảm lượng dịch nha xuống 8 - 10%

Tính từ lúc bắt đầu sôi, sau 5 phút thêm Fuggles, sau 80 phút thêm East Kent Goldings, sau 85 phút thêm Willamette

Bước 4: Lên men

Lên men ở 23°C

Bước 5: Ủ: Ít nhất 3 tuần ở 4°C

Đây là công thức được cung cấp bởi Castle Malting®. Chúng tôi không đảm bảo sẽ thành công. Vì có thể có một vài sự thay đổi về đặc tính cụ thể của thành phần và điều kiện công nghệ của xưởng nấu.

Mọi thông tin và dịch vụ liên hệ qua: info@castlemalting.com



Bia Nâu Bỉ

Công Thức Bia



Thành phần / HL

MALT

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

HOPS

Magnum	50 g
Perle	25 g

MEN

SafAle T-58	50-80 g
SafAle T-58 (lên men phụ)	2.5 - 5 g

Đường

Đường phèn nâu	0.5 kg
----------------	--------

Tỉ trọng ban đầu: 17 - 18° Plato

Độ cồn: 7 - 8%

Độ màu: +/-50 EBC

Độ đắng: 15 - 20 IBU

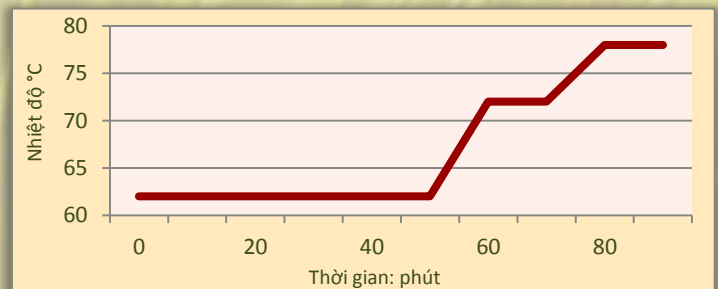
Mô tả

Đặc trưng của bia này là hương malt ngọt ngào đậm đà và vị rất cân bằng. Đọng lại hậu vị tinh tế của mùi gỗ nướng.



Đừng tìm kiếm nữa.
Hãy bắt đầu nấu!

Nhiệt độ đường hóa



Bước 1: Đường hóa

- Hòa bột malt với nước ở 62°C và duy trì trong 55 phút
- Duy trì ở nhiệt độ 72°C trong 10 phút
- Duy trì ở nhiệt độ 78°C trong 2 phút

Bước 2: Đun sôi

- Thời gian: 1 giờ 30 phút
Giảm lượng dịch nha xuống 8 - 10%
- Sau 15 phút thêm Magnum
 - Sau 85 phút thêm Perle và đường

Bước 3: Làm lạnh

Bước 4: Lên men ở 22°C

Đây là công thức được cung cấp bởi Castle Malting®. Chúng tôi không đảm bảo sẽ thành công. Vì có thể có một vài sự thay đổi về đặc tính cụ thể của thành phần và điều kiện công nghệ của xưởng nấu.

Mọi thông tin và dịch vụ liên hệ qua: info@castlemalting.com



<40>

Bia Đen Bỉ

Công Thức Bia



Thành phần / HL

MALT

Château Pilsen® 2RS	19.2 kg
Château Cara Gold®	1.5 kg
Château Chocolat	2.5 kg
Château Black	2.5 kg
Château Special Belgium®	0.3 kg

HOPS

Saaz pellets T90	520 g
------------------	-------

MEN

SafAle S-33	70 g
-------------	------

Tỉ trọng ban đầu: 15° Pl

Độ cồn: 6.5 %

Độ màu: 65 EBC

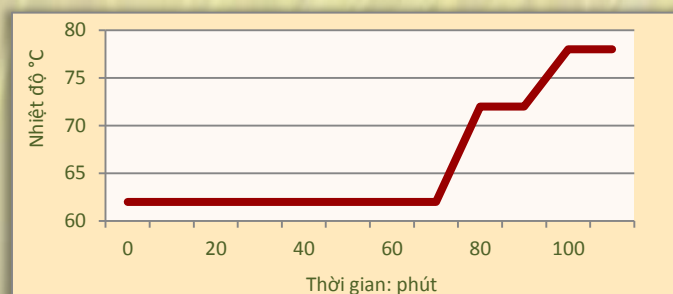
Độ đắng: 28 IBU

Mô tả

Đây là dòng bia đen theo phong cách Bỉ với hương nướng rõ rệt gợi nhớ hương sô cô la và cà phê, tầng trên cùng là vị chua nhẹ của trái cây sẫm màu-sản phẩm tạo ra bởi men Bỉ. Nói chung, đây là loại bia rất ngon



Nhiệt độ đường hóa



Bước 1: Đường hóa

- Hòa bột malt với 80 lít nước ở 62°C, điều chỉnh pH của dịch nha đến 5.4 trong 1 giờ và 10 phút
- nâng lên nhiệt độ 72°C và duy trì trong 10 phút
- nâng lên nhiệt độ 78°C, duy trì trong 2 phút

Bước 2: Đun sôi

Thời gian: 70 phút

- thêm 420g hoa Saaz lúc bắt đầu đun sôi
- thêm 100g hoa Saaz 10 phút trước khi kết thúc quá trình đun sôi

Bước 3: Làm lạnh xuống 24 °C

Bước 4: Lên men ở 25°C (6 – 7 ngày)

Đây là công thức được cung cấp bởi Castle Malting®. Chúng tôi không đảm bảo sẽ thành công. Vì có thể có một vài thay đổi về đặc tính cụ thể của thành phần và điều kiện công nghệ của xưởng nấu.

Mọi thông tin và dịch vụ liên hệ qua: info@castlemalting.com



Bia Bỉ Christmas

Công Thức Bia

Thành phần / HL



MALT

Château Pilsen® 2RS	20 kg
Château Munich	10 kg
Château Crystal®	5 kg
Château Café Light®	5 kg

HOPS

Admiral	75 g
Brewers Gold	75 g

MEN

SafAle T-58	50 - 80 g
SafAle T-58 (lên men phụ)	2.5 - 5 g

Tỉ trọng ban đầu: 19 - 20° Pl

Độ cồn: 8.5 - 9%

Độ màu: 55 - 65 EBC

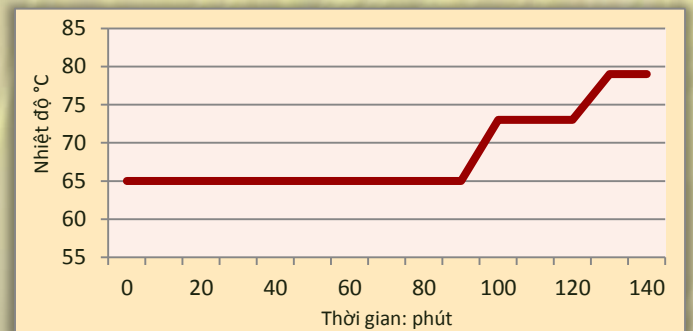
Độ đắng: 25 - 30 IBU

Mô tả

Bia Bỉ Christmas có lớp bọt rất mềm mịn, hương vị cay nhẹ và hương thơm rất dễ chịu.



Nhiệt độ đường hóa



Bước 1: Đường hóa

- Hòa bột malt với 75 lít nước (65°C)
- Duy trì ở nhiệt độ 65°C trong 90 phút
- Nâng lên nhiệt độ 73°C, duy trì trong 20 phút
- Nâng lên nhiệt độ 79°C, duy trì trong 2 phút

Bước 2: Lọc

Lọc dịch hèm, tráng 35 lít nước (78°C) vào bã

Bước 3: Đun sôi

Thời gian: 2,5 giờ

- Sau 15 phút thêm Admiral
- Sau 105 phút thêm Brewers Gold và đường, nếu cần
- Lọc bỏ bã

Bước 4: Làm lạnh

Bước 5: Lên men ở 20 - 25°C (7 ngày)

Đây là công thức được cung cấp bởi Castle Malting®. Chúng tôi không đảm bảo sẽ thành công. Vì có thể có một vài sự thay đổi về đặc tính cụ thể của thành phần và điều kiện công nghệ của xưởng nấu.

Mọi thông tin và dịch vụ liên hệ qua: info@castlemalting.com



<42>



Tình Yêu Đến Từ Nước Bỉ!

Castle Malting® rất vui lòng được hỗ trợ quý khách tạo lên những công thức bia mới.
Hãy gửi yêu cầu đến địa chỉ info@castlemalting.com.

Quý khách luôn luôn được chào đón ở xưởng bia thủ công của chúng tôi nơi mà quý vị có thể thưởng thức những loại bia Bỉ chính hiệu được nấu từ malt của chúng tôi cũng như thử nghiệm malt của chúng tôi vào công thức của quý vị.



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



Nét văn hóa Bia Bỉ là di sản văn hóa phi vật thể của nhân loại



Trappist



Abbey



Sour



Pils



Saison



Christmas



Ale



IPA



Stout



Kriek



Tripel

Witbier



Faro



Gueuze



Castle Malting®



Scotch