



# КАСТА ПИВОВАРОВ

Каталог

## Чешский солод





# КАСТА ПИВОВАРОВ



## Чешское пиво уникально

Каждый сорт имеет свою историю и характер, что делает чешскую пивную культуру чрезвычайно разнообразной и интересной.

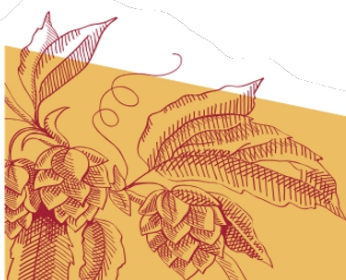
Секрет чешского пива кроется не только в ингредиентах, но и в оригинальной технологии. Чешские лагеры традиционно затираются отварочным способом. Пильзенский солод, изготовленный из отборных сортов ячменя, и традиционный жатецкий хмель создают уникальный вкус пива. Оно имеет более насыщенный цвет, полный вкус, интенсивную горечь и характерный хмелевой аромат. Чешские лагеры в целом отличаются от других лагерей, немецких или других западных, тем, что содержат незначительное количество остаточных сахаров.

Эти отличия и являются причиной более богатого вкусоароматического профиля и тела, которые отличают чешский лагер.

Большинство наших клиентов - крафтовые пивоварни, которые специализируются на изготовлении особых и эксклюзивных сортов пива.

И мы рады предложить вам возможность варить аутентичный чешский лагер из премиального солода пильзенского типа, изготавливаемого из отборных сортов двухрядного ячменя.

В оптовых и розничных упаковках - со склада в Одессе.





# КАСТА ПИВОВАРОВ

## Солод Bohemian Pilsner

### Тип солода:

солод пильзенский из двухрядного ярового ячменя

### Описание:

Традиционный светлый солод Bohemian Pilsner, изготовленный из отборных сортов пивоваренного ячменя. Это солод холодного режима солодоращения. Больше всего подходит для типичного, хорошо охмеленного чешского пива с полным вкусом и хорошей пеностойкостью.

### Использование:

самый распространенный тип солода. Является базовым для производства как менее плотных, так и "лагерных" сортов пива с выразительным солодовым ароматом и золотистыми цветочными оттенками. Незаменим в изготовлении оригинальных сортов "чешского типа", таких как Pilsner, Lager, Bohemian Pilsner.



### Характеристики:

(в соответствии с годом урожая)

Цветность	3 - 4 EBC
Влажность	макс. 5 %
Экстрактивность	мин. 80,5 % в сухом веществе
Содержание белка	макс. 11,3 %
Число Кольбаха	36 - 42
Продолжительность осахаривания	макс. 15 мин



КАСТА  
ПИВОВАРОВ

## Солод Vienna

### Тип солода:

солод венский из двухрядного ярового ячменя

### Описание:

Солод венского типа является промежуточным между светлым и темным солодом, хотя некоторые специалисты относят его к темным сортам.

Ранее его широко использовали на австрийских и чешских пивоваренных

заводах для производства пива с более насыщенным цветом - так называемым "золотистым". Венский солод получают из зеленого солода нормального выращивания.

### Использование:

основное сырье для производства всех видов пива Венского типа, широко используется в Западной Европе и Германии. Придает пиву приятный насыщенный вкус и аромат, способствует улучшению пеностойкости.



### Характеристики:

(в соответствии с годом урожая)

Цветность	7-10 ЭБС
Влажность	макс. 4,5 %
Экстрактивность	мин. 79 % в сухом веществе
Содержание белка	макс. 11,8 %



КАСТА  
ПИВОВАРОВ

## Солод Munich

### Тип солода:

солод мюнхенский из двухрядного ярового ячменя

### Описание:

Это солод долгого проращивания, хорошо растворимый. Содержит продукты реакции Майяра - меланоидины, которые придают темному солоду характерный вкус и аромат.

Положительно влияет на стабильность пива, способствует улучшению пеностойкости.

### Использование:

основное сырье для производства темных сортов пива мюнхенского типа, таких как Дункель, Шварцбир, Бок, немецких фестивальных сортов пива - Мерцен, Фестбир.



### Характеристики:

(в соответствии с годом урожая)

Цветность	15-25 EBC
Влажность	макс. 4,5 %
Экстрактивность	мин. 79 % в сухом веществе
Содержание белка	макс. 11,8 %



КАСТА  
ПИВОВАРОВ

## Солод Caramel malt

### Тип солода:

солод карамельный светлый

### Описание:

Придает пиву сладковатый вкус, деликатный солодовый аромат, способствует улучшению полноты вкуса.

### Использование:

Засыпь от 3 до 7% - для корректировки цвета и обогащения вкуса пива  
Засыпь от 5 до 15% - для сладковатого вкуса и более интенсивного цвета пива



### Характеристики

(в соответствии с годом урожая)

Цветность	100-140 ЕВС
Влажность	макс. 6 %
Экстрактивность	мин. 75 % в сухом веществе



КАСТА  
ПИВОВАРОВ

## Солод Caramel dark

### Тип солода:

солод карамельный темный

### Описание:

Усиливает характерный для пива "карамельный" солодовый аромат и вкус, улучшает пеностойкость и стабильность, подчеркивает медный оттенок.

### Использование:

В темных сортах пива для улучшения вкусо-ароматического профиля.



### Характеристики: (в соответствии с годом урожая)

Цветность	180-220 EBC
Влажность	макс. 5 %
Экстрактивность	мин. 74 % в сухом веществе



КАСТА  
ПИВОВАРОВ

## Солод Coloured malt

### Тип солода:

Цветной (жженный) солод 1200 - 1500 EBC

### Описание:

Даже в небольшом количестве придает пиву глубины цвета и влияет на вкусовые характеристики.

### Использование:

в темных сортах пива, таких как стаут и портер, главным образом из-за его сильной красящей способности.



### Характеристики:

(в соответствии с годом урожая)

Цветность	1200-1500 EBC
Влажность	макс. 4,5 %