



# КАСТА БРОВАРІВ

Каталог

Чеський солод





## Чеське пиво унікальне

Кожен сорт має свою історію та характер, що робить чеську пивну культуру надзвичайно різноманітною і цікавою.

Секрет чеського пива криється не тільки в інгредієнтах, а й в оригінальній технології. Чеські лагери традиційно затираються у відварочний спосіб. Пільзенський солод, виготовлений із добірних сортів ячменю, та традиційний жатецький хміль створюють унікальний смак пива. Воно має більш насичений колір, повний смак, інтенсивну гіркоту та характерний хмелевий аромат. Чеські лагери в цілому відмінні від інших лагерів, німецьких чи інших західних, тим, що містять незначну кількість залишкових цукрів.

Ці відмінності і є причиною багатшого смакоароматичного профілю і тіла, які вирізняють чеський лагер.

Більшість наших клієнтів – крафтові пивоварні, які спеціалізуються на виготовленні особливих та ексклюзивних сортів пива.

І ми раді запропонувати вам можливість варити автентичний чеський лагер із преміального солоду пільзенського типу, що виготовляється з добірних сортів дворядного ячменю.

В оптових і роздрібних упаковках – зі складу в Одесі.





## Солод Bohemian Pilsner

### Тип солоду:

солод пільзенський із дворядного ярого ячменю

### Опис:

Традиційний світлий солод Bohemian Pilsner, виготовлений з добірних сортів пивоварного ячменю. Це солод холодного режиму солодоращення. Найбільше підходить для типового, добре охмеленого чеського пива з повним смаком і хорошою піностійкістю.

### Використання:

найпоширеніший тип солоду. Являється базовим для виробництва як менш щільних, так і «лагерних» сортів пива з виразним солодовим ароматом і золотистими квітковими відтінками. Незамінний у виготовленні оригінальних сортів «чеського типу», таких як Pilsner, Lager, Bohemian Pilsner.



### Характеристики:

(відповідно до року врожаю)

Кольоровість	3 - 4 EBC
Вологість	макс. 5 %
Екстрактивність	мін. 80,5 % в сухій речовині
Вміст білка	макс. 11,3 %
Число Кольбаха	36 - 42
Тривалість оцукрювання	макс. 15 хв



## Солод Vienna

### Тип солоду:

солод віденський із дворядного ярого ячменю

### Опис:

Солод віденського типу є проміжним між світлим і темним солодом, хоча деякі фахівці відносять його до темних сортів. Раніше його широко використовували на австрійських і чеських пивоварних заводах для виробництва пива з більш насиченим кольором – так званим «золотистим». Віденський солод отримують із зеленого солоду нормального вирощування.

### Використання:

основна сировина для виробництва всіх видів пива Віденського типу, широко використовується в Західній Європі та Німеччині. Надає пиву приємний насичений смак і аромат, сприяє покращенню піностійкості.



### Характеристики:

(відповідно до року врожаю)

Кольоровість	7-10 EBC
Вологість	макс. 4,5 %
Екстрактивність	мін. 79 % у сухій речовині
Вміст білка	макс. 11,8 %



## Солод Munich

### Тип солоду:

солод мюнхенський із дворядного ярого ячменю

### Опис:

Це солод довгого пророщування, добре розчинний. Містить продукти реакції Майяра – меланоїдіни, які надають темному солоду характерний смак і аромат. Позитивно впливає на стабільність пива, сприяє покращенню піностійкості.

### Використання:

основна сировина для виробництва темних сортів пива мюнхенського типу, таких як Дункель, Шварцбір, Бок, німецьких фестивальних сортах пива – Мерцен, Фестбір.



### Характеристики:

(відповідно до року врожаю)

Кольоровість	15-25 EBC
Вологість	макс. 4,5 %
Екстрактивність	мін. 79 % в сухій речовині
Вміст білка	макс. 11,8 %



## Солод Caramel malt

### Тип солоду:

солод карамельний світлий

### Опис:

Надає пиву солодкуватий смак, делікатний солодовий аромат, сприяє покращенню повноти смаку.

### Використання:

Засип від 3 до 7 % - для коригування кольору та збагачення смаку пива

Засип від 5 до 15 % - для солодкуватого смаку і більш інтенсивного кольору пива



### Характеристики

(відповідно до року врожаю)

Кольоровість	100-140 EBC
Вологість	макс. 6 %
Екстрактивність	мін. 75 % в сухій речовині



## Солод Caramel dark

### Тип солоду:

солод карамельний темний

### Опис:

Підсилює характерний для пива «карамельний» солодовий аромат і смак, покращує піностійкість і стабільність, підкреслює мідний відтінок.

### Використання:

В темних сортах пива для покращення смако-ароматичного профілю.



### Характеристики: (відповідно до року врожаю)

Кольоровість	180-220 EBC
Вологість	макс. 5 %
Екстрактивність	мін. 74 % в сухій речовині



## Солод Coloured malt

### Тип солоду:

Кольоровий (палений) солод 1200 - 1500 EBC

### Опис:

Навіть в невеликій кількості надає пиву глибини кольору і впливає на смакові характеристики.

### Використання:

в темних сортах пива, таких як стаут і портер, головним чином через його сильну барвну здатність.



### Характеристики:

(відповідно до року врожаю)

Кольоровість	1200-1500 EBC
--------------	---------------

Вологість	макс. 4,5 %
-----------	-------------