



ГРЕЙНРУС

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



Экспортные поставки



Лён



Кукуруза



Пшеница



Солод



Ячмень



Горчица



О КОМПАНИИ

Торгово-производственная компания Грейнрус работает с **1997** года и зарекомендовала себя как надежный поставщик импортного и российского сырья для пивоваренной отрасли России, СНГ и Европы.

Компания располагает собственными логистическими терминалами для приема, хранения и фасовки импортного сырья, а также владеет **85 000** гектарами посевных земель и солодовенными заводными в Курской и Ярославской областях общей мощностью мощностью 135 тыс/тонн в год.

Солодовня «Курский солод» имеет обжарочный цех мощностью 6000 тонн в год и выпускает 19 сортов базовых и специальных солодов цветностью от 20 до 1400 EBC. С момента открытия солодовни осуществлены поставки солода в 18 стран на 4 континентах. С 2020 года солодовня в Ярославской области выпускает ржаной ферментированный и ржаной неферментированный солода под брендом «Курский солод».

Качество продукции подтверждено международными знаками качества продукции ISO, EAC, LGC, VLB Berlin. Поставка сырья осуществляется речным, морским, железнодорожным, автомобильным транспортом, с собственных элеваторных комплексов емкостью до 100 000 тонн, речных портов и собственных складов в 14 городах России от Москвы до Владивостока.

Клиентами компании являются крупнейшие пивоваренные производства России и СНГ.

Другими направлениями бизнеса компании являются сельское хозяйство и зерновой трейдинг таких культур, как ячмень, кукуруза, подсолнечник, пшеница, соя и нут. Компания имеет собственный семенной завод, который производит семена импортных и российских селекций. Осуществлены экспортные поставки в более чем 15 стран мира.



СОДЕРЖАНИЕ

О нас	4
Условия работы с компанией «Грейнрус»	10
Материально-техническая база	14
Наши партнеры	18
Солод «Курский солод» (Россия)	20
Солод «Sophus Fuglsang» (Дания)	32
Солод «Viking Malt» (Финляндия)	36
Солод «Castle Malting» (Бельгия)	51
Солод «Holland Malt» (Голландия)	65
Американский хмель	68
Хмель HVG. Германия	76
Хмель TOP HOP. Чехия	86
Дрожжи AEB-Group. Швеция	90
Дрожжи Fermentis. Франция	94
Клининг Bio Safe. Россия	102
Товары для фильтрации	108
Солодовые экстракты	110
Зерновые наборы	116
Логистика	122
Рецепты	124
Справочная информация	136

НАПРАВЛЕНИЯ

«Грейнрус» – торгово-производственная компания, основными направлениями которой являются:



Импорт и дистрибуция сырья для пивоварения и дистилляции.



Производство собственного солода под брендом «Курский солод»: ячменные, пшеничный, гречишный, овсяный и ржаные солода.



Технологический сервис и консультации, экспериментальные варки и отработка.





«ГРЕЙНРУС» — ЛИДЕР В ИНДУСТРИИ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ



ОПЫТ

24 года на рынке, лидер
по импорту солода с 2000 г.



ДОСТУПНОСТЬ

Развитая система складов
в Российской Федерации
(14 складов)



КАЧЕСТВО

Вся солодовенная продукция
сертифицирована в соответствии
с международными стандартами
ISO 22000:2005,
ГОСТ Р ИСО 22000-2007



СЕРВИС

Индивидуальный подход,
гарантированность поставок,
высочайшее качество сырья и услуг
по рыночным ценам в короткие сроки

УСЛОВИЯ РАБОТЫ С КОМПАНИЕЙ «ГРЕЙНРУС»



Часы работы

Клиентский сервис и персонал, обрабатывающий заказы, доступны с 9 до 17 часов с понедельника по пятницу, за исключением государственных выходных дней и праздников.



Цены

Цены даны на условиях FCA Склад. Весь солод доступен в виде целого недробленого зерна. Скидки возможны при одновременном заказе определенных объемов. Минимальный заказ вы можете осуществить на сайте www.malt.ru. При одновременном заказе больших объемов предусмотрены скидки. Сделайте запрос нашим менеджерам по электронной почте info@grainrus.com для получения актуальных цен.

При формировании запроса необходимо указать контактные данные (ФИО или название предприятия, мощность, адрес, контактный телефон, адрес электронной почты).





Условия оплаты

Товар отпускается по 100% предоплате. Отгрузка товара происходит на следующий рабочий день после поступления денежных средств на расчетный счет нашей компании.

Для рассмотрения возможности предоставления отсрочки платежа необходимо отправить запрос на электронную почту **info@grainrus.com**, включающий пакет документов: устав, свидетельство о государственной регистрации и постановке на учет, приказ о назначении директора и гл. бухгалтера, бухгалтерский баланс с отметкой налоговой за прошедший год и кварталы текущего года, расшифровку счета 01, информацию о кредиторской и дебиторской задолженности, отчет о прибылях и убытках, справку об уплате НДС. Запросы, содержащие неполный пакет документов, к рассмотрению приняты не будут.

Решение о предоставлении кредитной линии принимает исключительно Продавец. Все взаимодействия между сторонами регулируются законами Российской Федерации. Для новых клиентов срок рассмотрения заявки на кредитную линию составляет 3–7 рабочих дней после получения запроса от Покупателя и предоставления всех указанных документов. Все предыдущие заказы должны быть оплачены до начала обработки новых заказов.

Варианты оплаты: кредитная карта, банковский перевод.



Доставка

Индивидуальные условия доставки согласуются отдельно с каждым клиентом. При размещении заказа необходимо согласовать с менеджером нашей компании желаемую дату отгрузки или поставки, время поставки, склад отгрузки, адрес доставки, контактное лицо.





Приемка солода при отгрузке с наших складов в мешках

До подписания транспортной накладной при получении товара со склада Продавца состав заказа и упаковка товара должны быть проверены. Покупатель обязан проверить целостность упаковки и не принимать к погрузке рваные и поврежденные мешки, пакеты, канистры. Водитель-экспедитор покупателя или ТК после подписания транспортной накладной на складе отгрузки несет полную ответственность за сохранность груза.

В случае обнаружения недостатков товара следуйте инструкции:

- отметьте фактическое количество товара (мешков и пакетов) в ТТН, принятого к перевозке до подписания документов на складе;
- при возможности сделайте фото поврежденных мешков или пакетов;
- позвоните по телефону **+7 495 789 89 43** и сообщите о проблеме;
- доведите информацию о требуемой процедуре приемки до работников склада.



Приемка солода при отгрузке с наших складов насыпью

Чтобы быть уверенным в качестве получаемого товара, следуйте инструкции:

- спрашивайте у водителя качественное удостоверение и декларацию соответствия на поставляемую партию солода;
- осмотрите состояние прицепа перед выгрузкой;
- настаивайте на медленной и равномерной пересыпке солода в силос;
- транспортные документы не должны быть подписаны, пока солод не будет полностью ссыпан и его качество не будет проверено;
- обязательно отметьте все нарушения до того, как документ о получении товара будет подписан получателем. Возникающие проблемы должны быть отмечены в транспортной накладной;
- при наличии вопросов по приемке и выгрузке товара, звоните по телефону **+7 495 789 89 43**. Водитель должен ждать полной выгрузки на случай, если у вас есть к нему вопросы.



Хранение солода

Продавец делает все возможное, чтобы в солоде не было зараженности и продуктов жизнедеятельности вредителей. Как только солод отгружен со склада, мы не можем контролировать ситуацию возможной зараженности.

Наши рекомендации по хранению солода:

- инспектировать зону хранения товара через определенные регулярные интервалы. Это имеет особенное значение при температурах хранения выше 18°C;
- хранить солод в чистом, прохладном, вентилируемом сухом помещении, не на полу и вдали от стен (за исключением стен силосов);
- применять периодическую фумигацию (при необходимости хранения в больших количествах);
- использовать солод в течение 3 месяцев после получения, для достижения наилучших результатов.



Спецификации солода и хмеля

Спецификации и описание товара доступны на сайте www.malt.ru.






Анализ солода и хмеля может быть по запросу отправлен на вашу электронную почту или факс при необходимости.

Если что-то из вышеперечисленного вам не понятно или у вас возникли вопросы, просьба написать нам письмо или связаться с нашими менеджерами.




МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА



-  СОЛОДОВНЯ
-  АГРОПРЕДПРИЯТИЕ
-  ГОЛОВНОЙ ОФИС
-  СЕМЕННОЙ ЗАВОД
-  СКЛАД
-  ЭЛЕВАТОР
-  МИНИ-ПИВОВАРНЯ

 Красноярск

 Иркутск

 Хабаровск

 Владивосток

КУРСКАЯ СОЛОДОВНЯ



125 000 ТОНН

Объем производства светлого солода

6 500 ТОНН

Мощность нового цеха обжарки солода

40 000 ТОНН

Объем элеватора для хранения ячменя и солода

15 Т/ч.

Производительность собственного семенного завода

Ежедневный контроль поступающего ячменя и производимого солода в сертифицированной лаборатории солодовни.



International
Organization for
Standardization





НАШИ ПАРТНЕРЫ

СОЛОД



Pilsner
Pale Ale
Vienna
Munich type (1-3)
Caramel (20-350)

Melanoid
Caramel double roast
Chocolate
Black
Buckwheat

Wheat
Oat
Rye



Pilsner
Pale Ale
Vienna
Red Ale
Dark Ale

Munich type 1-3
Cara Pale
Cara Plus
Caramel
Chocolate

Cookie
Crystal
Wheat



Pilsner
Pale Ale
Vienna
Munich
Cara Blond
Cara Clair
Cara Gold

Cara Ruby
Abbey
Acide
Arome
Bisquit
Cafe light
Cafe

Melano
Special B
Roasted
Rye
Wheat
Whisky



Pilsner



Pilsner
Pale Ale
Vienna
Munich



ХМЕЛЬ



mm-Invest, s.r.o.
Člen TOP HOP GROUP



Joh. Barth & Sohn
hops are our world



ДРОЖЖИ И ИНГРЕДИЕНТЫ



МОЙКА



ФИЛЬТРАЦИЯ





О производителе:

Солодовенное производство, расположенное в г. Курск, выпускающее от 125 000 тонн солода ежегодно.

В 2016 году солодовня была оснащена двумя обжарочными барабанами чешского производства, что позволило выпускать широкую линейку специальных солодов, цветностью от 20 до 1400 EBC единиц.

С момента открытия солодовни осуществлены поставки солода в 18 стран на 4 континентах. Качество продукции подтверждено международными знаками качества продукции ISO, EAC, LGC, VLB Berlin, Всероссийская марка. Знак качества 21 век.

Солодовня выпускает 20 различных видов солода: ячменные, пшеничный, гречишный, овсяный, ржаной ферментированный и ржаной неферментированный солода.



Ячменный – Пшеничный – Гречишный – Овсяный – Ржаной

20 типов солода



СВЕТЛЫЙ СОЛОД



PILSNER MALT PREMIUM

светлый солод



Светлый ячменный солод «Пилзнер Премиум» цветностью 3,7 EBC обладает повышенным содержанием экстрактивных веществ более 83%, что выше на 1,5-2% от обычного светлого ячменного солода, характеризуется высокой ферментативной активностью и степенью сбраживания более 82%, что выше на 2-3% значений обычного светлого ячменного солода.

Осахаривание происходит менее чем за 10 минут. Низкий уровень бета-глюканов позволяет избежать затруднений при фильтрации сусла и готового пива.

Экстрактивность: мин. 81%

Цвет: 3,5–4,5 EBC

Белок: 9,8–11,5%

Осахаривание: макс. 15

Влажность: макс. 5.0

Вязкость, EBC макс. 1.55



Произведен из тщательно отобранных однородных партий импортного ячменя, завезенного из Финляндии. Партия отличается крупностью зерна и дает оптимальные результаты при соложении.

Полный контроль качества продукции на всех этапах: от подготовки ячменя до засыпи солода в мешки. Европейское оборудование: Чехия, Германия, Швейцария. Автоматические системы контроля и управления, а также установка микросоложения Moros (Чехия).

Не уступает европейским сортам. Идеально подойдет для производства 30 сортов светлого и 50 сортов темного и полутемного пива. Может быть использован для приготовления некоторых видов дистиллятов и крепких напитков, например, виски.





КАСКИЙ СОЗ

PREMIUM



СВЕТЛЫЙ СОЛОД



PILSNER MALT

светлый солод



Изготовлен из отборного двухрядного пивоваренного ячменя. Применяется как базовый солод при варке большинства сортов светлого пива. Замачивание и проращивание происходят в наиболее комфортных для ячменя условиях для достижения высокого качества и однородности характеристик солода. Температура воздуха при сушке варьируется в пределах 80–85°C. Вкус светлого солода можно описать как слегка сладковатый, с ореховым привкусом.

Экстрактивность: мин. 81%

Цвет: 3,5–4,5 EBC

Белок: 9,8–11,5%

Осахаривание: макс. 15

Влажность: макс. 5.0

Вязкость, EBC макс. 1.55

PALE ALE MALT

светлый солод



Более насыщенный и полный вкус, чем у Pilsner. Подходит для изготовления как лагерного пива, так и эля. Усиливает золотистый оттенок и придает пиву приятную ароматику. Солод Pale Ale изготовлен из отборного двухрядного ярового ячменя. Высокое качество обработки солода способствует облегчению затирания. Солодовый вкус хорошо сочетается со сладковатыми и ореховыми нотками. Цветность солода Pale Ale не слишком сильная, что делает его идеально подходящим для тонкой коррекции классического пива типа lager.

Экстрактивность: мин. 82%

Цвет: 4–6.5 EBC

Белок: 9,8–11,5%

Влажность: макс. 5.0

Осахаривание: макс. 15

Вязкость, EBC: макс. 1.55

ВЕНСКИЙ

светлый солод



Используется для увеличения цветности и аромата светлых сортов пива. Увеличивает полновкусие и придает пиву золотистый оттенок. Характерный нежный вкус с ароматом ириски и карамели. Солод венский обжаривается при чуть большей температуре, чем солод светлый. Ввиду этого получается более золотистый оттенок и увеличивается полнота вкуса пива. Вкус — тонкий, с нотками карамели и ириски.

Солод венский хорошо подходит для светлого пива. Классическое применение — усиление цвета и аромата светлого пива. Также на базе венского солода существует отдельный сорт пива — венский lager, который славится своим глубоким золотистым цветом и солодовым вкусом.

Экстрактивность: мин. 80%
Цвет: 6–8 EBC

Белок, EBC: 6.0 - 10.0
Осахаривание: max.15



МЮНХЕНСКИЙ ТИП 2

специальный солод



Изготовлен из двухрядного ячменя мягким подсушиванием зерен. Придает пиву слабый аромат хлеба и улучшает пеностойкость готового пива. Рекомендуется для варки темных сортов пива и придает характерный солодовый полный вкус. Готовый напиток обладает специфическим солодовым вкусом, в котором присутствуют тонкие ореховые нотки.

При насыпи 100% пиво получает темный янтарный оттенок. Вкус четкий, без лишней карамельности и характерной для специальных темных солодов кислинки.

Экстрактивность: мин. 80%
Цвет: 19–25 EBC
Влажность, %: max. 4.5

Белок, %: 9.5 - 11.5
Осахаривание: max.15
Вязкость, EBC: 1.5 - 1.6





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



КАРАМЕЛЬНЫЙ 20 EBC

специальный солод



Самый светлый карамельный солод из линейки карамельных солодов, придает пиву насыщенный ореховый и хлебный аромат. Используется для приготовления темного лагера или янтарного эля. Цвет готового напитка получается золотистым, а вкус – легким карамельным.

Экстрактивность: мин. 75% *Влажность, %: max. 4.5*
Цвет: 15–25 EBC *Сорность: max. 0.3*

КАРАМЕЛЬНЫЙ 50 EBC

специальный солод



Карамельный солод, придает пиву мягкий карамельный аромат и золотистый цвет. Солод изготавливается путем мягкой обжарки семян. Благодаря этой технологии ферменты и энзимы продукта сохраняются. Готовый напиток получается пеностойким, его вкус и аромат – густым карамельным.

Экстрактивность: мин. 75% *Влажность, %: max. 6*
Цвет: 40–60 EBC *Сорность: max. 0.3*

КАРАМЕЛЬНЫЙ 100 EBC

специальный солод



Придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темному лагеру.

Экстрактивность: мин. 75% *Влажность, %: max. 6*
Цвет: 90–110 EBC *Сорность: max. 0.3*

КАРАМЕЛЬНЫЙ 150 EBC

специальный солод



Придает пиву более насыщенный цвет и ореховый аромат. Продукт готовится путем просушки семян при температуре 220 градусов.

Карамельный солод используется для приготовления темного пива. Готовый напиток получается очень пеностойким. Его цвет – насыщенный янтарный, вкус – орехово-карфельный.

Экстрактивность: мин. 75%

Влажность, %: max. 6

Цвет: 140–160 EBC

Сорность: max. 0.3

КАРАМЕЛЬНЫЙ 200 EBC

специальный солод



Темный карамельный солод из линейки карамельных солодов, придает насыщенный цвет, карамельный вкус. Используется при изготовлении всех типов пива: лагеров и элей. Специфическая особенность этого продукта – яркий вкус карамели. Пеностойкость высокая, цвет – глубокий, насыщенный.

Экстрактивность: мин. 75%

Влажность, %: max. 6

Цвет: 190–210 EBC

Сорность: max. 0.3

КАРАМЕЛЬНЫЙ 250 EBC

специальный солод



Темный карамельный солод, придает насыщенный цвет, более карамельный вкус, чем у карамельного 200 EBC. Используется при изготовлении темного и коричневого эля. Такой солод придает готовому напитку коричневый оттенок. Вкус эля становится более мягким, а его карамельные нотки усиливаются.

Экстрактивность: мин. 70%

Влажность, %: max. 6

Цвет: 230–270 EBC

Сорность: max. 0.3



СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



КАРАМЕЛЬНЫЙ 300 EBC

специальный солод



Самый темный карамельный солод из линейки карамельных солодов, придает глубокий и насыщенный цвет, а также яркий карамельный аромат с ореховыми нотками. Используется при изготовлении темного пива (улучшает его вкусо-ароматические свойства и цветность), темного лагера, всех элей и стаута.

Экстрактивность: мин. 70%

Влажность, %: max. 6

Цвет: 280–320 EBC

Сорность: max. 0.3

ДВОЙНОЙ ОБЖАРКИ

специальный солод



Специальный карамельный солод двойной обжарки. Используется для получения насыщенного пива темно-коричневого цвета с уникальным привкусом изюма, карамели, орехов и слив.

Экстрактивность: мин. 75%

Влажность, %: max. 6

Цвет: 250–350 EBC

Сорность: max. 0.5

ШОКОЛАДНЫЙ 900 EBC

специальный солод



Придает пиву шоколадный тон и глубокий коричневый цвет, а также легкий привкус поджаренных орехов.

Экстрактивность: мин. 70%

Влажность, %: max. 5

Цвет: 800–100 EBC

Сорность: max. 0.3

ЖЖЕНЫЙ 1400 EBC

специальный солод



Используется для темных сортов пива, придает глубокий насыщенный темный цвет пиву, а также привносит в аромат нотки кофе, поджаренных орехов.

Экстрактивность: мин. 70% *Влажность, %: max. 5*
Цвет: 1300–1500 EBC *Сорность: max. 0.5*

МЕЛАНОИДИНОВЫЙ

специальный солод



Солод с сильной ароматикой, улучшает стабильность и полноту вкуса. Используется для придания насыщенного цвета с характерным красноватым оттенком.

Меланоидиновый солод — солод ароматический, рекомендуется для темных сортов пива для коррекции цвета и ароматики. Цветность — с характерным красноватым оттенком. Вкус — с нотками патоки и орехов. Амилолитическая активность — низкая.

Экстрактивность: мин. 70% *Влажность, %: max. 5*
Цвет: 70–90 EBC *Сорность: max. 0.5*

ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД

специальный солод



Пшеничный солод изготовлен из отборной яровой пшеницы. Используется как базовый солод для пшеничных сортов пива. Также добавляется в затор при производстве других сортов пива верхового брожения для придания характерного вкуса и аромата. Пшеничный солод иногда используется для приготовления пива низовым брожением для обогащения вкуса и повышения пеностойкости.

Экстрактивность: мин. 81% *Влажность, %: max. 5*
Цвет: 6.6 EBC *Белок, %: max. 12.5*
Осахаривание: max. 25 *Вязкость, EBC: max. 2.00*



СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



ГРЕЧИШНЫЙ СОЛОД

специальный солод



Гречишный солод является перспективным сырьем для экспериментов и творчества. Разными авторами было показано, что он может использоваться в производстве пива с пониженным содержанием глютена. Его белки характеризуются более высокой биологической ценностью: в нем высокое содержание витаминов группы В, ионов калия, марганца, железа, цинка, меди. Так же он единственный среди всех остальных видов солодов, содержащий биофлавоноид рутин, эффективное действие которого доказано в профилактике и лечении многих заболеваний. Гречишный солод имеет все качества для того, чтобы конкурировать с популярным на сегодняшний день сорго в безглютеновом пивоварении.

Экстрактивность: мин. 70%

Цвет: 800–100 EBC

Влажность, %: max. 5

Сорность: max. 0.3

ОВСЯНЫЙ СОЛОД

специальный солод



Овсяный солод используется при изготовлении темного пива со стойкой пеной, светлых элей, стаутов, портеров. По сравнению с ячменным солодом, выход у этого продукта меньше (экстрактивность составляет 52%). Цветность – 9 EBC (допускается до 15 EBC). Овсяный солод придает пиву мягкость и бархатистость. Напиток получает уникальную текстуру, обволакивающий кремовый вкус и бисквитный аромат.

Экстрактивность: мин. 70%

Цвет: 70–90 EBC

Влажность, %: max. 5

Сорность: max. 0.5

РЖАНОЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ СОЛОД

специальный солод



Ржаной ферментированный - однородная зерновая масса с кисло-сладким вкусом, напоминающим вкус ржаного хлеба. Массовая доля экстракта в сухом веществе не менее 84.0. Показатель цветности в значениях от 10.0-35.0, кислотностью 35.0-50.0. Массовая доля влаги в цельном зерне тах.8.0, в размолом виде 10.0.

Кислотность: 35.0-50.0

Экстракт: мин.84

Цвет: 10.0 - 35.0

Влажность: тах. 8.0

РЖАНОЙ НЕФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ СОЛОД

специальный солод



Ржаной неферментированный - однородная зерновая масса с кисло-сладким вкусом, напоминающим вкус ржаного хлеба. Массовая доля экстракта в сухом веществе не менее 80.0. Показатель цветности в значениях 3.0, кислотностью в диапазоне 15.0. Массовая доля влаги в цельном зерне тах.8.0, в размолом виде 10.0. Продолжительность осахаривания 25 минут.

Кислотность: 15.0

Экстракт: мин.80.0

Цвет: 3.0

Влажность: тах. 8.0

Осахаривание: 25 мин.





SOPHUS FUGLSANG

EXPORT-MALTFABRIK A/S

О производителе:

Семейный европейский бизнес, включающей 2 независимые солодовни, производящих высококлассный светлый солод из датского ячменя.

Один из старейших семейных пивоваренных производств в Дании, производящий также напитки.



SOPHUS FUGLSANG
EXPORT-MALTFABRIK A/S

**СОЛОД СВЕТЛЫЙ
ПИВОВАРЕННЫЙ ЯЧМЕННЫЙ
PILSNER MALT
ПИЛСНЕР**

ГОСТ 29294-92

Срок годности: 1 год

ХРАНИТЬ В ВЕНТИЛИРУЕМЫХ,
ЗАЩИЩЕННЫХ ОТ АТМОСФЕРНЫХ ОСАДКОВ,
ЧИСТЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ
ПРИ ОТ -10 ДО +30°C И ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ
НЕ БОЛЕЕ 75%

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:
Sophus Fuglsang, Дания
Bryggeriet S.C. Fuglsang A/S, Bryggerivej 2, 6100 Haderslev

БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ



СВЕТЛЫЙ СОЛОД SOPHUS FUGLSANG



PILSNER MALT

светлый солод



Изготовлен из датского ярового двухрядного ячменя. Применяется как базовый солод при варке большинства сортов светлого пива. Замачивание и проращивание происходят в наиболее комфортных для ячменя условиях для получения качества и однородности солода.

Белок: 9,5-11,5

Экстрактивность: мин. 82%

Цвет: 3-5 EBC

Светлый солод — основное сырье для производства элей и лагеров, придает соломенный цвет пиву





CASTLE MALTING
CHATEAU WHISKY
 Since 1868
 25 kg / 55 lbs net
 Best of Belgium

KRITERIUM MALT
СВЕТЛЫЙ ПИЛСНЕР МALT
ПILSNER MALT
 ГОСТ 29294-92
 Срок годности: 1 год

FUGLSANG
СВЕТЛЫЙ ПИЛСНЕР МALT
PILSNER MALT
 ГОСТ 29294-92
 Срок годности: 1 год

VIKING MALT
ES MALTA
SE MALT

VIKING MALT
СВЕТЛЫЙ ПИЛСНЕР МALT
PILSNER MALT
 ГОСТ 29294-92
 Срок годности: 1 год



О производителе:

Финская компания Viking Malt является одной из ведущих производителей солода в мире. История компания насчитывает 130 лет и поставки солода осуществляют в 65 стран мира. Компания имеет 6 собственных солодовен в Финляндии, Швеции, Дании, Польше и Литве. Предлагает 65 различных видов солода для варки пива и производителям виски.

Viking malt — №1 мировой лидер по производству обжаренного солода, объем которого составляет до 40 тысяч тонн в год.



 **VIKING**
Malt makes

**СОЛОД СВЕТЛЫЙ
ПИЛСНЕРНЫЙ ЯЧМ.
PILSNER MALT
ПИЛСНЕР
ГОСТ 29294-92
Срок годности: 1 год**

ХРАНИТЬ В ВЕНТИЛИРУЕМЫХ,
ЗАЩИЩЕННЫХ ОТ АТМОСФЕРНЫХ ОСАДК,
ЧИСТЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ
ТЕМПЕРАТУРА ОТ -10 ДО +30°С И ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ
НЕ БОЛЕЕ 75%

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:
Viking Malt Oy
БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ

 **VIKING MALT**



**DISCOVER
THE WORLD
OF MALT.**

**SHARE
YOUR BEER'S
STORY!**
#vikingmalt

WWW.VIKINGMALT.COM

STORAGE PLACE: DRY & COOL
STORAGE TIME: 12 MONTHS
WEIGHT: 25 KG / 55 LB



СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

 **VIKING MALT**

CARA PALE

специальный солод



Солод Cara Pale изготовлен из «зеленого» солода на основе сушки горячим воздухом в барабане. Несмотря на низкую цветность, является настоящим карамельным солодом и придает характерную цветность и аромат. Вкус — сладкий, с карамельными нотками. Солод Cara Pale используется для производства насыщенного пива с чистым и насыщенным вкусом. Благодаря своей низкой цветности он также подходит для светлых сортов пива.

CARAMEL 250

специальный солод



Темный карамельный солод. Изготовлен по уникальной технологии на основе сушки горячим воздухом. Рекомендуется для темных сортов пива. Обладает характерным карамельным вкусом и ароматом. Солод Carmel 250 хорошо подходит для зимних сортов пива, Ale's и других ароматных сортов, где преобладает темный цвет.






СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

 **VIKING MALT**

CARAMEL 50

специальный солод



—  —


Обжаренный «зеленый» отборный солод. Стабилизирует аромат и вкус, а также увеличивает пеностойкость. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Продукты, образующиеся в процессе обжига являются антиоксидантами. Обладает более насыщенным ореховым и хлебным ароматом, чем Cara Pale. Солоды Crystal хорошо подходят для зимних сортов пива, Ale`s и таких ароматических сортов, как темные Lager и Stout. В небольшом количестве может быть использован для регулировки цвета и вкуса.



CARAMEL 100

специальный солод



—  —

Обжаренный «зеленый» отборный солод. Стабилизирует аромат и вкус, а также увеличивает пеностойкость. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Продукты, образующиеся в процессе обжига являются антиоксидантами. Обладает более насыщенным ореховым и хлебным ароматом, чем Cara Pale. Солоды Crystal хорошо подходят для зимних сортов пива, Ale`s и таких ароматических сортов, как темные Lager и Stout. В небольшом количестве может быть использован для регулировки цвета и вкуса.



CARAMEL 150

специальный солод



Обжаренный «зеленый» отборный солод. Стабилизирует аромат и вкус, а также увеличивает пеностойкость. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Продукты, образующиеся в процессе обжига являются антиоксидантами. Обладает более насыщенным ореховым и хлебным ароматом, чем Cara Pale. Солоды Crystal хорошо подходят для зимних сортов пива, Ale`s и таких ароматических сортов, как темные Lager и Stout. В небольшом количестве может быть использован для регулировки цвета и вкуса.



CARAMEL 200

специальный солод



Обжаренный «зеленый» отборный солод. Стабилизирует аромат и вкус, а также увеличивает пеностойкость. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Продукты, образующиеся в процессе обжига являются антиоксидантами. Обладает более насыщенным ореховым и хлебным ароматом, чем Cara Pale. Солоды Crystal хорошо подходят для зимних сортов пива, Ale`s и таких ароматических сортов, как темные Lager и Stout. В небольшом количестве может быть использован для регулировки цвета и вкуса.





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

 VIKING MALT

CARAMEL 300

специальный солод



Обжаренный «зеленый» отборный солод. Стабилизирует аромат и вкус, а также увеличивает пеностойкость. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Продукты, образующиеся в процессе обжига являются антиоксидантами. Обладает более насыщенным ореховым и хлебным ароматом, чем Cara Pale. Солоды Crystal хорошо подходят для зимних сортов пива, Ale`s и таких ароматических сортов, как темные Lager и Stout. В небольшом количестве может быть использован для регулировки цвета и вкуса.



CHOCOLATE MALT

специальный солод



Усиливает характерный аромат и цвет темных сортов пива. Придает легкий привкус поджаренных орехов. Солод шоколадный изготовлен путем обжига высококачественного солода Pilsner. Финальная температура обжарки и время несколько ниже, чем у жженого солода. Амилолитическая активность шоколадного солода равна нулю. Количество брожения экстракта — низкое. Шоколадный солод в основном используется для варки пива типа Porter и Stout, но также может использоваться для других темных сортов, таких как Dark Ales. Шоколадный солод проявляет в пиве жареные ароматы и ароматы с нотками темного шоколада и кофе. Уже при небольшой дозировке наблюдается значительное изменение в цвете, вкусе и аромате.







СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

VIKING MALT

COOKIE MALT

специальный солод



Cookie Malt изготовлен путем обжиги высококачественного солода Pilsner. Солод придает мягкий и приятный вкус обжаренных зерновых и ароматы с нотками попкорна и печенья.

Обжаренный солод в основном используется для варки элей и лагеров, но также может использоваться для любых сортов пива, где предпочтительны золотистый оттенок и характерные ароматы. Уже при небольшой доле в засыпи можно отметить влияние на вкус.



DARK ALE

специальный солод



Ароматический карамельный солод, рекомендуемый для усиления цвета и аромата в пиве. Идеален для коричневых элей и темных лагеров. Солод придает зерновой вкус и сладкий аромат фруктов и жареных орехов.



MUNICH MALT TYPE №1

специальный солод



Изготовлен из двухрядного ячменя мягким подсушиванием зерен, а не поджариванием, как Cara Plus. Считается темным карамельным солодом и придает напитку ароматический характер. Рекомендуется для варки темных сортов пива и придает характерный солодовый, полный вкус.

Обжарка при температуре от 110 до 120°C придает солоду ароматические и ореховые черты. Результатом высокой температурной обработки является снижение деятельности ферментной активности по сравнению с солодом Pilsner.

Мюнхенский солод идеально подходит для темных сортов пива типа Lager и сезонных сортов для подчеркивания насыщенного солодового вкуса.





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

 **VIKING MALT**

MUNICH MALT TYPE №2

специальный солод



Изготовлен из двухрядного ячменя мягким подсушиванием зерен, а не поджариванием, как Cara Plus. Считается темным карамельным солодом и придает напитку ароматический характер. Рекомендуется для варки темных сортов пива и придает характерный солодовый, полный вкус.

Обжарка при температуре от 110 до 120° С придает солоду ароматические и ореховые черты. Результатом высокой температурной обработки является снижение деятельности ферментной активности по сравнению с солодом Pilsner.

Мюнхенский солод идеально подходит для темных сортов пива типа lager и сезонных сортов для подчеркивания насыщенного солодового вкуса.

MUNICH MALT TYPE №3

специальный солод



Изготовлен из двухрядного ячменя мягким подсушиванием зерен, а не поджариванием, как Cara Plus. Считается темным карамельным солодом и придает напитку ароматический характер. Рекомендуется для варки темных сортов пива и придает характерный солодовый, полный вкус.

Обжарка при температуре от 110 до 120° С придает солоду ароматические и ореховые черты. Результатом высокой температурной обработки является снижение деятельности ферментной активности по сравнению с солодом Pilsner.

Мюнхенский солод идеально подходит для темных сортов пива типа lager и сезонных сортов для подчеркивания насыщенного солодового вкуса.






СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

 VIKING MALT

PEATED MALT

специальный солод






Используется для придания специфического копченого аромата. Повышает полновкусие и усиливает аромат солода в пиве. При использовании в большом количестве придает аромат виски. Копченый солод изготовлен путем обжиги высококачественного солода Pilsner. Амилолитическая активность — низкая. Солоду соответствуют мягкие и приятные жареные вкусы и ароматы с оттенками попкорна и печенья. Копченый солод в основном используется для варки Ale`s и Lager`s, но также может использоваться для любых сортов пива, где предпочтительны золотистый оттенок и характерные ароматы. Уже при небольшой дозировке можно отметить влияние на вкус.



RED ALE MALT

специальный солод





Солод с сильной ароматикой, улучшает стабильность и полноту вкуса. Используется для придания насыщенного цвета с характерным красноватым оттенком. Меланоидиновый солод — солод ароматический, рекомендуется для темных сортов пива для коррекции цвета и ароматики. Цветность — с характерным красноватым оттенком. Вкус — с нотками патоки и орехов. Амилолитическая активность — низкая.



BLACK MALT

специальный солод



Используется при варке темных сортов пива для регулирования цветности. Изготовлен поджариванием солода Pilsner. Жженный солод используется для Stout`ов и Porter`ов в основном для придания характерного темного цвета. При использовании 1–2 % в общей засыпи достигается значительное увеличение цветности без изменения вкуса.



WHEAT MALT

специальный солод



Пшеничный солод изготовлен из отборной яровой пшеницы. Используется как базовый солод для пшеничных сортов пива. Также добавляется в затор при производстве других сортов пива верхового брожения для придания характерного вкуса и аромата. Пшеничный солод иногда используется для приготовления пива низовым брожением для обогащения вкуса и повышения пеностойкости.



Изготовление солода Cara производится путем сушки горячим воздухом







О производителе:

Солодовенный завод Castle Malting® был основан в 1868 году и является старейшей солодовенной компанией Бельгии. Компания предлагает более 80 базовых и специальных сортов солода – от светлого до самых темных обжаренных солодов. Продукция компания экспортируется в 146 стран мира. Ведущий поставщик для крафтового пивоварения.

QUALITY MALTS
CASTLE MALTING®



MALTERIE
DU CHÂTEAU

since 1868

CHÂTEAU
PILSEN 2RP

25 kg / 55 lbs net

product of Belgium



94 rue de Mons, 7970 Beloeil, Belgium
Tel: +32 87 68 13 81; Fax: +32 87 35 22 34
info@castlemalting.com; www.castlemalting.com





СВЕТЛЫЙ СОЛОД



PALE ALE

светлый солод



Обычно используется в качестве базового солода или в сочетании с солодом Chateau Pilsen 2RS с целью получения более интенсивного солодового привкуса и более глубокой цветности пива. В производстве янтарного и горького пива этот солод используется вместе с более активными дрожжами. Ферментативная активность солода Chateau Pale Ale позволяет сочетать его со специальными солодами, не обладающими ферментативными свойствами.

Экстрактивность: мин. 80%

Цвет: 7–10 EBC

PILSEN

светлый солод



Самый светлый бельгийский солод. Произведен из лучшего европейского пивоваренного ячменя. Легко поддается затиранию при варке пива методом инфузии или декокции. Обладает выраженным сладковатым ароматом и достаточной ферментативной активностью, чтобы служить базовым солодом в заторе.

Экстрактивность: мин. 81%

Цвет: 2,5–3,5 EBC

Белок: 11,5%



СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



ABBEY

специальный солод



Chateau Abbey® — разновидность светлоокрашенного солода с более длительной обсушкой. Придает пиву сильный вкус свежесдобитого хлеба, орехов и фруктов. Этот янтарный солод обладает чуть горьковатым привкусом, который со временем становится более мягким. Как правило, используется в малых дозах в производстве пива, требующего интенсивной цветности.



ACIDE

специальный солод



Этот солод производится путем окисления молочнокислыми бактериями и используется для понижения pH затора и в случае воды с высокой карбонатной жесткостью.



AROME

специальный солод




Солод придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темным лагерам. По сравнению с другими традиционными цветными солодами, обладает довольно высокой диастатической активностью и придает пиву менее выраженную горечь.




BISCUIT

специальный солод






Chateau Biscuit® придает пиву вкус теплого хлеба, аромат печенья и ярко выраженное послевкусие «поджаренного хлеба». Этот тип солода используется для усиления «жареного» вкуса и аромата, типичных для элей и лагеров. Солод Chateau Biscuit® не содержит энзимы, поэтому его используют в комбинации с солодами с высокой диастатической активностью.




CAFE LIGHT

специальный солод






Бельгийский «кофейный» солод. Раскрытие вкуса при температуре до 200°C. Chateau Cafe Light придает пиву мягкий вкус с кофейно-ореховыми нотами и более «сложный» букет — всем темным элям. Усиливает цветность пива.




CAFE

специальный солод





Chateau Cafe придает пиву мягкий вкус с кофейно-ореховыми нотами и более «сложный» букет — всем темным элям. Усиливает цветность пива.





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



CARA BLOND

специальный солод



Chateau Cara Blond — карамельный солод, придает пиву мягкий карамельный аромат и золотистый цвет. Благодаря наличию стекловидных зерен — источника обязательных неферментируемых компонентов — усиливает бархатистость пива и повышает стойкость его пены.



CARA CLAIR

специальный солод



Chateau Cara Clair придает пиву большую насыщенность и округлость, способствует формированию и стойкости пены. Этот солод создает легкие бисквитные ноты в аромате пива.



CARA GOLD

специальный солод




Chateau Cara Gold Nature® придает пиву насыщенный карамельный привкус и аромат и темно-янтарный цвет. Усиливает бархатистость органического пива и повышает стойкость его пены.



CARA RUBY

специальный солод






Chateau Cara Ruby — карамельный солод с интенсивным ароматом, придает пиву более выраженный аромат карамели и ирисок и янтарно-красный цвет.



MELANO

специальный солод






Chateau Melano — очень ароматный солод с сильным характерным вкусом. Придает пиву насыщенный и полный цвет и стойкий аромат, «обогащает» цветность красных сортов пива. Повышает крепость пива. Этот солод также называют Turbo Munich.



MUNICH MALT

специальный солод





Солод насыщенного золотого цвета. Слегка повышает цветность пива, придавая ему золотисто-оранжевый оттенок. Большинству сортов пива придает ярко выраженный аромат зерна и солода, не влияя при этом на стойкость пены или на крепость. В небольших количествах в сочетании с солодом Chateau Pilsen 2RS солод Chateau Munich используется в производстве светлых сортов пива для получения более тонкого букета и более насыщенного цвета. Усиливает вкус пива «с характером».

Применение: светлые эли, янтарное, коричневое, крепкое и темное пиво, пиво типа Воск. До 60% смеси.





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



ROASTED BARLEY

специальный солод



Chateau Roasted Barley придает пиву вкус и аромат слегка жженого зерна и кофе. Обладает многими характеристиками солода Chateau Black. Содержит небольшое количество крахмала, который подвергается процессу ферментации при затирании, что оказывает влияние на плотность пива. Chateau Roasted Barley также придает пиву сладость. По сравнению с солодами Chateau Chocolat и Chateau Black, жареный ячмень дает самую светлую пену, насыщенный красновато-коричневый цвет и очень сильный аромат жареного. Придает сухость портерам и стаутам.

SPECIAL B

специальный солод




Специальный карамельный солод двойной обжарки. Используется для получения насыщенного пива темно-коричневого цвета с уникальным привкусом изюма, карамели, орехов и слив. Может заменить солоды Chateau Chocolat и Chateau Black, если горечь нежелательна.

VIENNA MALT

специальный солод






Солод Шато Вена обсушивается при более высокой температуре, чем Шато Пильсен, поэтому Шато Вена придает пиву более «богатый» золотистый цвет, крепость и насыщенность вкуса. Обладает достаточной энзимной силой, чтобы хорошо сочетаться с большим количеством специальных солодов. Придает пиву немного более интенсивный аромат солода и зерна, чем солод Pilsen, а также легкие ноты карамели.



WHISKY 35 PPM

специальный солод






Солод Chateau Whisky разработан специально для производства виски. Окурен шотландским торфом во время просушки, благодаря чему обладает более длительным сроком хранения.



WHISKY LIGHT 20 PPM

специальный солод





Солод Chateau Whisky разработан специально для производства виски. Окурен шотландским торфом во время просушки, благодаря чему обладает более длительным сроком хранения.





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



BUCKWHEAT

специальный солод



Chateau Buckwheat используется в производстве пива без глютена. Придает пиву особенный, ореховый и солодовый вкус и аромат. Может также использоваться в специальных сортах пива для достижения насыщенного и глубокого цвета. Не обладает диастатической активностью.



RYE

специальный солод



Придает пиву золотистый цвет, а также уникальный ржаной привкус. При добавлении в традиционные рецепты способен заставить заиграть по-новому даже ставшие уже привычными сорта пива.



WHEAT

специальный солод



Придает пиву характерный пшеничный аромат. В основном используется в производстве пшеничного пива и сортов с высоким содержанием солода (3–5%). Содержит большое количество протеинов, благодаря чему сваренное на его основе пиво приобретает насыщенность, а пена — стойкость.








СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



CARA BELGA

специальный солод



—  —

Chateau Cara Belga придаст пиву золотистый оттенок и тонкие нотки карамели. Подходит для специальных сортов бельгийского пива: светлые, коричневые и янтарные эли, дюббель и трипель.


Экстрактивность: мин. 76% *Влажность, %: max. 8*
Цвет: 30 - 35 EBC *Доля в засыпи: до 30%*



CARA TERRA

специальный солод



—  —

Chateau Cara Terra - бельгийский карамельный солод с сильным ароматом. Шато Кара Терра придаст пиву медно-коричневый оттенок. Добавит насыщенный аромат карамели, ириски и теплого хлеба, а также ореховые нотки. Придаст пиву большую округлость. Подходит для таких сортов пива, как Богемский лагер, Портер, Стаут, а также Бок, Темный лагер и др. До 15% смеси. Проращивание при высокой температуре, затем обжарка в барабанном ростере.

Экстрактивность: мин. 74% *Влажность, %: max. 6*
Цвет: 170–220 EBC *Доля в засыпи: до 15%*



CARA AMBRA

специальный солод



Château Cara Ambra придаст пиву красноватый оттенок и привкус карамели, ирисок и теплого хлеба. Подходит для элей и лагеров: красного, янтарного или коричневого, а также для стиля Бок и Дункель.

Экстрактивность: мин. 75%

Влажность, %: max. 6.5

Цвет: 60–80 EBC

Доля в засыпи: до 20%

CARA AROME

специальный солод



Подходит для всех сортов элей и лагеров. Шато Кара Аром придаст пиву оттенок от темно-янтарного до медного. Добавит насыщенный карамельный и солодовый вкус с нотками печенья.

Экстрактивность: мин. 75%

Влажность, %: max. 6.5

Цвет: 80–100 EBC

Доля в засыпи: до 15%

CARA CRYSTAL

специальный солод



Château Cara Crystal - темный бельгийский карамельный солод. Подходит для коричневого эля, темного лагера, янтарного пива, Бок и других стилей.

Экстрактивность: мин. 74%

Влажность, %: max. 6

Цвет: 140–160 EBC

Доля в засыпи: до 15%





Holland.Malt

your quality in our hands

О производителе:

Компания Holland Malt - это независимый и семейный солодовенный бизнес с богатой историей, ведущий свое начало с 1914 года. Уже более 100 лет компания производит солода для пивоварения и дистилляции самого высокого качества, включая базовые и специальные солода.

Компания Holland Malt стала результатом объединения бизнеса фермерского кооператива Agrifirm и владельцами солодовни, семьи Swinkels.

Компания Holland malt владеет 2 солодовнями в городах Эмсхавен (Eemshaven) и Лисхаут (Lieshout). В 2005 году построена новая солодовня в экспортном порту Эмсхавен (Eemshaven) мощностью до 140 000 тонн в год. В 2016 году был удвоен объем производства до 280 000 тонн солода. Сегодня этот производственный комплекс считается одним из крупнейших и современных солодовенных производств в мире. Вторая солодовня в городе Лисхаут (Lieshout) мощностью до 125 000 тонн.

На сегодняшний день общая производственная мощность Holland Malt составляет 405 000 тонн. Клиентами компании являются более 1000 предприятий по всему миру. В их число входят не только крупнейшие транснациональные корпорации, но и небольшие частные пивоварни. Ежегодный оборот компании составляет более 160 миллионов евро. Количество сотрудников составляет 60 человек. Компания экспортирует продукцию в более чем 50 стран мира на всех континентах.



БАЗОВЫЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОЛОДА



Holland.Malt
your quality in our hands

ПИЛЗНЕР

светлый солод



Базовый солод. Этот светлый пивоваренный солод Holland Malt подходит для производства светлых сортов пива, а также формирует основу для большинства типов пива. Для него характерен светлый цвет в сочетании с высокой активностью ферментов и высоким содержанием экстракта

Экстрактивность: мин. 82%

Белок: 9.5 - 11.5

Цвет: 2.5 - 4.0 EBC

Влажность, %: max. 4.5

Осахаривание: 15 мин

Доля в засыпи: до 100%



ПЭЙЛ ЭЛЬ

светлый солод



Обычно используется в качестве базового солода с целью получения более интенсивного солодового привкуса и более глубокой цветности пива.

Экстрактивность: мин. 81%

Белок: 9.5 - 11.5

Цвет: 7.5 - 12 EBC

Влажность, %: max. 4.5

Осахаривание: 15 мин

Доля в засыпи: до 100%



АРОМА ПЭЙЛ

специальный солод



Солод придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темным лагерам. По сравнению с другими традиционными цветными солодами, обладает довольно высокой диастатической активностью и придает пиву менее выраженную горечь.

Экстрактивность: мин. 77.5% Влажность, %: max. 4.5
Цвет: 90 - 120 EBC Доля в засыпи: до 20%
Белок: 9.5 - 11.5



МЮНХЕНСКИЙ

специальный солод



Солод насыщенного золотого цвета. Слегка повышает цветность пива, придавая ему золотисто-оранжевый оттенок. Большинству сортов пива придает ярко выраженный аромат зерна и солода, не влияя при этом на стойкость пены или на крепость. Мюнхенский солод имеет превосходный ароматический профиль, способствующий получению более темного специального пива, в котором он обычно используется. Обеспечивает хорошую стабильность пены.

Экстрактивность: мин. 80.5% Влажность, %: max. 4.5
Цвет: 12 - 20 EBC Доля в засыпи: до 20%
Белок: 9.5 - 11.5



АРОМА МЕДИУМ

специальный солод



Солод придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темным лагерам. По сравнению с другими традиционными цветными солодами, обладает довольно высокой диастатической активностью и придает пиву менее выраженную горечь.

Экстрактивность: мин. 77.5% Влажность, %: max. 5.0
Цвет: 120 - 160 EBC Доля в засыпи: до 20%
Белок: 9.5 - 11.5





Американский хмель из региона Якима

О производителе:

Компания 47Hops основана в 2012 году и находится в известном хмелевом регионе Якима - штат Вашингтон, США.

Компания занимается продажей ароматичного и альфа хмеля для пивоваренной отрасли. Поставки осуществляются в 38 стран мира.





АМЕРИКАНСКИЙ ХМЕЛЬ ИЗ РЕГИОНА ЯКИМА

COLUMBUS

американский хмель



Является американским аналогом хмеля Zeus. Columbus — хмель с высоким содержанием альфа-кислоты, является одним из основных американских хмелей в группе трех «С» — Cascade, Centennial, Columbus. Благодаря своей ароматике и сильно выявленной горечи Columbus служит отличной основой для многих сортов пива — от Pale Ale и IPA до Stout`ов.

Аромат: пряно-ароматный, землистый, тонкие нотки цитруса.



EL DORADO

американский хмель



Применение: Американский эль, Портер, Стаут, Индийский Пэйл эль, Пшеничное пиво, Янтарный эль, Светлый (Пэйл) эль, Красный эль.

Эль Дорадо® был выращен компанией CLS Farms в 2008 году и выпущен на рынок в 2010 году. CLS Farms представили разные семейства хмеля.

Это хмель двойного назначения с исключительным ароматическим качеством и высокой альфа-кислотой. Эль Дорадо® отображает фруктовые ноты, со вкусом тропических фруктов, а также имеет грушевые и арбузные ноты.



FUGGLE

американский хмель



Применение: Английский эль, Портер, Стаут, Бельгийский эль, Кислый эль, Янтарный эль, Светлый (Пэйл) эль, Красный эль.

Хмель Фаггл является ароматным хмелем с содержанием 3,5–5,5% альфа-кислоты. Фаггл несет в себе много масла карофиллена, а также масла фарнезена. Эта комбинация приносит травяной и древесный аромат в готовое пиво.



CENTENNIAL

американский хмель



Применение: пшеничное пиво, все эли.

Центениал был впервые выведен в 1974 году и смог похвастаться содержанием альфа-кислоты 9,5 – 11,5%. Его иногда называют Супер-Каскад (Cascade), однако он менее выражен цитрусовыми нотами. Центениал хорош в Pale Ale и IPA, где некоторая горечь хмеля должна быть гармонична с его ароматом. Цветочный вкус и аромат этого сорта проявляются во многих коммерческих сортах пива.



PEKKO

американский хмель



Является американским аналогом хмеля Mosaic. Нотки ананаса, мяты, огурца, лимона. Широкая область применения для различных сортов пива.

Аромат: чистый, мягкий, приятный, цветочный, цитрусовый, мятный, травяной.

STERLING

американский хмель



Sterling является американским аналогом Жатецкого хмеля (Saaz), но с более высоким показателем альфа-кислоты. Является универсальным хмелем, хорошо подходящим для придания как ароматики, так и легкой горчинки. Аромат: травянистый, пряный, тонкие нотки цитруса.

WARRIOR

американский хмель



Применение: Американский эль, Портер, Индийский Пэйл эль, Крепкий эль, Ржаное пиво, Светлый (Пэйл) эль.

Варриор содержит сильную многообразную горчинку. С содержанием альфа-кислоты 14,5–17,0% Варриор придаст отличный привкус для любого пива, где требуется сильная горькая составляющая, особенно учитывая его относительно низкое содержание когумулон на 22,0–26,0%. Хмель Варриор известен своим мягким ароматом. Вы найдете его в основном в крепких элях. Хотя преимущественно используется в американском крафтовом пивоварении, Варриор можно встретить и в коммерческих рецептах.





АМЕРИКАНСКИЙ ХМЕЛЬ ИЗ РЕГИОНА ЯКИМА

CASCADE

американский хмель



Один из самых старых сортов американского хмеля Каскад был выведен в 1956 году в рамках программы Министерства сельского хозяйства США и впервые выпущен в 1972 году. Сегодня это наиболее популярный американский аромат хмеля.

Аромат: цитрусовый с цветочными тонами.



CHINOOK

американский хмель



Применение: Светлый лагер, Английский эль, Американский эль, Портер, Стаут, Индийский Пэйл эль, Бельгийский эль, Крепкий эль.

Хмель Чинук был получен скрещиванием с хмелем Петхам Голдинг и USDA 63102 и привел в восторг крафтовых пивоваров США.

Чинук содержит 12–14% альфа-кислоты, что хорошо для внесения в начало или середину кипячения. Чинук достаточно популярен в американских сортах пива, таких как Американ Пэйл эль и Индиан Пэйл эль, но также распространен в Сезонных элях и темных сортах пива, включая Портер, Стаут, ячменное вино (барливайн). Он имеет агрессивный аромат с несколько пряным букетом. Некоторые сосновые и травяные ноты будут более заметны в свежей партии пива.







О производителе:

Компания HVG партнер немецких хмелеводов с 1953 года. Компания занимается переработкой немецкого хмеля в хмелевые гранулы HVG, в хмелевой экстракт HVG и прочие хмелепродукты.

Помимо традиционных сортов хмеля, компания выводит ежегодно новые сорта хмеля в исследовательском институте Халлератау в г. Хюлле (Германия).





ХМЕЛЬ HVG. Германия



ARIANA

европейский хмель



Ariana — обладает приятной мягкой ароматикой со смолистыми нотками. В зависимости от типа пива и дозировки этот хмель может придать пиву разнообразные нотки, такие как грейпфрут, черная смородина, крыжовник, цитрус или ваниль.

Аромат: черная смородина, персик, груша, тропические фрукты, грейпфрут, цитрус, ваниль.



CALLISTA

европейский хмель



Данный сорт может использоваться в различных сортах пива. Обладая многогранной ароматикой, гармонично сочетает в пиве приятные хмелевые нотки с интенсивными фруктами.

Аромат: абрикос, маракуя, ежевика, малина, грейпфрут, крыжовник.



HERCULES

европейский хмель



Используется для придания горечи пиву из-за его высокого содержания альфа-кислоты, но также обладает пряными, цветочными и хвойными нотами с оттенками сосны, черного перца и дыни.



HALLERTAU BLANC

европейский хмель



Применение: Американский эль, Индийский Пэйл эль, Пшеничное пиво, Крепкий эль, Фруктовое пиво, Специальное пиво, все эли, Светлый (Пэйл) эль.

Несмотря на классическое название, его прямой предок — знаменитый американский хмель Каскад (плюс образец из немецкого исследовательского центра). Выведен Hallertau Blanc был специально для «новых» пивных стилей, создаваемых в том числе и с использованием техники сухого охмеления, когда для усиления аромата хмель задается не только во время кипячения сусла, но и во время брожения.

Ароматика хмеля описывается как насыщенная, с тонами винограда, ананаса, крыжовника, лимонграсса и маракуйи. Иногда его сравнивают даже не с Каскад, а с новозеландским хмелем Нельсон Совеньон (Nelson Sauvin). Собственно говоря, на это намекает и название — ведь Нельсон Совиньон несколько схож по ароматике с виноградом Совиньон Блан.

Разнообразие сортов хмеля позволяет пивоварам экспериментировать и получать пиво с разными ароматами и вкусами





ХМЕЛЬ HVG. Германия



HALLERTAU CASCADE

европейский хмель



Один из самых старых сортов американского хмеля Каскад был выведен в 1956 году в рамках программы Министерства сельского хозяйства США и впервые выпущен в 1972 году. Сегодня это наиболее популярный европейский сорт хмеля.

Аромат: цитрусовый с цветочными тонами.

HALLERTAU HERSBRUCKER

европейский хмель



Традиционный сильноароматный сорт немецкого хмеля, обладает очень тонким и приятным хмелевым ароматом, высоким содержанием ароматических составляющих. Отличается хорошей устойчивостью к болезням. Используется в пивоварении для придания пиву чистого, тонкого, благородного хмелевого аромата. Рекомендовано задавать тонкоароматный хмель в конце процесса кипячения.

HALLERTAU MITTELFRUH

европейский хмель



Халлертау Миттельфрү — это ароматный сорт хмеля. Он тесно связан с лагерами в немецком стиле и является частью семейства хмеля Халлертау. Хмель оставил свой след в мире пивоварения и известен своим слегка пряным ароматом и характером. Он имеет высокое содержание масел мирцена и кариофиллена, которые способствуют ароматическому профилю в готовом пиве.

HUELL MELON

европейский хмель



Применение: Американский эль, Индийский Пэйл эль, Пшеничное пиво, Бельгийский эль, Фруктовое пиво, Специальное пиво, Янтарный эль, Светлый (Пэйл) эль. Этот сорт обладает характерными ароматами дыни и клубники, как и Мандарина Бавария или Халлертау Блан, был выведен и посажен в ответ на требование крафтовой пивной отрасли и для ее желания создания новых смелых вкусов и ароматов в пиве. Хмель Хьюэлл Мелон был получен скрещиванием Американского Каскада с мужским немецким сортом хмеля.



MANDARINA BAVARIA

европейский хмель



Применение: Светлый лагер, Пильзнер, Американский эль, Портер, Стаут, Индийский Пэйл эль, Пшеничное пиво, Крепкий эль, Светлый (Пэйл) эль.

Мандарина Бавария имеет приятный фруктовый аромат, раскрывающий сильные ноты мандарина с немного сладковатой подоплекой.

Мандарина Бавария — универсальный хмель, который подойдет для применения в верховом и низовом брожении пива (Эль и Лагер). Уникальный характер хмеля может привести к существенному изменению ароматического профиля в пиве. Также хмель показывает высокое качество горечи и прежде всего изменение вкусового профиля этих варок. Специальные ароматные ноты Мандарина Бавария могут быть привнесены из хмеля в пиво, когда применяется техника сухого охмеления.





ХМЕЛЬ HVG. Германия



NAGGET

европейский хмель



Горький хмель. Сорт хмеля с высоким содержанием альфа-кислоты и травянистым оттенком. Может быть использован для придания горечи и вкуса, а также тяжелого, травяного аромата.



NORTHERN BREWER

европейский хмель



Разработанный в Англии в 1934 году Northern Brewer получил широкую популярность по всему миру. Горький хмель. Используется для придания как горечи, так и травянистого, хмелевого аромата.



PERLE

европейский хмель



Хмель Перле стал чрезвычайно популярен среди немецких производителей и пивоваров после его выпуска в 1978 году. Ароматический хмель, но в зависимости от урожайности года может иметь достаточно высокое содержание альфа-кислоты для придания горечи. Ароматические и вкусовые характеристики: живой и сладковатый вкус, с нотками свежей мяты и специй.







ХМЕЛЬ HVG. Германия



POLARIS

европейский хмель



Применение: Лагер, Эль, Пэйл эль, IPA.
Высокое содержание масла гарантирует интенсивный аромат с нюансами эвкалипта, мяты и цитрусовых фруктов. Поларис подходит для использования в верховом и низовом брожении пива. Специальные свежие и фруктовые характеристики могут быть индивидуально скорректированы под существующий вкусовой профиль пива. Хмель Поларис (Polaris) очень впечатляет качеством горечи в пиве и усиленным ароматическим профилем. Благодаря специальному фруктовому аромату он может быть выработан для сухого охмеления.



SAAZ

европейский хмель



Saaz — сорт хмеля, ставший классикой. Широко используется в пивоварении. Известен своим сбалансированным соотношением альфа- и бета-горьких кислот в сочетании с травянисто-пряным ароматом.
Применяется для всех процессов пивоварения (горечь, аромат, сухое охмеление).
Применение: Лагер, Пейл эль, Пилснер, Пшеничное пиво, Кёльш.



SAPHIR

европейский хмель



Выпущен в 2002 году Научно-исследовательским центром хмеля Германии. Ароматический хмель. Придает легкую пряную горечь и тонкие фруктово-цветочные нотки с цитрусовым оттенком.



TRADITION

европейский хмель



Разработан в Институте исследования хмеля в 1993 году, как аналог аромата Mittelfruh, с повышенной урожайностью и устойчивостью к болезням. Традиционный ароматический сорт с мягким, сладковатым вкусом. Легкие цветочные и цитрусовые нотки. Дает четкую, травянистую горечь. Хмель придает классический характер сильным травяным и пряным компонентам с ярко-фруктовым оттенком.





mm - Invest, s.r.o.

Člen TOP HOP GROUP

О производителе:

Производитель и поставщик оригинального жатецкого тонко-ароматичного хмеля. С 1993 года поставщик хмелевых продуктов, ароматичных и горьких сортов хмеля — шишковый, гранулы тип 90 и 45, экстракт CO₂.

Входит в состав группы Top Hop Group, насчитывающий 5 сельскохозяйственных компаний.





ХМЕЛЬ MM INVEST. ЧЕХИЯ



mm - Invest, s.r.o.

Člen TOP HOP GROUP

SAAZ

европейский хмель



Названный по имени города Жатец, Saaz является основным благородным хмелем Чешской Республики — на его долю приходится более 80% от общей площади всей страны. Тонкоароматический. Незаменим для подлинно чешского пива типа Pilsner. Ароматические и вкусовые характеристики: мягкие, приятно пряные и травянистые нотки. Хмель Saaz, выращенный в других регионах, не имеет того же диапазона и баланса вкуса, как чешский хмель.



SAAZ SPECIAL

европейский хмель



Селекция из гибридных видов Жатецкого хмеля Сааза и другого племенного материала. Хмель ароматический. Незаменим для подлинно чешского пива типа Pilsner. Ароматические и вкусовые характеристики: мягкие, приятно пряные и травянистые нотки. Хмель Saaz, выращенный в других регионах, не имеет того же диапазона и баланса вкуса как чешский сорт.



SLADEK

европейский хмель



Ароматный хмель Сладек выведен путем скрещивания сортов хмеля Northern Brewer и Saaz. Зарегистрирован в 1994 году. Хмель имеет натуральный хмелевой слегка пряный аромат.



А знаете ли вы, что хмель всегда растет по часовой стрелке, растет очень быстро, по несколько сантиметров за день?





О производителе:

Компания АЕВ основана в 1963 году предоставляет полный ассортимент сухих дрожжей для ферментации всех видов пива или вина. Ассортимент АЕВ охватывает весь процесс производства пива, начиная от сырья до окончательной стабилизации готового пива.

Чтобы улучшить кинетику брожения, компания предоставляет пивоварам полный набор питательных веществ. АЕВ представлена на 5-ти континентах, имеет 8 производственных площадок, 13 представительств, 12 лабораторий исследований и разработок.

Производства компании расположены по всему миру, в том числе АЕВ Nordica в Швеции.



BB1801-1
FD: 18-10-2018

AEB Yeasts | Hefen

FERMOLAGER W^o

Ideal yeast for Pils or Lager beers. Dosage: 80-120 g/hL at 12-14°C. The lower the temperature, the higher the recommended dosage in g/hL. **Propagation:** in sterile (sterile or sweetened preparation) at a temperature of 18-20°C, in sterile wort at 12-14°C. Dissolve the yeast at the ratio 1:20 and mix for 20-30 minutes. **Conservation:** It is suggested to store at a temperature below 20°C. **Composition:** Active Dry Yeast (ADY) (*Saccharomyces cerevisiae*), rehydration agent E-491. Only for professional use. Food use, brewery use. In accordance with current regulations on the specific matter.

Ideale Hefe für Pils und Lagerbiere. Dosierung: 80-120 g/hL bei 12-14°C. Je niedriger die Temperatur, desto höher ist die empfohlene Dosierung in g/hL. **Vermehrung:** in steriler Würze (steril oder gesüßter Ansatz) bei einer Temperatur von 18-20°C, in steriler Würze bei 12-14°C. Hefe im Verhältnis 1:20 auflösen und für 20-30 Minuten. **Lagerung:** vorzugsweise bei einer Temperatur <20°C. **Zusammensetzung:** Aktive Trockenhefe (*Saccharomyces cerevisiae*), Rehydrierungsmittel E-491. Nur für den professionellen Gebrauch. In Übereinstimmung mit geltenden Rechtsvorschriften über die betreffende Angelegenheit.

Net weight | Nettogewicht **g 500**

AEB NORDICA AB Brodsvägen 1 HUS B 43338 Partille (Sweden)
Tel: +46 31 44 33 40 - 2
www.aeb-group.com

BD08-2
FD: 06-09-2017

AEB Pro

FERMOLAGER Berlin

Dry lager yeast strain especially selected for fermentation of lager and pils type beers

Trocken Lager Hefestrang speziell selektiert für die Gärung von Lager und Pils Bieren

DOSE: 80-120 g/hL at 12-14°C. The lower the temperature, the higher the recommended dosage in g/hL. **PROPAGATION:** in sterile wort or water at a temperature of 22°C +/- 3°C. Dissolve the yeast at a ratio of 1:10 and mix for approx. 30 min. Continue to agitate for 40 min. at a temperature of 20°C. Dose the yeast slurry directly into the fermenter. It is also possible to spread the yeast on the top of the wort when in the fermentation vessel and then mix by dosing oxygen. **STORAGE:** 4°-10°C in dry conditions. **IT CONTAINS:** Active Dry Yeast (ADY) (*Saccharomyces cerevisiae*), rehydration agent E-491. Only for professional use. Limited food use (brewery use).

DOSIERUNG: 80-120 g/hL bei 12-14°C. Je niedriger die Temperatur, desto höher ist die empfohlene Dosierung in g/hL. **VERMEHRUNG:** in steriler Würze oder Wasser bei einer Temperatur von 22°C +/- 3°C. Die Hefe im Verhältnis 1:10 auflösen und für etwa 30 Minuten rortführen. Die Vermischung für 40 Minuten bei einer Temperatur von 20°C weiter fortführen. Die Mischung für 40 Minuten bei Fermenter zugeben. Es ist ebenfalls möglich, die Hefe auf der Würze zu verteilen, wenn im Gärbehälter, und dann durch Zudosieren von Sauerstoff zu durchmischen. **LAGERUNG:** 4°-10°C unter trockenen Bedingungen. **ENTHÄLT:** Aktive Trockenhefe (*Saccharomyces cerevisiae*), Rehydrierungsmittel E-491. Nur für den professionellen Einsatz. Eingeschränkter Einsatz bei Nahrungsmitteln (Brauereieinsatz).

Net weight | Nettogewicht **g 500**

AEB Yeasts

FERMOALE^o

Ale yeast strain especially selected for the fermentation of Ale, Port beers. Dosage: 60-100 g/hL at 18-22°C. **Propagation:** in sterile water 30-35°C. Dissolve the yeast at a ratio of 1:10 and let stand for 15 minutes. Cool down to 20°C with the addition of wort in small intervals. Add yeast slurry directly into the fermenter. It is also possible to spread the yeast on the top of the wort when in the fermentation vessel and then mix by dosing oxygen. **Composition:** Active Dry Yeast (ADY) (*Saccharomyces cerevisiae*), rehydration agent E-491. Only for professional use. Food use, brewery use. In accordance with current regulations on the specific matter.

Наименование: FermoAle
AEB GROUP
Изготовитель: AEB Nordica AB BRODLSVAGEN 1, HUS B 43338 PARTILLE (Sveborg), Sweden
Номер партии (lots) (Lot number): 19910609
Дата изготовления (Production date): 17/08/19
Срок годности (Shelf life): 36 месяцев
Условия хранения: в сухом прохладном месте при температуре не ниже 10°C
Страна происхождения: Швеция



Наименование: FERMOLAGER W^o
Изготовитель: AEB Nordica AB Brodsvägen 1, HUS B 43338 Partille (Sveborg), Sweden
Номер партии (lots) (Lot number): BB1801-1
Дата изготовления (Production date): 18/10/2018
Срок годности (Shelf life): 36 месяцев

Наименование: FERMOLAGER Berlin
Изготовитель: AEB Nordica AB Brodsvägen 1, HUS B 43338 Partille (Sveborg), Sweden
Номер партии (lots) (Lot number): BD08-2
Дата изготовления (Production date): 06/09/2017
Срок годности (Shelf life): 36 месяцев

Наименование: FERMOALE^o
Изготовитель: AEB Nordica AB Brodsvägen 1, HUS B 43338 Partille (Sveborg), Sweden
Номер партии (lots) (Lot number): BB1815-1
Дата изготовления (Production date): 08/11/2017
Срок годности (Shelf life): 36 месяцев



ДРОЖЖИ АЕВ-GROUP. Швеция



FERMO-ALE

сухие дрожжи



Fermo-Ale — сухие дрожжи верхового брожения. Этот штамм разработан для производства эля и прочих сортов пива верхового брожения в Шотландии и на сегодняшний день применяется большинством частных пивоваренных заводов Европы.

Обладает высокой сбраживаемостью, образует натуральный аромат с эфирными нотками. Время ферментации зависит от количества дрожжей, обработки при разведении, температуры ферментации и градуса алкоголя. Обычно это занимает 4–5 дней при температуре 18°C. Для высокоалкогольных сортов пива рекомендуется применение добавки Fermocel SB (добавка, ускоряющая ферментацию).



FERMOLAGER BERLIN

сухие дрожжи



Сухие дрожжи низового брожения для производства пива типа Lager, также известны под названием RH. Позволяют получить пиво со сбалансированным вкусом и чистым ароматом. Также обладают высокой флокуляционной способностью.



FERMOLAGER W

сухие дрожжи



FermoLager W — самые популярные дрожжи для низового брожения (штамм 34/70).

Дрожжи для низового брожения, специально выведены для сортов пива Лагер и Пилз из банка института Вайенштефана в Германии. Обладают средней степенью флокуляции. Позволяют получить пиво с чистым вкусом и ароматом хмеля.

Конкурентным преимуществом сухих дрожжей компании АЕВ является высокая концентрация живых дрожжевых клеток (до 20% больше, чем у конкурентов)





Fermentis

LESAFFRE FOR BEVERAGES

О производителе:

Производитель сухих пивных дрожжей, продуктов для ферментации и энзимов для производства пива, вина, спиртных напитков и других ферментированных напитков.

Продукция компания представлена в 60 странах мира. Является бизнес-подразделением Lefaffre Group, основанной в 1872 году во Франции.



Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

SafAle™
WB-06

SafLager™
W-34/70

SafLager™
S-23

SafAle™
WB-06

SafLager™
W-34/70

SafLager™
S-23

DRY WHEAT BEER YEAST
Ingredients: Yeast, emulsifier (E491)
Packaged in a protective atmosphere.
Store in a cool, dry place.
For best before end date and batch number, see packaging. Manufactured in Belgium.
CHARACTERISTICS: A specialty yeast selected for wheat beer fermentation. The yeast produces subtle ester and phenol flavour notes typical of wheat beers. Sedimentation: low. Final gravity: high. Temperature range: 12-25°C (53-77°F) ideally 18-24°C (64-75°F).
DOSEAGE: 11.5 g in 20 to 30 litres.
PITCHING: Sprinkle into wort.

DRY LAGER YEAST
Ingredients: Yeast, emulsifier (E491).
Packaged in a protective atmosphere.
Store in a cool, dry place.
For best before end date and batch number, see packaging. Manufactured in Belgium.
CHARACTERISTICS: Famous Weihenstephan strain (Germany) used in the brewing industry for the production of a wide range of lagers/stein beers. Sedimentation: high. Final gravity: medium. Temperature range: 9-22°C (48-71.6°F) ideally 12-15°C (53-59°F).
DOSEAGE: 11.5 g in 10 to 15 litres.
PITCHING: Sprinkle into wort.
NET WEIGHT: 11.5 g

DRY LAGER YEAST - FERMENTIS
Ingredients: Yeast, emulsifier (E491).
Packaged in a protective atmosphere.
Store in a cool, dry place.
For best before end date and batch number, see packaging. Manufactured in Belgium.
CHARACTERISTICS: Fermentis bottom fermenting commercial yeast for lager and pilsner beers production. Sedimentation: high. Final gravity: medium. Temperature range: 9-20°C (48-2-71.6°F) ideally 12-15°C (53-59°F).
DOSEAGE: 11.5 g in 10 to 15 litres at 20°C temperature. 2 x 11.5 g in 10 to 15 litres at 15°C (59-59°F).
PITCHING: Sprinkle into wort.
NET WEIGHT: 11.5 g

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES
03 2021
39739 0640 061






ДРОЖЖИ FERMENTIS. Франция



SAFALE S-04

сухие дрожжи






Сухие дрожжи верхового брожения. Английские элевые дрожжи, отобранные благодаря ускоренной кинетике брожения и способности образовывать плотный осадок в конце процесса брожения, таким образом способствуют более качественному осветлению пива. Рекомендованы для производства широкого ассортимента элей и специально адаптированы к условиям брожения в ЦКТ.



SAFLAGER S-23

сухие дрожжи






Сухие дрожжи низового брожения. Дрожжи низового брожения из пивоваренного института VLB (Берлин, Германия). Также раса дрожжей известна под названием RH. Позволяют получить пиво со сбалансированным вкусом и чистым ароматом. Также обладают высокой флокуляционной способностью.



SAFBREW S-33

сухие дрожжи






Сухие дрожжи верхового брожения. Общеизвестный многофункциональный штамм, отличающийся устойчивостью в хранении и стабильностью результата. Этот штамм позволяет получить превосходные ароматические профили пива, а также идеален для производства специальных сортов пива (бельгийский сорт пшеничного пива, траппист и т.д.). Он, в частности, рекомендуем для производства пива с дображиванием в бутылке. Прекрасно себя проявляют при производстве крепкого пива с содержанием алкоголя 7,5–11,5%. Обладают средней флокуляционной способностью.



SAFLAGER S-189

сухие дрожжи



—  —


Сухие дрожжи для низового брожения. Созданы в швейцарской пивоварне Herlimann, используются большим количеством производителей и известны под номером W 195. Эти дрожжи, отобранные благодаря своим нейтральным ароматическим свойствам, рекомендуются для производства пива типа «лагер» с высокой плотностью (бок, двойной бок и т.д.). Обладают высокой флокуляционной способностью.



SAFALE US-05

сухие дрожжи



—  —


Американские элевые дрожжи, производящие хорошо сбалансированные стили пива, с низким содержанием диацетила и чистым послевкусием. Формируют плотную пену и обладают средней степенью флокуляции.



SAFALE WB-06

сухие дрожжи



—  —


Сухие дрожжи верхового брожения. Специальные дрожжи, выведенные для производства пшеничного пива. Образуют легкие эфирные и фенольные ноты, характеризующие пшеничный сорт пива. Позволяют сварить пиво с хорошей питкостью, а также имеют низкую флокуляционную способность в процессе брожения.



SAFLAGER W34/70

сухие дрожжи



—  —

Сухие дрожжи низового брожения. Самый популярный штамм дрожжей от института Вайенштефан (Германия) — используется во всем мире в пивоваренной промышленности для производства пива низового брожения. W 34/70 позволяет производить хорошо сбалансированное пиво с чистым вкусом и ароматом хмеля. Обладают средней степенью флокуляции ароматами.





ДРОЖЖИ FERMENTIS. ФРАНЦИЯ



SafSpirit D-53

спиртовые дрожжи



Оптимальный выбор для сбраживания солодовых заторов, благодаря обеспечению хорошего выхода спирта. Штамм развивает эфирную ароматику, придает желанные фруктовые ноты дистиллятам, кроме того, способен привнести огромное разнообразие ароматов: белые фрукты (яблоко, груша, персик) и экзотические фрукты (банан, манго). Эти дрожжи идеально подходят для производителей, желающих получить ароматные, сложные дистилляты, не подвергающиеся выдержке в бочке.



SafSpirit HG-1

спиртовые дрожжи



Используется для проведения ферментации с высокой плотностью. Высокая толерантность к алкоголю (до 18% об.). Очень хорошая устойчивость к осмотическому давлению и высоким температурам (термоустойчивые дрожжи). В основном, производит алкоголь с нейтральным ароматическим профилем. Подходит для брожения всех видов суслу, затора или соков, произведенных из различных типов зерновых, картофеля или других видов крахмалосодержащих субстратов, сахарного тростника, агавы или раствора сахаров.



SafSpirit C-70

спиртовые дрожжи



Для производства высококачественных крепких алкогольных напитков, а также ромов на основе сахарного тростника или мелассы. Имеет отличные показатели при производстве напитков на основе сока агавы (мескаля и текилы). Оптимальный штамм для ферментации с низкой плотностью затора на основе зерна.



SafSpirit GR-2

спиртовые дрожжи



Отличный выбор для производства нейтральных видов алкоголя, особенно водки на основе зерновых и других субстратов с высоким содержанием амилазы. Штамм обеспечивает ровную и надежную ферментативную кинетику, что позволяет избежать резкого ускорения реакции брожения и высокотемпературных пиков во время фазы роста дрожжей. Идеальный вариант для заводов без температурного контроля и при недостаточной мощности систем охлаждения.

SafSpirit M-1

спиртовые дрожжи



Наиболее известный и неизменный штамм для производства шотландского и односолодового виски. Производит дистилляты высокого качества, подходящие для бочковой выдержки виски. Штамм может применяться для производства любых типов виски и зерновых дистиллятов, выдержанных в дубовых бочках.

SafSpirit USW6

спиртовые дрожжи



Наиболее известный и продуктивный штамм для производства американского виски. Идеальный выбор для производства высококачественных дистиллятов для производителей бурбонов и других американских стилей виски. Обеспечивает мягкий и деликатный профиль дистиллятов. Идеально подходит для всех типов зерновых, в т.ч. для создания блендов. Несмотря на широкую популярность среди американских вискокурен, штамм оптимален для производства всех зерновых дистиллятов, выдержанных в бочках.



ДРОЖЖИ FERMENTIS. ФРАНЦИЯ



Safale K-97

сухие дрожжи



Safale K-97 - сухие дрожжи верхового брожения. Подходит для варки элей с низким содержанием эфиров, а также может быть использован для производства бельгийских сортов пшеничного пива. В зависимости от условий, как правило, присутствует цветочный и сбалансированный фруктовый характер. Идеально подходит для деликатного пива, такого как немецкое пиво Kolsch, Belgian Wits.



Safale T-58

сухие дрожжи



Специальные дрожжи, отобранные благодаря своим свойствам образовывать пряные и перечные тона. Данные дрожжи имеют превосходную седиментационную способность: не образуют комочков. Для темных сортов Эля.



SafSider

сухие дрожжи



Правильный выбор для сбалансированного сидра. Тонкий ароматический профиль, сочетающий свежее (яблоко) и джемовые (яблочное пюре) ноты со сбалансированным вкусовым восприятием, подчеркивающим структуру сидра. Подходит для сложных условий ферментации, в том числе для суслу с сахарным сиропом.





Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

安
酿酒由
STARTER OF LIQUOR



SafCider
LEVURE POUR LA PRODUCTION DE CIDRE
Ingredients: Levure (Saccharomyces bayanus) emulsifiant (E491)
Conservez dans un endroit frais et sec.
À conserver de préférence avec l'in et le numéro de lot sur l'emballage. Fabriqué en Belgique.

CHARACTÉRISTIQUES
Levure adaptée à la production de cidre, même en conditions de fermentation effervescente. Gamme de température: 10-30°C.

DOSAGE: 1 g pour 20 à 30 litres.

ENSEMENCEMENT: direct dans le moût.

SafSpirit M-1
ACTIVE DRY YEAST

Whisky • Levure sèche pour Whisky
Ingredients: Levure (Saccharomyces cerevisiae), emulsifiant (E491)
Conservez dans un endroit frais et sec.
À conserver de préférence avec l'in et le numéro de lot sur l'emballage. Fabriqué en Belgique.

CHARACTÉRISTIQUES
Levure adaptée à la production de whisky, même en conditions de fermentation effervescente. Gamme de température: 10-30°C.

DOSAGE: 1 g pour 20 à 30 litres.

ENSEMENCEMENT: direct dans le moût.

SafSpirit C-70
ACTIVE DRY YEAST

Dry Malted Yeast • Levure sèche pour Alcool
Ingredients: Levure (Saccharomyces cerevisiae), emulsifiant (E491)
Conservez dans un endroit frais et sec.
À conserver de préférence avec l'in et le numéro de lot sur l'emballage. Fabriqué en Belgique.

CHARACTÉRISTIQUES
Levure adaptée à la production d'alcool, même en conditions de fermentation effervescente. Gamme de température: 10-30°C.

DOSAGE: 1 g pour 20 à 30 litres.

ENSEMENCEMENT: direct dans le moût.

ДРОЖИ СУХИЕ ДЛЯ АЛКОГОЛА
«SafSpirit»

Дрожжи созданы для производства высокопотенциального и ароматного алкоголя.

Действие: 500 г/л

Состав: Дрожжи (Saccharomyces cerevisiae), стабилизатор Е491.

В 100% пропорции использовать в качестве закваски.

Условия хранения: хранить в сухом месте при температуре от 10 до 30°C.

Использовать: ALCOHOLIC BEVERAGES (Whisky, Vodka, Rum, Brandy, etc.)

Срок годности: 18 месяцев.

Производство: Франция.

ДРОЖИ СУХИЕ ДЛЯ АЛКОГОЛА
«SafSpirit»

Шляхи для производства высокопотенциального и ароматного спирта.

Действие: 500 г/л

Состав: Дрожжи (Saccharomyces cerevisiae), стабилизатор Е491.

В 100% пропорции использовать в качестве закваски.

Условия хранения: хранить в сухом месте при температуре от 10 до 30°C.

Использовать: ALCOHOLIC BEVERAGES (Whisky, Vodka, Rum, Brandy, etc.)

Срок годности: 18 месяцев.

Производство: Франция.



О производителе:

Компания «БИОСЕЙФ» (BioSafe Chemicals), российский производитель профессиональной химии, основана специалистами с богатым производственным опытом в прикладной химии и биотехнологии.





КЛИНИНГ. Россия

Bio Safe
chemicals

АСЕПТА СИП



Кислотное дезинфицирующее средство на основе НУК и перекиси водорода, предназначено для циркуляционной и ручной дезинфекции любого технологического оборудования и систем трубопроводов на предприятиях по производству пива и напитков.



БИОСЕЙФ (ХЛОРОФОМ)



Средство предназначено для комбинированной пенной щелочной мойки и дезинфекции технологического оборудования, фильтров, посуды, тары, ящиков, инструментов, изготовленных из нержавеющей стали, пластиковых материалов, полов и стен.



БИОСЕЙФ АЦИДА-1 (WC)



Средство предназначено для удаления минеральных отложений (водного и мочевого камня, ржавчины, известкового налета), а также масложировых отложений с кислотостойких поверхностей.



БИОСЕЙФ АЦИДА (ФОСФОФОМ)



Средство предназначено для удаления сложных солевых, жировых, белковых отложений, нагаров, накипи, остатков продукта с поверхностей из нержавеющей стали, алюминия и его сплавов, кислотостойких пластмасс, керамики.

БИОСЕЙФ АЦИДА-3 (НИТРАЦИД СІР)



Средство для внутренней мойки (СІР-мойки) пищевого оборудования методом циркуляции, погружения, распыления. Удаляет минеральные отложения, в т.ч. соли кальция, накипь, винный, пивной и молочный камень, остатки протеинов, жиров, дрожжей с поверхностей из нержавеющей стали, алюминия, кислотостойких материалов.

БИОСЕЙФ АЦИДА-4 (ФОСФОЦИД СІР)



Средство, которое предназначено для внутренней мойки (СІР-мойки) пищевого оборудования методом циркуляции или методом погружения. Удаляет минеральные отложения, в т.ч. соли кальция, накипь, винный, пивной и молочный камень, остатки протеинов, жиров, дрожжей с поверхностей из нержавеющей стали, алюминия, кислотостойких материалов.



БИОСЕЙФ-2 (СИПАКТИВ)



Средство предназначено для безразборной мойки (CIP) пищевого оборудования методом циркуляции. Удаляет особо стойкие отложения — углеводы, денатурированный белок, липиды, масла, копоть, пригар, и т.д. с любых щелочестойких поверхностей.



БИОСЕЙФ-1 (КВАТРОФОМ ЧАС)



Средство предназначено для комплексной санитарной мойки различных поверхностей (нержавеющая сталь, керамика, стеклоэмаль, пластмассы). Удаляет загрязнения, в т.ч. застарелые, масложирового, белкового, органического происхождения, сажу, копоть, пыль, грязь. Уничтожает бактерии, дрожжевые грибки и предотвращает рост плесени. В зависимости от способа применения (пенная технология, машинная мойка, погружение, использование оборудования высокого давления, ручная мойка — ведро-щетка) выпускается в различных модификациях в зависимости от состава.



БИОСЕЙФ-3 (ХЛОРОСИП)



Средство для циркуляционной мойки (CIP) пищевого оборудования методом циркуляции и для таромоечных машин. Удаляет особо стойкие отложения — углеводы, денатурированный белок, липиды, масла, копоть, пригар, и т.д. с любых щелочестойких поверхностей.



БИОСЕЙФ-5 (БИОЦИД)



Средство предназначено для долговременной противогрибковой и антимикробной защиты, профилактической дезинфекции предварительно очищенных, отмытых от загрязнений поверхностей. Используется для обеззараживания воды в ваннах туннельного пастеризатора, для обеззараживания сточных вод, подавления роста водорослей и микроорганизмов в оборотных охлаждающих системах, а также в качестве биоцидной добавки к побелочным составам для борьбы с плесенью.

БИОСЕЙФ-5 (ЛУБРИКАНТ)



Средство предназначено для смазки пластиковых конвейерных лент транспортеров для улучшения скольжения ПЭТ-тары и упаковки «Tetra Pak». Применяется для конвейерных лент транспортеров, изготовленных из любых полимерных материалов, в смазочных системах различного типа (капельного, распыление, ванны погружения и т.п.).





IMERYYS

О производителе:

Мировой лидер в области специальных решений на основе минералов для промышленности, Imerys преобразует уникальный ассортимент минералов. Imerys управляет более чем 100 месторождениями полезных ископаемых по всему миру и продолжает восполнять и разрабатывать свои минеральные запасы и ресурсы.



Кизельгур. Франция

CELITE HYFLO SUPERCEL



Грубая фракция. Используется для фильтрации пива, кваса и других напитков.

CELITE STANDARD SUPERCEL



Средняя фракция. Используется для фильтрации пива, кваса и других напитков.

CELITE



Тонкая фракция. Используется для фильтрации пива, кваса и других напитков.



О производителе:

Senson является частью Polttimo Group совместно с компанией Viking Malt.

Senson - молодой саженец с глубокими корнями. Наша материнская компания Polttimo Oy была основана в 1883 году как предприятие по изготовлению спирта. До сих пор группа компаний Polttimo является частной семейной компанией.

Компания предлагает широкий спектр инновационных и долгосрочных решений для пищевой промышленности и индустрии производства напитков.



 **Senson**
Inspiring Ingredients

 **Senson**
Inspiring Ingredients

HOLLAND
HOUTKORREL







СОЛОВОЕ ЭКСТРАКТЫ

КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

Finlandia



Продукция линейки FINLANDIA произведена в соответствии с правилами безопасности пищевых продуктов ЕС (EU 852/2004), а также системы безопасности пищевых продуктов и системы НАССР.

Производится исключительно из генетически немодифицированного сырья и технологических добавок и соответствует требованиям ЕС 1829/2003 и 1830/2003.

Продукт и процесс его производства соответствуют всем правилам ЕС в отношении продуктов питания.

При его изготовлении не используются красители, консерванты или любые другие добавки.

ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА

Finlandia





СОЛОДОВЫЕ ЭКСТРАКТЫ

FINLANDIA BITTER



Охмеленный красновато-коричневый солодовый экстракт.
Произведен из пивоваренного ячменя.

Сорта пива:
Schwarz bier, Dry Stout, Bitter, Amber, Porter, Stout.



FINLANDIA PERINTEINEN



Охмеленный красновато-коричневый солодовый экстракт.
Произведен из пивоваренного ячменя.

Сорта пива:
Weizen bock, Dubbel, Scottish Heavy 70, American brown, English brown, Bock.



FINLANDIA TALVIOLUT



Охмеленный красновато-коричневый солодовый экстракт.
Произведен из пивоваренного ячменя.

Сорта пива:
Doppel bock, Brown ale, Festbeer, Amber Ale, Brown Porter.





СОЛОДОВЫЕ ЭКСТРАКТЫ

FINLANDIA LAGER



Охмеленный красновато-коричневый солодовый экстракт.
Произведен из пивоваренного ячменя.

Сорта пива:
Indian Pale ale, Lager, Vienna, Pale Ale, Tripel.



FINLANDIA PREMIUM LAGER



Охмеленный красновато-коричневый солодовый экстракт.
Произведен из пивоваренного ячменя.

Сорта пива:
Belgian Gold ale, Munchen, Lager, Bock, Pale ale, Indian Pale ale.



FINLANDIA TUMMA



Охмеленный темно-коричневый солодовый экстракт для
производства пива.
Произведен из пивоваренного ячменя.

Сорта пива:
Oatmeal stout, Sweet stout, Eisbock, Dry Stout, Russian Imperial
Stout, Imperial Stout.





О производителе:

ОАО Зерновой терминал Волга – входит в группу компаний Грейнрус с 2001 года. Основан на базе ОАО Кинешемская хлебная база № 14. Расположен на берегу р. Волги в городе Кинешма Ивановской области. Имеет собственный речной причал, ж/д пути и автомобильный подъезд. Мощность терминала по приемке, отгрузке и хранению зерновых до 40 тысяч тонн. Современный логистический центр в северо-западном регионе. Производит сбор и упаковку зерновых наборов для домашнего пивоварения по заказу компании Грейнрус.





ЗЕРНОВЫЕ НАБОРЫ

Зерновой набор - это комплект сырья, специально подобранный пивоваром-технологом для варки пива до 20 литров (40 бутылок) в домашних условиях.

В комплект входит: сырье и пошаговая инструкция по технологии приготовления пива.

ЛЕГКИЙ АМЕРИКАНСКИЙ ЛАГЕР

светлый солод



Питкий сорт со слабо выраженными солодовыми и хмелевыми нотками. Могут присутствовать легкие цветочные и травяные ароматы. Вкус нейтральный, со сладоватым солодовым привкусом. Цвет прозрачный от светло-соломенного до янтарного. Возможно образование пены. Считается универсальным пивным стилем в США, не обладает ярко выраженными особенностями. Легко спутать с пильзнером.

Ингредиенты: Солод Светлый, крупка кукурузная, глюкоза, хмель, дрожжи.

Начальная
Содержание единиц горечи
12 IBU

Цветность пива
6 EBC

Плотность
12%

20 ЛИТРОВ

АМЕРИКАНСКИЙ АМБЕР ЭЛЬ

светлый солод



Мягкий, не терпкий, карамельный вкус с хмелевыми ароматами и тонами цветов, пряностей, хвои, смолы, возможны цитрусовые ноты. Обладает янтарно-каштановым цветом. В бокале образует обильную густую стойкую пену. Данный тип появился на основе американского Пейл эля. Унаследовал от него характеристики цвета, но обладает иным хмелево-солодовым балансом.

Ингредиенты: Солод (Пейл эль, Карамельный, Мюнхенский), глюкоза, хмель, дрожжи.

Начальная
Содержание единиц горечи
35 IBU

Цветность пива
25 EBC

Плотность
12.8%

20 ЛИТРОВ

АМЕРИКАНСКИЙ АМБЕР ЭЛЬ

Мягкий, не терпкий, карамельный вкус хмелевыми ароматами и тонами цветов, пряной хвои, смолы, возможны цитрусовые ноты. Обладает янтарно-каштановым цветом. В бокале образует обильную густую стойкую пену.

Данный тип появился на основе американского Пейл эля. Унаследовал от него характерный цвет, но обладает иным хмелево-солодовым балансом.

Ингредиенты:

Солод (Пейл эль, Карамельный, Мюнхенский), глюкоза, хмель, дрожжи.

Содержание единиц горечи
35 IBU

Ценность пива
25 EBC

Начальная плотность
12.8%

ГРЕЙНРУС

Солод

• Светлый - 2 кг
• Пшеничный - 2.5 кг
• Пшеница несортоочистка - 0.5 кг
Присадки: 000 - Грецкие: 11007, 1 Москва ул. Россия, 1712 в 000 000 00 43 м.г.м.г.г.г.
Производитель: 000 - Курский солод: Россия, 305025, Курск ул. Магистральная д.2. Масса нетто 5 кг. Влажность при температуре +15° до +25°С и влажности 75%. Срок годности не менее 12 месяцев.

Дата фасовки

НАБОР ПИВОВАРА
ГРЕЙНРУС
malt.ru

Пиво может варить

000 - Грецкие
1 Москва ул.
Россия, 1712 в
000 000 00 43 м.г.м.г.г.г.
www.malt.ru



ЗЕРНОВЫЕ НАБОРЫ

МЮНХЕНСКОЕ СВЕТЛОЕ

светлый солод



Мягкий сладко-горьковатый вкус с тонким цветочный ароматом. Цвет прозрачно-золотистый, в бокале образует устойчивую пену кремового оттенка. Этот тип появился 1894 году как альтернатива пильзнеру, со временем стал одним из самых популярных немецких типов, особенно востребованным на юге Германии. Ингредиенты: Солод (Светлый, Мюнхенский), глюкоза, хмель, дрожжи.

Начальная Содержание единиц горечи
20 IBU

Цветность пива
10 EBC

Плотность
12%

20 ЛИТРОВ

СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР

светлый солод



Может присутствовать сладковатый привкус, в послевкусии чувствуются хлебные нотки. Хмелевая горчинка выражена слабо, часто сопровождается цветочными и травяными тонами. Цвет золотисто-соломенный, прозрачный. Этот сорт разрабатывался как более качественный аналог американского лагера. По вкусовым характеристикам похож пильзнер, но менее горький и хмелевой. Ингредиенты: Солод (Светлый), глюкоза, хмель, дрожжи.

Начальная Содержание единиц горечи
12 IBU

Цветность пива
6 EBC

Плотность
12%

20 ЛИТРОВ

ЗОЛОТОЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭЛЬ

светлый солод



Крепкий эль с золотистым цветом. Во вкусе присутствует горчинка, ярко выраженные фруктовые ноты и умеренные тона хмеля, солода, пряностей, цветов. В бокале образует обильную и стойкую пену. Данный тип появился в качестве альтернативы популярных пильзнеров после Первой мировой войны. Один из главных признаков стиля - интенсивный ароматический профиль.

Ингредиенты: Солод (Пейл эль, Венский), глюкоза, хмель, дрожжи.

Начальная Содержание единиц горечи
25 IBU

Цветность пива
10 EBC

Плотность
16%

20 ЛИТРОВ



ЗЕРНОВЫЕ НАБОРЫ

ИНДИАН ПЭЙЛ ЭЛЬ

светлый солод



Характерный терпкий, сухой вкус с хорошей горчинкой, с тонами хвои, цитруса, персика, ананаса, тропических фруктов и цедры.

Данный тип светлого эля появился в Англии в XIX веке и является самым востребованным пикантным стилем в мире.

Ингредиенты: Солод (Пейл эль, Карамельный, Шоколадный), ставится глюкоза, хмель, дрожжи.

Начальная
Содержание единиц горечи
42 IBU

Цветность пива
15 EBC

Плотность
15%

20 ЛИТРОВ

ПШЕНИЧНЫЙ БЛАНШ

пшеничный солод



Легкий и прекрасно освежающий напиток. В аромате присутствуют нотки хлеба и тона цитруса, цветов, фруктов. Хорошо чувствуется солодовая сладость с хмелевой горчинкой. Цвет от светло-соломенного до насыщенного золотого, образует обильную густую пену.

Ингредиенты: Солод (Пшеничный, Светлый), пшеница несоложенная, цедра апельсина, глюкоза, хмель, дрожжи, кориандр.

Начальная
Содержание единиц горечи
12 IBU

Цветность пива
8 EBC

Плотность
12%

20 ЛИТРОВ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

оборудование



Емкость для варки 30 л
Емкость для брожения
40-50 л
Мешок для затирания

Устройство для розлива
Лопатка для
перемешивания
Укупорочное устройство

Кухонные весы
Термометр
Тара для розлива

ЛОГИСТИКА

Минимальный заказ от мешка: 25 кг.

АВТО

- Навалом
- На паллетах

Ж/Д ВАГОН

- Насыпью
- Навалом
- На паллетах

КОНТЕЙНЕР

- Навалом
- На паллетах

Для экспортных клиентов:

Сертификация, таможенное оформление, полное сопровождение поставки.

Собственный речной порт на р. Волга в г. Кинешма (Ивановская область).

Возможность приема кораблей типа «река-море».





РЕЦЕПТЫ



ЛЕГКИЙ АМЕРИКАНСКИЙ ЛАГЕР



Это легкое, освежающее пиво с низким содержанием алкоголя. Имеет очень слабый солодовый, хмелевой и дрожжевой характеры. Нередко добавление к засыпи несоложенной кукурузы.

Экстрактивность: 12%
Содержание алкоголя: 4,2% об.

Цветность: 6 EBC

Содержание единиц горечи в пиве:
12 IBU

Содержание солода в засыпи:
Pilsner – 95%

Кукурузная крупка – 5%

Температурные паузы:

50°C – 10 мин,

63°C – 30 мин,

72°C – 20 мин,

78°C – 1 мин

Использование хмеля: кипячение
90 мин

0 мин – Sterling 12 IBU

Дрожжи: Fermo lager

Температура брожения: 12 – 14

Основное брожение: 5 – 7 дней

Шпунтование производить при

5,0% остаточного экстракта

Дображивание: 20 – 25 дней

Время созревания: 25 – 28 дней

ШОТЛАНДСКОЕ КРЕПКОЕ 70



Этот стиль еще называют крепкий скотч эль – превосходное пиво, которое отличается главным образом содержанием алкоголя. Такое пиво намного чище и имеет гораздо более сбалансированную солодовую сладость по сравнению с английскими пейл элями. Цвет варьируется от янтарного до глубокого медного. Аромат солодовый, с хлебными и поджаренными солодовыми нотками, карамелью и некоторой сладостью.

Экстрактивность: 9,6%

Содержание алкоголя: 4,7% об.

Цветность: 26 EBC

Содержание единиц горечи в пиве:
15 IBU

Содержание солода в засыпи:
Pale Ale – 72%

Munich – 4%

Caramel 100 – 12%

Caramel 250 – 4%

Caramel 50 – 5%

Шато кофе – 3%

Температурные паузы:

66°C – 60 мин,

72°C – 20 мин,

78°C – 1 мин

Использование хмеля: кипячение
60 мин

0 мин – Perle 15 IBU

Дрожжи: US-05

Температура брожения: 18

Основное брожение: 4 – 5 дней

Шпунтование производить при

5,0% остаточного экстракта

Дображивание: 14 – 20 дней

Время созревания: 21 день

ЗОЛОТОЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭЛЬ



Светлый сложный игристый крепкий эль в бельгийском стиле, с высокой аттенуацией и скорее фруктовыми и хмелевыми, чем фенольными нотами.

Экстрактивность: 16%
Содержание алкоголя: 6,0%
Цветность: 8 – 12 EBC
Содержание единиц горечи в пиве: 25-35 IBU
Содержание солода в засыпи:
Pale Ale – 90%
Vienna – 10%
Температурные паузы:
66°C – 60 мин,
72°C – 10 мин,
78°C – 1 мин

0 мин – Perle 15 IBU
30 мин – Goldings 8 IBU
58 мин – Goldings 2 IBU

Дрожжи: Fermentis S-04
Температура брожения: 18-22

Основное брожение: 4 – 5 дней
Шпунтование производить при 6,0% остаточного экстракта:
дображивание: 30 – 35 дней

Время созревания: 40 дней

Использование хмеля: кипячение
60 мин

МАЙСКИЙ БОК



Пиво имеет приятный богатый солодовый профиль, с высоким содержанием алкоголя. В отличие от других сортов бока, этот стиль лучше варить без карамельных солодов, так как он добавляет вкус, не подходящий для данного стиля. Акцент на солодовую сладость.

Экстрактивность: 17,0%
Содержание алкоголя: 7,1% об.
Цветность: 14 EBC
Содержание единиц горечи в пиве: 27 IBU
Содержание солода в засыпи:
Pilsner – 67%
Munich – 23%
Температурные паузы:
50°C – 10 мин,
63°C – 30 мин,
72°C – 20 мин,
78°C – 1 мин

Использование хмеля: кипячение
90 мин
0 мин – Hercules 15 IBU
30 мин – Perle 10 IBU
88 мин – Mandarina Bavaria 2 IBU
Дрожжи: Fermo lager Berlin
Основное брожение: 5 – 7 дней
Шпунтование производить при 6,0% остаточного экстракта
дображивание: 45 – 55 дней
температура брожения: 12 – 14

Время созревания: 60 дней

ФРУКТОВЫЙ ЛАМБИК



Это сложный, фруктовый, приятно кислый, сбалансированный светлый пшеничный эль с кислотностью, ферментированный бельгийскими микробиотами. Это ламбик с фруктами, а не просто фруктовое пиво. Брожение от нескольких месяцев до нескольких лет.

Экстрактивность: 10,0%
Содержание алкоголя: 5,0% об.
Цветность: 14 EBC
Содержание единиц горечи в пиве: 10 IBU
Содержание солода в засыпи:
Pilsner – 45%
Wheat – 55%
Карамельный 20 EBC
Температурные паузы:
66°C – 60 мин,
72°C – 20 мин,
78°C – 1 мин
Использование хмеля: кипячение 60 мин

0 мин – Tradition 10 IBU
Дрожжи: жидкие дрожжи Wyeast 5278 Belgian Lambic Blend
Температура брожения: 20
После основного брожения – 2 кг фруктов (вишня, черешня, яблоки, черная смородина, персик и т.д.) на 10 л молодого пива и осуществить дображивание от 3 до 6 месяцев.
Основное брожение: 5 – 7 дней
Шпунтование производить при 4,0% остаточного экстракта
Дображивание: 90 – 120 дней
Время созревания: 90 – 120 дней

ВАНИЛЬНЫЙ ПОРТЕР



Оригинальное темное пиво со сладко-сливочным вкусом, выраженными тонами бисквита, ванили и шоколада. Ваниль чувствуется отчетливо, но совсем не выпирает.

Экстрактивность: 16,0%
Содержание алкоголя: 6,5% об.
Цветность: 69 EBC
Содержание единиц горечи в пиве: 31 IBU
Содержание солода в засыпи:
Pale Ale – 72%
Caramel 50 – 10%
Munich – 8%
Black – 4%
Chocolate – 6%

Температурные паузы:
66°C – 60 мин,
72°C – 20 мин,
78°C – 1 мин
Использование хмеля: кипячение 60 мин
0 мин – Perle 31 IBU
5 мин – стручок ванили
Дрожжи: US-05
Температура брожения: 18 – 20
Основное брожение: 5 – 7 дней
Шпунтование производить при 5,0% остаточного экстракта
Дображивание: 40 – 45 дней
Время созревания: 45 дней

АМЕРИКАНСКИЙ АМБЕР ЭЛЬ



Это пиво с широким спектром хмелевых вкусов и ароматов. Имеет заметный карамельный вкус и немного больше остаточной солодовой сладости, чем у американского пейл эля. Достигается баланс горечи, за счет чего сорт очень питкий.

Экстрактивность: 12,8%
Содержание алкоголя: 5,1% об.
Цветность: 25 EBC
Содержание единиц горечи в пиве: 35 IBU
Содержание солода в засыпи:
Pale Ale – 73%
Caramel 50 – 10%
Munich – 8%
Caramel 250 – 5%
Caramel 100 – 4%
Температурные паузы:
66°C – 60 мин,
72°C – 20 мин,

78°C – 1 мин
Использование хмеля: кипячение
60 мин
0 мин – 15 IBU
50 мин – Centenial 15 IBU
60 мин – Centenial 3 IBU
60 мин – SAAZ 2 IBU
Дрожжи: US-05
Температура брожения: 18 – 20
Основное брожение: 3 – 4 дня
Шпунтование производить при
5,0% остаточного экстракта
Дображивание: 20 – 25 дней
Время созревания: 30 дней

DOUBLE IPA



Отличительной особенностью двойного IPA является выраженная хмелевая горечь. Часто ей сопутствует сильный солодовый вкус, что означает большую долю располагающего к брожению сахара, приводящую к большей плотности и повышенному содержанию алкоголя (как правило, от 8% до 10%)

Экстрактивность: 18%
Содержание алкоголя: 6,8%
Цветность: 16-30 EBC
Содержание единиц горечи в пиве: 60-100 IBU
Содержание солода в засыпи:
Pale Ale – 72%
Bisquit – 15%
Caramel 150 – 6%
Château Oak – 7%
Температурные паузы:
66°C – 60 мин,
72°C – 20 мин,
78°C – 1 мин

Использование хмеля: кипячение
70 мин
0 мин – Chinook 50 IBU
88 мин – Chinook 15 IBU
Dry hopping – Eldorado 2 IBU
Дрожжи: US-05
Температура брожения: 18-22
Основное брожение: 4 – 6 дней
Шпунтование производить при
6,0% остаточного экстракта
Дображивание: 20 – 25 дней
Время созревания: 30 – 40 дней

КРЕПКИЙ СТАУТ



ТЕМНЫЙ ЭЛЬ



Глубокое, сложное, тёмное пиво с полным и насыщенным вкусом. Он имеет богатый тёмно-солодовый аромат, который может варьироваться от сухого шоколада до слегка жженого солода. В стауте почти всегда есть чёткий фруктовый профиль, включая сложные тёмные фрукты, такие как сливы, изюм или чернослив. Как и многие другие британские сорта пива, имперский стаут имеет характерный карамельный или хлебный вкус.

Экстрактивность: 16%	72°C – 20 мин,
Содержание алкоголя: 5,8%	78°C – 1 мин
Цветность: 60 – 80 EBC	Использование хмеля: кипячение
Содержание единиц горечи в пиве: 50-90 IBU	60 мин
Содержание солода в засыпи: Pale Ale – 55%	0 мин – Centenial 30IBU
Munich – 20%	30 мин – Centenial 15 IBU
Caramel 200 – 15%	58 мин – Pekko 5 IBU
Roasted Barley – 5%	Дрожжи: US-05
Black – 5%	Температура брожения: 18 – 22
Температурные паузы: 66°C – 60 мин,	Основное брожение: 4 – 5 дней
	Шпунтование производить при 6,5% остаточного экстракта
	дображивание: 30 – 40 дней
	Время созревания: 45 – 60 дней

Темный, сложный, очень крепкий бельгийский эль со вкусной смесью солодовой сладости, темных фруктов и пряных нот. Сложный, богатый, мягкий и опасный. Легко пьется и «бьет по ногам».

Экстрактивность: 15%	Использование хмеля: кипячение
Содержание алкоголя: 5,5%	90 мин
Цветность: 28-40 EBC	0 мин – Hercules 12 IBU
Содержание единиц горечи в пиве: 15-25 IBU	30 мин – Perle 5 IBU
Содержание солода в засыпи: Pale Ale – 60%	88 мин – Tradition 2 IBU
Munich – 25%	Дрожжи: Fermo Ale
Milano – 10%	Температура брожения: 18 – 22
Caramel 300 – 5%	Основное брожение: 5 – 6 дней
Температурные паузы: 66°C – 60 мин,	Шпунтование производить при 6,0% остаточного экстракта
72°C – 20 мин,	Дображивание: 30 – 35 дней
78°C – 1 мин	Время созревания: 30 – 40 дней

«ЧЕРНОЕ» ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ



Современное чёрное пиво производится по технологии низового брожения, то есть относится к лагерам. Темный цвет напитка достигается использованием темного ячменного солода, получаемого путём поджарки пророщенного ячменного зерна. Использование такого солода придает пиву сухой «жареный» привкус, который, однако, обычно менее ощутим, чем в черных элях (стаут). Отличается от стаута также менее насыщенным цветом и менее ощутимой хмельной горечью, которая для традиционного чёрного пива характеризуется как «умеренная».

Экстрактивность: 13,5%	70°C – 20 мин,
Содержание алкоголя: 5,0%	72°C – 40 мин,
Цветность: 60 – 80 EBC	78°C – 1 мин
Содержание единиц горечи в пиве: 25 – 40 IBU	Использование хмеля: кипячение 90 мин
Содержание солода в засыпи:	0 мин – Sterling 15 IBU
Munich – 26%	30 мин – Sterling 40 IBU
Rye – 20%	88 мин – Sterling 5 IBU
Caramel 250 – 12%	Дрожжи: Fermo lager Berlin
Caramel 300 – 12%	Температура брожения: 9-12
Caramel 50 – 25%	Основное брожение: 5-7 дней
Black – 5%	Шпунтование производить при 6,0%
Температурные паузы:	остаточного экстракта: дображивание: 20 – 25 дней
	Время созревания: 30 дней

СЕВЕРОГЕРМАНСКИЙ АЛЬТБИР



Очень чистое пиво с мягким солодовым характером, с поджаренными нотками и оттенками бисквита и карамели. Этот стиль пива не имеет особо хмелевого вкуса или аромата, но при этом используются благородные сорта немецкого хмеля.

Экстрактивность: 12,3%	Температурные паузы:
Содержание алкоголя: 4,7% об.	66°C – 60 мин,
Цветность: 31 EBC	72°C – 20 мин,
Содержание единиц горечи в пиве: 32 IBU	78°C – 1 мин
Содержание солода в засыпи:	Использование хмеля: кипячение 90 мин
Pilsner – 82%	0 мин – Hercules 32 IBU
Munich – 8%	Дрожжи: US-05
Caramel 150 – 2%	Температура брожения: 18
Bisquit – 4%	Основное брожение: 3 – 5 дней
Chocolate – 2%	Шпунтование производить при
Карамельный Двойной обжарки – 2%	5,0% остаточного экстракта дображивание: 20 – 25 дней
	Время созревания: 28 дней

ИНДИЙСКИЙ ПЕЙЛ ЭЛЬ



Разновидность пейл эля с первого глотка полностью переворачивает представление о пиве даже у достаточно опытных пивоманов. Его аромат и вкус обычно насыщен тонами хвои, цитруса, персика, ананаса, тропических фруктов и цедры, а горечь настолько сильна, что даже самые сухие пилсы севера Германии остаются далеко позади.

Экстрактивность: 15%	78°C – 1 мин
Содержание алкоголя: 5,5%	Использование хмеля: кипячение
Цветность: 12-30 EBC	90 мин
Содержание единиц горечи в пиве: 40-60 IBU	0 мин – Columbus 20 IBU
Содержание солода в засыпи: Pale Ale – 82%	30 мин – Columbus 20 IBU
Шоколадный – 1%	88 мин – Pekko (сухое охмеление) 2 IBU
Карамельный 100 – 10%	Дрожжи: Fermo Ale
Карамельный 250 – 7%	Температура брожения: 18 – 22
Температурные паузы: 50°C – 10 мин,	Основное брожение: 4 – 5 дней
63°C – 30 мин,	Шпунтование производить при 5,5% остаточного экстракта
72°C – 20мин,	Дображивание: 20 – 25 дней
	Время созревания: 25 – 30 дней

РУССКИЙ ИМПЕРСКИЙ STOUT



Солодовый аромат, который может варьироваться от сухого шоколада до слегка жженого солода. В стауте почти всегда есть чёткий фруктовый профиль, включая сложные тёмные фрукты, такие как сливы, изюм или чернослив.

Экстрактивность: 25%	72°C – 30 мин,
Содержание алкоголя: 10%	78°C – 1 мин
Цветность: 60 – 80 EBC	Использование хмеля: кипячение
Содержание единиц горечи в пиве: 50 – 90 IBU	120 мин
Содержание солода в засыпи: Pale Ale – 60%	0 мин – Centenial 35 IBU
Munich – 20%	30 мин – Centenial 15 IBU
Caramel 300 – 10%	120 мин – Mosaic 5 IBU
Milano – 5%	Дрожжи: US-05
Black – 5%	Температура брожения: 18 – 22
Температурные паузы: 50°C – 10 мин,	Основное брожение: 7 – 14 дней
66°C – 60 мин,	Шпунтование производить при 10,0 – 9,0% остаточного экстракта
	Дображивание: 70 – 160 дней
	Время созревания: 90 – 180 дней

ОВСЯНЫЙ STOUT



Может быть как интенсивно сладким, так и достаточно сухим, солодово-хмелевой баланс зависит от производителя. Добавление овсянки меняет текстуру напитка, делает ее шелковистой или маслянистой, в зависимости от процентного содержания овса. Как и все стауты, овсяный стаут обладает выраженным жареным акцентом с четким солодовым вкусом. В аромате чувствуются тона кофе, зерна, фруктов, орехов. Хмель может проявляться нюансами земли и цветов, но эти нотки встречаются редко.

Экстрактивность: 15%
Содержание алкоголя: 5,5%
Цветность: 44 – 80 EBC
Содержание единиц горечи в пиве:
25 – 40 IBU
Содержание солода в засыпи:
Pale Ale – 68%
Chocolate – 7%
Black – 3%
Caramel 150 – 5%
Caramel 50 – 7%
Овсяные хлопья – 10%
Температурные паузы:
63°C – 30 мин,

72°C – 20 мин,
78°C – 1 мин
Использование хмеля: кипячение
90 мин
0 мин – Magnum 20 IBU
30 мин – Миттельфрю 20 IBU
88 мин – Миттельфрю 4 IBU
Дрожжи: S-04
Температура брожения: 18 – 22
Основное брожение: 4 – 5 дней
Шпунтование производить при
6,0% остаточного экстракта
Дображивание: 20 – 25 дней
Время созревания: 25 – 35 дней

ГРЕЧИШНЫЙ ЭЛЬ



Экстрактивность: 13%
Содержание алкоголя: 5,2%
Цветность: 10 - 15 EBC
Содержание единиц горечи в пиве:
2 – 40 IBU
Содержание солода в засыпи:
Pale Ale – 60%
Buckwheat – 30%
Munchen (14-24 EBC) 2 – 10%
Температурные паузы:
66°C – 60 мин,
72°C – 20 мин,
78°C – 1 мин

Использование хмеля: кипячение
60 мин
0 мин – Nugget (5 IBU)
30 мин – Perle (3 IBU)
60 мин – Sterling (2 IBU)
Дрожжи: Fermo Ale
Температура брожения: 18 – 22°C
Основное брожение: 3 – 4 дня
Шпунтование производить
при 6,0%
остаточного экстракта:
дображивание: 20 – 25 дней
Время созревания: 25 дней

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО С КОРИАНДРОМ И ЦЕДРОЙ АПЕЛЬСИНА (БЛАНШ)



Самым распространённым бельгийским напитком является пиво «Бланш де Брюссель». Это лёгкий, немного отдающий кислинкой и прекрасно освежающий напиток.

Экстрактивность: 12%	63°C – 30 мин,
Содержание алкоголя: 4,2%	72°C – 20 мин,
Цветность: 4 – 16	78°C – 1 мин
Содержание единиц горечи в пиве: 8 – 15 IBU	Использование хмеля: кипячение 90 минут
Содержание солода в засыпи: Pilsner – 40%	0 мин – SAAZ (12 IBU)
Wheat – 50%	Дрожжи: Fermentis WB – 06
Несоложенная пшеница – 10%	Температура брожения: 18 – 22
Кориандр: 0,5 г на 1л пива	Основное брожение: 3 – 4 дня
Цедра апельсина: 0,7 г на 1 л пива	Шпунтование производить при 5,0%
Температурные паузы: 45°C – 15 мин,	остаточного экстракта:
50°C – 10 мин,	дображивание: 14 – 21 дней
	Время созревания: 14 – 21 дней

КРЕПКИЙ БРАУН ЭЛЬ



Крепкий Браун эль - английское пиво, которое имеет выраженные карамельные и шоколадные нотки, которые уравнивают хмелевую горечь.

Солодовый, сладкий и интенсивный аромат, часто с шоколадными, карамельными, ореховыми нотками.

Экстрактивность: 18%	Температурные паузы:
Содержание алкоголя: 6,0% об.	66°C – 60 мин
Цветность: 46 EBC	78°C – 1 мин
Содержание единиц горечи в пиве: 22 IBU	Кипячение: 90 минут
Конечный экстракт в пиве: 5,0%	Хмель Perle альфа 7,1% – 12 г в начале кипа
Содержание солода в засыпи: Pilsner Премиум – 60%, Munich typ 2 – 20%,	Хмель Perle альфа 7,1% – 13 г за 60 минут до конца кипа
Кара Бельж-2%, Кара Арома – 6%,	Хмель Saphir альфа 3,6% – 25 г за 2 минуты до конца кипа
Кара кристалл – 2%,	Дрожжи: Fermo Ale
Кара Амбер – 4%, Кара Кофе – 8%	Температура брожения: 20 градусов
	Время созревания: 60 дней

ОВСЯНОЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО



Овсяное безалкогольное пиво – освежающее мягкое пиво с добавлением овсяного солода, сброженное специальными дрожжами для безалкогольного пива LA – 1.

Экстрактивность: 8,8%
Содержание алкоголя: 0,4% об.
Цветность: 8 EBC
Содержание единиц горечи в пиве: 12 IBU
Конечный экстракт в пиве: 8,1%
Содержание солода в засыпи:
Pilsner Премиум – 80%, Munchen тип 2 – 5%
Oat Malt – 15%
Температурные паузы:
66°C – 60 мин,

78°C – 1 мин
Кипячение: 90 минут
Хмель Vic Secret альфа 15.5% – 2 г в начале кипа
Хмель Vic Secret альфа 15.5% – 2 г за 60 минут до конца кипа
Хмель Vic Secret альфа 15.5% – 25 г за 2 минуты до конца кипа
Дрожжи: LA - 1
Температура брожения: 22 градусов
Время созревания: 7 дней

RYE ВОСК (РЖАНОЙ БОК)



Начальная плотность: 16,5 – 20,0%
Содержание горечи: 20 – 30 IBU
Конечный экстракт: 4,5 – 5,5%
Содержание спирта: 6,0 – 10,0% об.
Цветность: 15 – 25 EBC
Состав засыпи:
Pilsner 50 – 60%, Caramel 120 EBC 10 – 15%,
Munchen 5 – 15%
Rye malt – 10 – 20%

Хмель: классические Европейские сорта с травянистым вкусом и ароматом
Режим затирания:
50 °C – 10 мин;
63 °C – 30 мин;
72 °C – 20 мин;
78 °C – 1 мин
Дрожжи: Fermolager Berlin, W 34/70, S – 23, S – 189

ВИШНЁВЫЙ ЛАГЕР



Вишнёвый лагер – фруктовое пиво, сваренное в классическом стиле с добавлением натурального сока вишни на стадии брожения. Классический светлый лагер с тонким вкусом и ароматом вишни. Рецепт рассчитан на 1 тонну пива.

Начальная плотность 13%
175 кг солод светлый Пилзнер
Премиум (Курский солод)
50 кг мюнхенский солод тип 2
(Курский солод)
5 кг жженный солод (Курский солод)
Задача хмеля (90 минут
кипячения):
0 минута после кипячения – 500 г
Шпальтер селект
30 минута после кипячения – 500 г
Традиционный
75 минута после кипячения – 500 г

Херсбруккер
+ добавление сока вишни 50
литров
Дрожжи:
лагерные дрожжи S - 23 – 1 кг
Программа затириания:
50 градусов – 10 мин
63 градуса – 30 мин
72 градуса – 20 мин
78 градусов – 1 мин

БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ

www.malt.ru



ПРИЛОЖЕНИЕ

	видимая сбразивающая способность		устойчивость к спирту		седиментация
	FERMENTIS	AEB	FERMENTIS	AEB	FERMENTIS
высокий уровень	K-97		S-33		S-04
	W-34/70	Fermolager W	T-58		S-23
	S-189		US-05	Fermoale	S-189
	S-23	Fermolager Berlin			W-34/70
средний уровень	S-33		S-04		S-33
	S-04		WB-06		US-05
	US-05	Fermoale	K-97		T-58
	T-58		W-34/70	Fermolager W	
	WB-06		S-189		
низкий уровень			S-23	Fermolager Berlin	K-97
					WB-06

седиментация	пряные ноты		фруктовые ноты	
	AEB	FERMENTIS	AEB	AEB
Fermolager Berlin	WB-06		S-04	
Fermolager W			S-33	
			T-58	
			WB-06	
Fermoale	S-04			
	S-33			
	K-97			
	US-05	Fermoale		
	T-58			
			K-97	
			US-05	Fermoale
			S-23	Fermolager Berlin
			S-189	
			W-34/70	Fermolager W

■ - для различных типов элей, стаутов, портеров

■ - для лагеров

Таблица взаимозаменяемости карамельных солодов

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	до 10 ед EBC	10-20 ед EBC	20-40 ед EBC	40-60 ед EBC	60-80 ед EBC	80-100 ед EBC	100-120 ед EBC	120-140 ед EBC
Karl Bindewald								Карамельный 150
Castle Malting S.A.	CARA Clair	CARA BLOND		CARA RUBY			AROME	CARA GOLD
Wayermann	CARAPILS	CARAHELL	CARABELGE	CARARED	CARAAMBER	CARAMUNCH Type I		CARAMUNCH Type II
Viking Malt Oy	Cara pale, Cara plus 10		Dark Ale	Cara plus 50, Crystall 50		Cara plus 100, Crystall 100		
BESTMALZ AG	Caramel Pils		Caramel Hell	Caramel Aromatic	Caramel Amber	Caramel Munich I	Caramel Munich II	
IREKS		Экстрахель						
Mouterij Dingemans NV		Cara 20		Cara 50			Cara 120	
Курский солод		Карамельный 20		Карамельный 50		Карамельный 100		

Таблица взаимозаменяемости темных солодов

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	7 ед EBC	8 ед EBC	9 ед EBC	10 ед EBC	11 ед EBC	12 ед EBC	13 ед EBC	14 ед EBC	15 ед EBC	16 ед EBC	17 ед EBC	18 ед EBC	19 ед EBC	20 ед EBC
Karl Bindewald						Мюнх 15								
Castle Malting S.A.	Vienna					Мюнх 15								
Wayermann						Barke Munich Malt								
						Токовый темный Богемиян								
						Munchner Typ 1								
Viking Malt Oy						Munich 1 typ			Munich 2 typ					
						Bayer								
BESTMALZ AG		Vienna			Munich									
IREKS														
Mouterij Dingemans NV			Pale Ale 9MD						Munich 15 MD					
Курский солод	Pale	Vienna										Мюнхенский		

Таблица взаимозаменяемости темных солодов

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	500 ед EBC	600 ед EBC	800 ед EBC	900 ед EBC	1000 ед EBC	1050 ед EBC	1100 ед EBC
Karl Bindewald			Жженный солод 900				
Castle Malting S.A.			Chocolate				Black
Wayermann			CARAFA Typ I				CARAFA Typ II
			CARAFA SPEZIAL Typ I				CARAFA SPEZIAL Typ II
Viking Malt Oy			Chocolate				
BESTMALZ AG			Chocolate				Black
IREKS							
Mouterij Dingemans NV				Mroost 900 MD			
Курский солод			Шоколадный				

140-160 ед EBC	160-180 ед EBC	180-200 ед EBC	200-220 ед EBC	250 ед EBC	280 ед EBC	300 ед EBC	320 ед EBC	350 ед EBC	400 ед EBC	450 ед EBC
Карамельный 150				Карамельный 250						
CRYSTAL		CARA		CAFE LIGHT, CARA		SPECIAL B				CAFE
CARAMUNCH Тип III		CARABONHEMIAN			Special W		CARAAROMA			
Cara plus 150		Cara plus 200, Crystall 200		Cara plus 250, Crystall 250	Cara plus 300, Crystall 300					
Caramel Munich III						Special X				
Дунель										
						Special B				
Карамельный 150		Карамельный 200		Карамельный 250		Карамельный 300				
				Двойной обжарки						

21 ед EBC	22 ед EBC	24 ед EBC	25 ед EBC	28 ед EBC	30 ед EBC	32 ед EBC	35 ед EBC	40 ед EBC	50 ед EBC	60 ед EBC	61 ед EBC	70 ед EBC	75 ед EBC	80 ед EBC	150 ед EBC
Мюнх 25															
			CARA					ABBEY							
Мюнх 25								MELANO Light	BISCUIT				MELANO		
Barke Munich Malt								Abbey Malt							
Munchner Тип 2										Melanoidin Malz					
Munich 2 typ		Munich 3 typ								Red Ale (Melanoid)					
						Red X		Melanoidin Light		Melanoidin					
Munich Dark															
													Меланоидиновый		
									Aromatic/ Amber 50 MD						Aroma 150 MD
Мюнхенский										Милано					

1200 ед EBC	1201 ед EBC	1300 ед EBC	1400 ед EBC	1450 ед EBC	1500 ед EBC	1550 ед EBC	1600 ед EBC
	Жженый солод 1300						
Black		Black Malt eXtra					
CARAFa Тип II		CARAFa Тип III					
CARAFa SPEZIAL Тип II		CARAFa SPEZIAL Тип III					
Black Malt							
Black		Black Malt eXtra					
Герстен							
			Mroost 1400 MD				
			Pealed Roasted Barley MD				
Жженый							



ГРЕЙНРУС

Снабжаем тех, кто кормит и поит

119048, Москва,
Учебный пер., д. 4, стр. 1

www.grainrus.com
www.malt.ru

info@grainrus.com
📍 @Grainrus_Bot
📞 7-495-789-89-41
8-800-600-49-43
7-495-789-89-42

