

## Moutsoorten van Castle Malting

Moutsoort	Beschrijving	Gebruik	%
<b>Château Pilsen</b> 2RP; 6RH 2,5 –3,5 EBC 1,4 –1,8°L	<u>Kenmerken:</u> De lichtst gekleurde Belgische mout, afgeëest tot 80 – 85°C  <u>Bijzonderheden:</u> Dit mout is uiterst licht van kleur, zeer goed gemodificeerd en makkelijk in te maischen. Onze Château Pilsen mout heeft een uitgesproken zachte moutsmak, een basismout met groot diastatisch vermogen.	Alle biertypes	Tot 100% van het beslag
<b>Château Tourbé</b> Fenol 5-10 ppm	<u>Kenmerken:</u> Gerookt op Schotse turf gedurende het eesten.  <u>Bijzonderheden:</u> Geeft een rooksmak en aroma aan de mout, typisch voor sommige Duitse briefstijlen. Het "Rauchbier" hiermee gebrouwen heeft de smaaktoets van een verbrand hout, maar dan in de goede betekenis!. Zulk een bier heeft overvloedig schuim en lijkt op sprinkelende ales.	Gerookte Schotse speciaalbieren	Tot 5% van het beslag.
<b>Château Vienna</b> 5–7 EBC 2,3 –3,1°L	<u>Kenmerken:</u> Belgische Wiener mout, licht afgeëest tot 85 – 90°C, met veel kortere eesttijd dan andere mouten.  <u>Bijzonderheden:</u> Geeft een intensere smaakbeleving van mout en granen dan de andere basismouten, heeft ook wat aroma's van karamel mouten. Op hogere temperatuur afgeëest dan Pils mout. Hierdoor krijgt de mout een rijkere en intense goudkleur en tezelfdertijd meer body en volheid. Dankzij de hogere eesttemperatuur van de <b>Château Vienna</b> is de diastatische activiteit wat lager dan bij pils mout, niettemin voldoende om deze mout in grote hoeveelheden te gebruiken	Als basismout, voor alle biertypes; Wiener lager. Kleur en aroma versterkend bij lichte bieren.	Tot 100% van het beslag
<b>Château Pale Ale</b> 7 –9 EBC 3,1 –3,8°L	<u>Kenmerken:</u> Licht gekleurde Belgische mout. Afgeëest bij 90 – 95°C.  <u>Bijzonderheden:</u> De mout <b>Château Pale Ale</b> wordt algemeen als basismout gebruikt samen met tweerijgige pils mout (2RP) teneinde een intensere moutsmak alsook een complementaire kleur te bekomen. Door de diepere kleur krijgt de mout een goudtint. Om bittere en amberkleurige bieren te brouwen, vraagt deze mout een krachtige gist. Het eesten gebeurt over een langere periode, Hierdoor is de mout beter gemodificeerd en is de smaak meer uitgesproken dan bij Pils mout. De enzymen van de <b>Château Pale Ale</b> ondersteunen gebruik van speciaal mouten welke geen diastatisch vermogen hebben.	Biertypes Pale Ale, bitters, het merendeel van de Engelse traditionele bieren	Tot 100% van het beslag
<b>Château Munich Light</b> 15 EBC <b>Château Munich</b> 25 EBC 6,1°L & 9,9°L	<u>Kenmerken:</u> Belgische speciaal mout type München. Afgeëest tot 100 – 105°C.  <u>Bijzonderheden:</u> Een rijke, goudkleurige mout. Lichtjes met een mooie oranjegouden kleur bijgekleurd. Geeft aan sommige bieren een uitgesproken aroma van granen en mout, zonder afbreuk te doen aan schuim en body. In kleine hoeveelheden samen met Château Pilsen 2RP gebruikt, geeft deze mout een fijnere smaak en rijke kleur bij heldere bieren. Versterkt de smaak van bieren met karakter.	Biertypes Pale Ale, amberbieren, bruine bieren, sterk en donker, Bock bieren.	Tot 60% van het beslag.
<b>Château MelanoLight</b> 40 EBC & <b>Château Melano</b> 80 EBC 15,5°L & 30,6°L	<u>Kenmerken:</u> Belgische Melanoïde mout. Bijzonder kiemproces. Wordt op een speciale manier geroosterd tot 130°C. Tijdens het langzaam eesten drijft men de temperatuur op, hierdoor vormen zich melanoides.  <u>Bijzonderheden:</u> Zeer aromatisch met een intensieve moutsmak. Geeft volmondigheid, stabiliseert de smaak en verrijkt het bier met een afgeronde mooie rode kleur. Verhoogt de body van het bier. Deze mout wordt vaak ook "Turbo Munich" genoemd.	Amberkleurige en donkere bieren, Scotch ales, amber ales, rode bieren.	Tot 20% van het beslag.
<b>Château Abbaye</b> 45EBC 17,4°L	<u>Kenmerken:</u> Belgische bruine mout. Bijzondere kieming en eesten tot 110°C.  <u>Bijzonderheden:</u> Geeft een sterke gebakken brood smaak met toetsen van noten en fruit. Deze mout geeft een eerder bittere smaak die zachter wordt naarmate het bier rijper wordt. De mout <b>Château Abbaye</b> wordt in heel kleine hoeveelheden (0,5%) gebruikt bij biertypen welke een intens donkere kleur vergen.	Pale ales, bruine Porters en speciaal bieren; verscheidene Engelse bieren.	Tot 10% van het beslag.
<b>Château Biscuit</b> 50EBC 19,3°L	<u>Kenmerken:</u> Unieke, zeer speciale Belgische mout. Licht afgeëest, vervolgens voorzichtig geroosterd tot 160°C.  <u>Bijzonderheden:</u> De <b>Château Biscuit</b> mout geeft een gegrilde achtergrondsmak, duidelijk herkenbaar. Bezit het aroma en smak van brood en zachte biscuits. Deze mout geeft het wort een licht tot middelbruine kleur. De <b>Château Biscuit</b> mout wordt gebruikt om de nadruk te leggen op de grill smak en aroma welke biertypes als Ales en Lagers en geven zuivere eigenschappen van de mout Château Black en Château Chocolat. Bevat geen enzymen, dient vermengd te worden in een beslag met mout met voldoende diastatisch vermogen.	Alle speciaal bieren, Engelse ales, bruine ales en Porters.	Tot 15% van het beslag.
<b>Château Cara Blond</b> 20 EBC 8°L	<u>Kenmerken:</u> Belgische mout <b>Château Cara Blond</b> . Licht geroosterd op matige temperatuur om bitterheid te verhogen.  <u>Bijzonderheden:</u> De <b>Château Cara Blond</b> geeft een zacht aroma en een uitgesproken karamelsmak. Het geeft een gouden kleur aan het bier. Een bijzondere eigenschap van karamelmouten is de aanwezigheid van volle granen die niet vergistbare componenten toevoegen aan het wort, nodig om volmondigheid en schuimstabiliteit te bekomen in het bier.	Speciale en aromatische bieren	Tot 20% van het beslag

Moutsoort	Beschrijving	Gebruik	%
<b>Château Cara Ruby</b> 50 EBC 19,3°L	<u>Kenmerken:</u> Belgische mout <b>Château Cara Ruby</b> . Hoge kiemtemperatuur. Geroosterd tot 220°C om een flink aroma te ontwikkelen.  <u>Bijzonderheden:</u> De <b>Château Cara Ruby</b> geeft een groots aroma in combinatie met een unieke karamelsmaak. Het geeft een rijke amberkleur aan het bier. Een bijzondere eigenschap van karamelmouten is de aanwezigheid van volle granen die niet vergistbare componenten toevoegen aan het wort, nodig om volmondigheid en schuimstabiliteit te bekomen in het bier.	Bruine ales, Vlaams bruin, Bock, Scotch ales.	Tot 20% van het beslag
<b>Château Cara Gold</b> 120 EBC 45,7°L	<u>Kenmerken:</u> De donkerste Belgische karamelmout. Hoge kiemtemperatuur. Geroosterd tot 220°C om een flink aroma te ontwikkelen.  <u>Bijzonderheden:</u> De <b>Château Cara gold</b> geeft een intensief aroma, in combinatie met een unieke karamelsmaak. Het geeft een rijke amberkleur aan het bier. Een bijzondere eigenschap van karamelmouten is de aanwezigheid van volle granen die niet vergistbare componenten toevoegen aan het wort, nodig om volmondigheid en schuimstabiliteit te bekomen in het bier.	Aromatische en gekleurde bieren, Abdijbieren.	Tot 20% van het beslag
<b>Château Arôme</b> 100 EBC 38,2°L	<u>Kenmerken:</u> Aromatische Belgische mout. Hoge kiemtemperatuur, geroosterd tot 115°C om een rijk aroma te ontwikkelen.  <u>Bijzonderheden:</u> Geeft een levendige smaak en aroma aan uw amberkleurige ales en donkere lagers. Tegenover andere, meer traditionele kleurmouten heeft de <b>Château Arôme</b> mout een hoger diastatisch vermogen en geeft het een minder intense bitterheid.	Zeer aromatische speciaalbieren.	Tot 20% van het beslag
<b>Château Crystal</b> 150 EBC 57,1°L	<u>Kenmerken:</u> Belgische aromamout, gekaramelliseerd in meerdere etappes teneinde een unieke smaak en aroma te behouden.  <u>Bijzonderheden:</u> Deze karamelkoperkleurige mout geeft een rijke smaak en aroma aan amberkleurige en donkere lagerbieren. Tegenover andere, meer traditionele kleurmouten heeft de <b>Château Arôme</b> mout een hoger diastatisch vermogen en geeft het een minder intense bitterheid.	Aromatische en gekleurde bieren. Voor alle bieren die een sterk moutige smaak vergen. Belgische ales, Duitse Bocks.	Tot 20% van het beslag
<b>Château Café Light</b> 250 EBC & <b>Château Café</b> 500 EBC 94,8 °L & 189,1°L	<u>Kenmerken:</u> Belgische koffiemout. Vrijgave van smaken tot 200°C zijn behouden.  <u>Bijzonderheden:</u> Geeft een zachte afdrank met koffiesmaak en noten aan het bier. Voegt een complexiteit toe bij alle donkere ales en versterkt de kleur van het bier.	Stouts, Porters, in bruine ales in kleine hoeveelheden om nuances te geven van vers gebrande koffie.	Tot 5% van het beslag
<b>Château Spécial B</b> 300 EBC 113,7°L	<u>Kenmerken:</u> Zeer speciale Belgische karamelmout, dubbel gebrand.  <u>Bijzonderheden:</u> Om een bruinzwarte, diepdonkere kleur en volmondigheid te bekomen. Uniek aroma en smaakpatroon, geeft veel kleur en een rozijnsmaak aan het bier. Brengt een sterke karamelsmaak aan, alsook toetsen van noten en pruim. De mout <b>Château Spécial B</b> Kan de mout Chocolat en Black vervangen indien de bitterheid ervan minder doorweegt.	Abdijbieren, dubbels, Porters, Brown ales, Doppelbocks.	Tot 10% van het beslag
<b>Château Chocolat</b> 900 EBC 340,1°L	<u>Kenmerken:</u> Belgische mout <b>Château Chocolat</b> . Geroosterd tot 220°C, vervolgens zeer snel gekoeld opdat de gewenste kleur bekomen wordt.  <u>Bijzonderheden:</u> De mout <b>Château Chocolat</b> is geroosterd op hoge temperatuur om de diepbruine kleur te bekomen, vandaar de naam. Wort vooral gebruikt om de donkere kleur te bekomen en een smaak van geroosterde noten aan het bier te geven. Deze mout heeft veel eigenschappen gemeen met de Black malt, maar ze is minder bitter en meer helder, omdat ze gebrand is gedurende een kortere periode en op iets lagere eindtemperaturen.	Zwaardere donkere bieren, zwarte bieren, zoals Porters, Stouts en Brown Ales.	Tot 7% van het beslag
<b>Château Black</b> 1500 EBC 566,5°L	<u>Kenmerken:</u> Mout <b>Château Black</b> 1500 EBC. De donkerste moutsoort. Geroosterd tot 230°C.  <u>Bijzonderheden:</u> Versterkt het aroma van karakterbieren, geeft een sterkere astringerende smaak dan de andere kleurmouten. Geeft ook een lichte rooksmaak of gebrande smaak.	Zeer donkere bieren, Stouts en Porters.	3 – 6% van het beslag.
<b>Château Froment Blanc</b> 3,5 – 5,0 EBC 1,8 – 2,3°L	<u>Kenmerken:</u> Mout van Belgische tarwe. Geëest tot 80 – 85°C.  <u>Bijzonderheden:</u> Ontwikkelt het specifieke aroma van tarwemout dat essentieel is bij de productie van tarwebieren, Echter is deze ook gebruikt in gewone gerstemout bieren (3 – 5%). De hoeveelheid eiwitten geeft een volheid aan het bier en versterkt de schuimstabiliteit.	Tarwebieren, witbieren, lichte bieren met laag alcoholgehalte en alcoholvrije bieren.	Tot 30% van het beslag.

Moutsoort	Beschrijving	Gebruik	%
<b>Château Froment Munich</b> 5 EBC 6,1°L	<p><u>Kenmerken:</u> Zeer speciale mout van Belgische tarwe, type Munich. Geëest tot 100 - 105°C.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Niet te donker, maar zeer rijk aan smaak dan de mout Château Froment Blanc. Om een lichter en sprankelend bier te bekomen met een typisch ale aroma.</p>	Donkere tarwebieren, weizenbocks, stouts, of kleine percentages om schuimstabiliteit en body bij andere ales te versterken.	Tot 30% van het beslag.
<b>Château Diastatique</b> 2,5 – 4,0 EBC 1,4 – 2,0°L	<p><u>Kenmerken:</u> Mout zeer rijk aan enzymen. Product van de betere Europese gerst.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Verhoogt het rendement van de maische, geeft de enzymatische kracht aan uw beslag, nodig wanneer men ongemoute granen gebruikt.</p>	Alle biertypen	Tot 30% van het beslag.
<b>Château Pilsen Nature</b> 2,5 – 3,5 EBC 1,4 – 1,8°L	<p><u>Kenmerken:</u> 100% Biologische mout. Gecertificeerd door het controle orgaan CERTISYS welke nagaat of de mout volgens de bio productiemethoden gebeurt, conform voorschrift (CEE) nr. 2092/91 alsook koninklijk besluit van 17/04/1992 aangaande biologisch geproduceerde landbouwproducten en op de markt brengen van voeding.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Deze lichtst gekleurde mout bevat ook veel eiwitten. Ze is heel goed omgezet en makkelijk in te weken door infusie. <b>Château Pilsen Nature</b> haar smaak is krachtig en zacht, Door haar hoog diastatisch vermogen kan ze als basismout aangewend worden.</p>	Voor bleke en blonde natuurbieren. Uitstekend in heel wat lichte bieren als Pils, Amerikaanse en Europese lagers, Belgische ales en witbieren.	Tot 100% van het beslag.
<b>Château Whisky Light</b> Phénol 10-25 ppm & <b>Château Whisky</b> 26-45 ppm	<p><u>Kenmerken:</u> Onze <b>Château Whisky</b> mout, met liefde gecreëerd voor uw whisky is gerookt tijdens het drogen van de mout, met de beste Schotse turf. De whisky mouten kan men langer bewaren.</p> <p><u>Bijzonderheden:</u> Geeft een sensitiviteit van turf en rook. Het is de ideale grondstof voor het maken van een unieke whisky. In grotere hoeveelheden geeft het uw whisky een rijke gerookte turfsmaak.</p>	Alle types whisky, voor een afgeronde smaak van gerookt, als de echte Scotch whisky's.	Tot 100% van het beslag.