

Якісні солоди

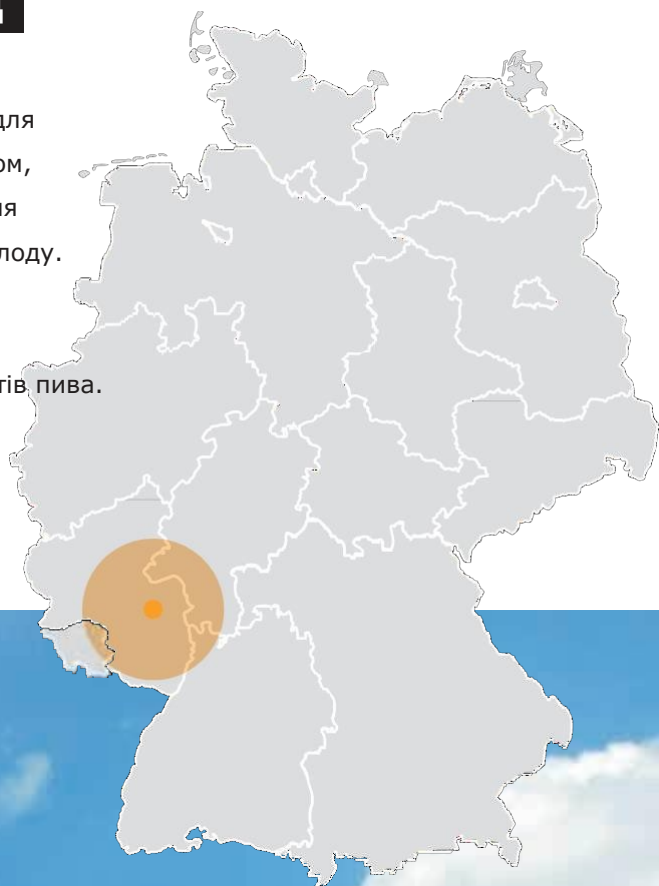
Наш солод — корона для пива

Золотий Південний Захід

Найсонячніший регіон Німеччини створює ідеальні умови для вирощування пшениці та ячменю. Клімат між Райн-Гессеном, Оденвальдом і Крайхгау — просто ідеальний. І не лише для виробництва вин, а насамперед — для нашого якісного солоду.

Солод, отриманий із зерна, що дозріло на сонці, надихає пивоварів по всьому світу на створення різноманітних сортів пива.

Світле, золотисте, а також темне пиво нерідко бере свій початок саме із Золотого Південного Заходу.



Зміст

Базовий

12

Карамельний

22

Смажений

34

Спеціальні сорти

42

Млин і солодовня з 1871 року



Ми виготовляємо солод вже майже 150 років — з повною впевненістю та великою пристрастю в півній країні Німеччині.

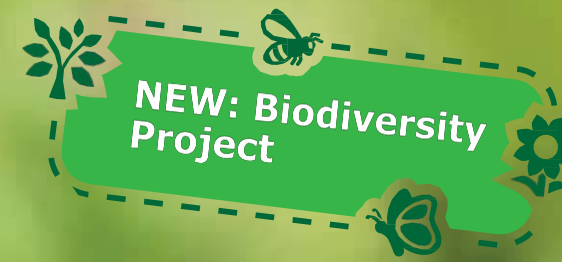
Помел і соложиння зерна — це наша основна діяльність. Як саме ми це робимо — наш секрет, адже як сімейне Підприємство ми є майстрами зі стажем і натхненням, але водночас ми постійно розвиваємося та впроваджуємо технічні інновації.

У професійному колі нас знають як компанію, орієнтовану на клієнтів і відкриту до інновацій. Ми — Bindewald, і ми бачимо мистецтво пивоваріння як частину світової культурної спадщини. Завдяки нашим якісним солодам ми прагнемо зробити вагомий внесок у розмаїття пивного світу. Сталий розвиток для нас — не перепона, а свідоме зобов'язання, яке цінують все більше пивоварень і виробників продуктів харчування.

Як солодовня, ми забезпечуємо безперервні, надійні та швидкі поставки. Тому цілком логічно, що ми продовжуємо розширювати наші виробничі майданчики та збільшимо потужності до 150 000 тонн солоду на рік до 2024 року.



Пиво буває від світлого до чорного.
Наша енергія — зелена.



Екологічно відповідальне використання сировини та ресурсів, а також акцент на сталий розвиток — для нас це вже норма. Саме тому за запитом ми також постачаємо нашу продукцію в органічній якості. Але на цьому не все: наша біогазова установка, власна когенераційна станція та вітрові турбіни забезпечують високоефективне енергопостачання.

Ці технічні засоби є такою ж невід'ємною частиною нашої концепції сталого розвитку, як і наш новий проєкт квітучих полів, започаткований у 2019 році.

Його суть — створення квіткових ділянок нашими фермерами-партнерами понад встановлені законом норми. Разом із фермерами наші агроінженери визначили умови, адаптовані до місцевості, і відповідне насіння, щоб ділянки були особливо корисними для тварин і рослин.

Наприклад, квіткові поля мають бути кілька метрів завширшки та залишатися незмінними навіть після збору врожаю. Ми беремо на себе забезпечення регіонально адаптованим насінням і витрати на обробку земель.

Як частина групи Bindewald & Gutting, ми є однією з великих, креативних та орієнтованих на сталий розвиток компаній у Європі.



Наша програма: "Berliner Weise"

Якість сировини — наш головний пріоритет. Усі етапи виробництва підпорядковані саме цьому. Це також включає безпеку нашої сировини, на яку наші клієнти можуть завжди покластися. Багато наших продуктів розробляються та виготовляються індивідуально для кожного клієнта — ми залучаємо виробників до процесів розробки, щоб досягти потрібних властивостей продукту. «З регіону — для регіону»: Наші пивоварні особливо цінують вітчизняну сировину. Тільки завдяки тісній співпраці з нашими фермерськими партнерами ми можемо гарантувати повну простежуваність — аж до конкретного поля. Ми виступаємо за короткі ланцюги поставок і за продукцію без ГМО. Наша участь у «Берлінській програмі» демонструє наш прогресивний підхід до безпеки й якості солоду. У тісній співпраці з Федеральним сортовим відомством (Bundessortenamt) нові сорти ячменю проходять тестування та оцінювання на придатність до соложіння та пивоваріння. Це мудра та перспективна ініціатива, яка дає пивному ринку важливі імпульси для розвитку.



Ми граємо надійно, коли йдеться про якість.

Окрім численних сертифікацій, для нас надзвичайно важливими є управління якістю та безпека.

Саме це визначає довгострокові відносини між пивоваром і виробником солоду.

Ми не просто дотримуємося цього безперервного процесу — ми аналізуємо його цілодобово і значно глибше, ніж того вимагають стандартні аудити провідних сертифікаційних компаній. Ми регулярно проводимо як внутрішні, так і зовнішні перевірки, щоб оцінити і, за потреби, оптимізувати наші власні стандарти, а також усі стандарти, що стосуються галузі.

Таким чином, ми гарантуємо стабільні виробничі умови та безперебійне постачання протягом усього зернового маркетингового року.

Тісна співпраця та єдність із регіональними й національними виробниками солодового ячменю та пшениці — для нас це не суперечність, а фундамент нашої філософії.



Базовий

Наш базовий солод — це основа, яка може використовуватись у рецептурі до 100%.

Ми приділяємо увагу не лише ретельному соложинню та делікатному сушінню, але й високому вмісту ферментів, завдяки чому солод максимально проявляє свої позитивні якості в подальшому пивоварінні.

Базовий солод — це свідчення багатства смаку та виразного характеру.

Він є основою для великої кількості сортів пива, що дивують з першого ковтка і не набридають.



Пілснер

Колір: 3 – 5 EBC

Застосування

Наш пілснерний солод використовується для виробництва світлого пива і як базовий солод у більшості типів пива. Максимальна частка у рецептурі: 100%

Опис

Зовнішній вигляд: від солом'яного до світло-жовтого

Аромат/запах: солодкуватий, борошністий

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців у оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці (температура < 25°C, вологість < 65%), подалі від прямого сонячного світла

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг



Характеристики

4,0 - 5,0	%	Вологість
≥ 81,0	% dm	Екстрактивність
≤ 2,0	%	Різниця екстракту
3 - 5	EBC	Колір сусла
5 - 7	EBC	Колір кип'яченого сусла
9,0 - 11,5	% dm	Білок
600 - 750	mg / 100g	Розчинний азот
36 - 44	%	Індекс Колбаха
≤ 1,60	mPa s	В'язкість(8,6 %)
5,75 - 6,10	-	pH
≥ 80,0	%	Крихкість
≥ 90,0	%	Зерен > 2,5 mm
≤ 1,0	%	Зерен < 2,2 mm



Солод Pale Ale

Колір 5-7 EBC



Застосування

Застосування

Солод Pale Ale використовується для виробництва світлих елів в англійському стилі та всіх щільних сортів пива з золотистим відтінком. Максимальна частка у рецептурі: 100%

Опис

Колір: золотисто-жовтий, трохи темніший за пілснер
Аромат/запах: солодовий, борошністий, трохи інтенсивніший за пілснер

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці (температура < 25°C, вологість < 65%), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

4,0 - 5,0	%	Вологість
≥ 81,0	% dm	Екстрактивність
≤ 2,0	%	Різниця екстракту
5 - 7	EBC	Колір сусла
7 - 9	EBC	Колір кип'яченого сусла
9,0 - 11,5	% dm	Білок
600 - 750	mg / 100g	Розчинного азоту
36 - 44	%	Індекс Колбаха
≤ 1,60	mPa s	В'язкість (8,6 %)
≤ 350	mg / l	Beta-Glucane (65 °C)
5,75 - 6,10	-	pH
≥ 80,0	%	Крихкість
≥ 90,0	%	Зерен > 2,5 mm
≤ 1,0	%	Зерен < 2,2 mm



Пшеничний солод

Колір 3-5 EBC



Застосування

Класичний пшеничний солод, який використовується для виробництва світлого пшеничного пива. Навіть невелика кількість пшеничного солоду в рецептурі забезпечує стійку, щільну піну. Максимальна частка у рецепті: 60%

Опис

Колір: солом'яно-жовтий
Аромат/запах: солодовий, борошністий, з легкими горіховими нотами

Рекомендоване маркування

Пшеничний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці у прохолодному, сухому місці (температура < 25°C, вологість < 65%), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

4,0 - 5,5	%	Вологість
≥ 82,0	% dm	Екстрактивність
3 - 5	EBC	Колір сусла
5 - 7	EBC	Колір кип'яченого сусла
11,0 - 13,5	% dm	Білок
≤ 1,95	mPa s	В'язкість (8,6 %)
5,75 - 6,20	-	pH
≥ 88,0	%	Зерен > 2,5 mm
< 2,0	%	Зерен < 2,2 mm



Житній солод

Колір 4-9 EBC



Застосування

Наш житній солод надає пиву з житом, мультизерновому та іншим особливим сортам складність смаку, оксамитову м'якість у роті та легкі кислувато-хлібні нотки.
Максимальна частка у рецептурі: 40%

Опис

Колір: світлий, бежево-сірий

Аромат/запах: дуже солодовий, злегка солодкуватий

Рекомендоване маркування

Житній солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці у прохолодному, сухому місці (температура < 25°C, вологість < 65%), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

3,0 - 5,5	%	Вологість
≥ 83,0	% dm	Екстрактивність
4 - 9	EBC	Колір сусла



Ячмінний солод Vienna

Колір 7-10 EBC



Застосування

Ячмінний солод Vienna вирізняється вираженим солодовим смаком і насиченим золотистим кольором, надає пиву тіло та формує чудову піну.
Максимальна частка у рецептурі: 100%

Опис

Колір: трохи темніший, ніж пілснер

Аромат/запах: інтенсивно солодовий, скоринка хліба, злегка кислуватий

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці у прохолодному, сухому місці (температура < 25°C, вологість < 65%), подалі від прямих сонячних променів.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 5,0	%	Вологість
≥ 80,5	% dm	Екстрактивність
7 - 10	EBC	Колір сусла
9 - 14	EBC	Колір кип'яченого сусла
9,0 - 11,5	% dm	Білок
36 - 45	%	Індекс Колбаха
≤ 1,60	mPa s	В'язкість (8,6 %)
5,60 - 6,10	-	pH
≥ 80,0	%	Крихкість
≥ 90,0	%	Зерен > 2,5 mm
≤ 1,0	%	Зерен < 2,2 mm



Ячмінний солод Мюнхен 15

Колір 12-18 EBC



Застосування

Наш солод Munich 15, залежно від його частки в рецептурі, надає пиву насичене солодове тіло та колір від оранжевого до бурштинового.

Максимальна частка у рецептурі: 100%

Опис

Колір: темно-жовтий із відтінком коричневого

Аромат/запах: насичений солодовий, з нотками хліба

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці (температура < 25°C, вологість < 65%), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 5,0	%	Вологість
≥ 80,0	% dm	Екстрактивність
12 - 18	EBC	Колір сусла
9,5 - 11,5	% dm	Білок
36 - 45	%	Індекс Колбаха
≤ 1,60	mPa s	В'язкість (8,6 %)
5,50 - 6,00	-	pH
≥ 78,0	%	Крихкість
≥ 90,0	%	Зерен > 2,5 mm
≤ 1,0	%	Зерен < 2,2 mm



Ячмінний солод Мюнхен 25

Колір 20-30 EBC



Застосування

Наш солод Munich 25, залежно від його частки в рецептурі, надає пиву особливо насичене солодове тіло та темний коричневий колір.

Максимальна частка у рецептурі: 100%

Опис

Зовнішній вигляд: темно-жовтий з переходом у коричневий

Аромат/запах: насичений солодовий, із хлібними нотками

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці (температура < 25°C, вологість < 65%), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 5,0	%	Вологість
≥ 79,5	% dm	Екстрактивність
20 - 30	EBC	Колір сусла
9,5 - 11,5	% dm	Білок
36 - 45	%	Індекс Колбаха
≤ 1,60	mPa s	Вязкість (8,6 %)
5,50 - 6,00	-	pH
≥ 77,0	%	Крихкість
≥ 90,0	%	Зерен > 2,5 mm
≤ 1,0	%	Зерен < 2,2 mm



Helles Weizenbier

Світле пшеничне пиво

Солод

60 % Wheat Malt
35 % Pilsen Malt
4 % Malt C.P.
1 % Sour Malt

Хміль

60 % Perle – 60 min. cooking time
30 % Tettnanger – 30 min. cooking time

Гіркота

15 IBU

Затирання

45 °C – 5 min.
55 °C – 10 min.
63 °C – 25 min.
72 °C – 20 min.
78 °C

Початкова щільність суслу

12,5 ° Plato

Дріжджі

e.g. Lallemand "Munich Classic"



Münchner Lager dunkel

Мюнхенське темне лагерне пиво

Солод

97 % Barley Malt Munich 25
3 % Caramel Malt Barley Light 30

Хміль

50 % Hallertauer Merkur – 60 min. cooking time
50 % Hallertauer Tradition – 10 min. cooking time

Гіркота

20 IBU

Затирання

57 °C – 5 min.
65 °C – 20 min.
72 °C – 20 min.
78 °C

Початкова щільність

12,4 ° Plato

Дріжджі

e.g. W 34/70



Карамельний солод

Особливо висушений, темніший за кольором та насичений за смаком:

наш карамельний солод підходить для світлого, червоного та темного пива,

в якому необхідно розвинути тонкі солодкі або вершкові аромати,

а також нотки мигдалю або горіху.

Крім того, він покращує стабільність піни та зберігає смак.



Карамельний ячмінний солод Extra Light 10

Колір: 7 – 15 EBC



Застосування

Extra Light 10 надає пиву золотистий відтінок та легку солодкість завдяки незброджуваним цукроподібним компонентам.

Максимальна частка у рецептурі: 30%

Опис

Колір: від світло-бежевого до коричнюватого

Аромат/запах: ароматний, солодовий, солодкий, з легкою карамелізацією

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

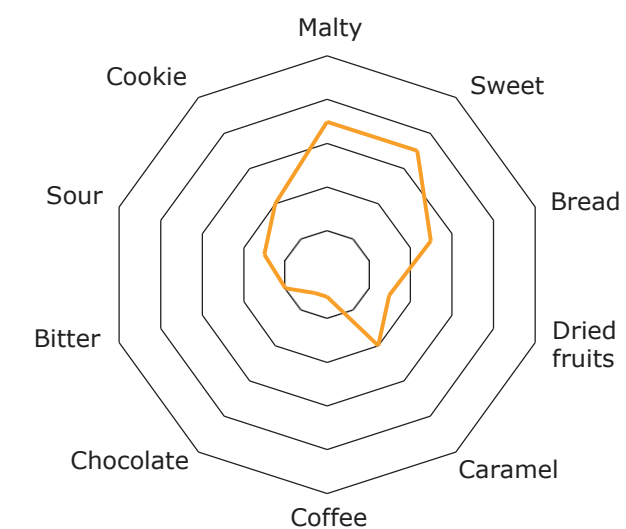
Зберігати до 24 місяців у оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці (температура < 25°C, вологість < 65%), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 76,0	% dm	Екстрактивність
7 - 15	EBC	Колір сусла
9,5 - 12,5	% dm	Білок



Карамельний ячмінний солод Light 30

Колір 20–40 EBC



Застосування

Цей солод має насичений кремово-солодкий аромат та колір — від золотистого до світло-бурштинового. Також покращує смакову стійкість і стабільність піни. Максимальна частка у рецепті: 30%

Опис

Колір: від світло-бежевого до коричнюватого

Аромат/запах: ароматний, солодовий, солодкий, з легкою карамелізацією

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці у прохолодному, сухому місці (температура < 25 °C, вологість < 65%), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 76,0	% dm	Екстрактивність
20 - 40	EBC	Колір сусла
9,5 - 11,5	% dm	Білок



Карамельний ячмінний солод Red 50

Колір 40–60 EBC



Застосування

Цей солод підходить для пива червонуватих і темних відтінків.

Надає насичений солодовий карамельний смак із легкими горіховими та мигдальними нотками.

Максимальна частка у рецепті: 30%

Опис

Колір: коричневий із червонуватим відтінком

Аромат/запах: ароматний, солодовий, солодкий, карамелізований, з медовими нотками

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

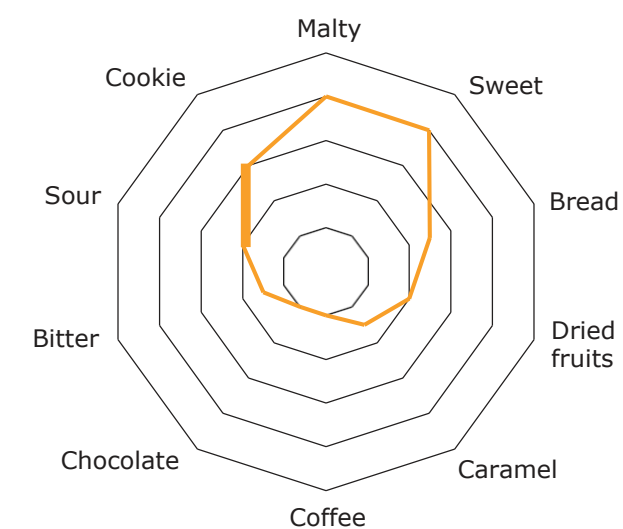
Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці у прохолодному, сухому місці (температура < 25 °C, вологість < 65%), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 76,0	% dm	Екстрактивність
40 - 60	EBC	Колір сусла
9,5 - 11,5	% dm	Білок



Карамельний ячмінний солод Amber 80

Колір 70–100 EBC



Застосування

Цей солод має подібні властивості до Red 50, але відрізняється більш насиченими карамельно-солодкими нотами та надає пиву глибокий темний колір.

Підходить для сортів з вираженим солодовим характером.

Максимальна частка у рецепті: 20%

Опис

Колір: коричневий

Аромат/запах: аромат хлібної скоринки

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці у прохолодному, сухому місці

(температура < 25 °C, вологість < 65%), подалі від прямого сонця.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 76,0	% dm	Екстрактивність
70 - 100	EBC	Колір сусла
9,5 - 11,5	% dm	Білок



Карамельний ячмінний солод Munich 100

Колір 80–120 EBC



Застосування

Солод із подібними властивостями до Red 50,

але ще більш насичений карамельно-солодкими

нотами та забезпечує пиву темний глибокий колір.

Ідеально підходить для сортів з вираженим

солодовим характером.

Максимальна частка у рецепті: 20%

Опис

Колір: коричневий з червонуватим відтінком

Аромат/запах: ароматний, солодкий, карамелізований, з нотками хліба

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці у прохолодному, сухому місці

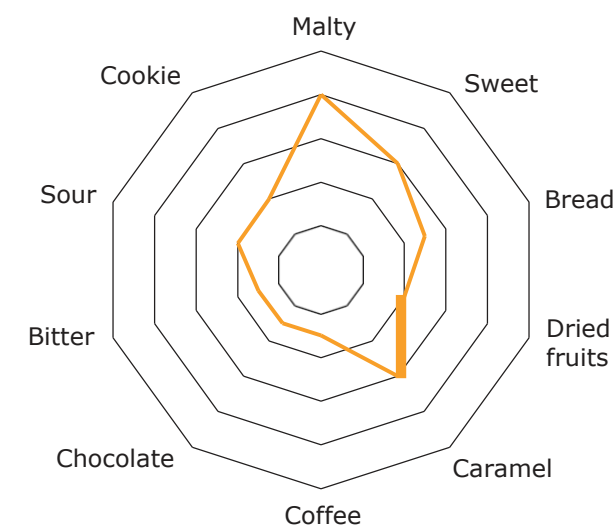
(температура < 25 °C, вологість < 65%), подалі від сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 75,0	% dm	Екстрактивність
80 - 120	EBC	Колір сусла
9,5 - 11,5	% dm	Білок



Карамельний ячмінний солод Munich Dark 150

Колір 130–170 EBC



Застосування

Ще більш інтенсивний, ніж Munich 100.

Солод 150 надає насичений гірко-солодкий смак з ароматами мигдалю та горіхів.

Максимальна частка у рецепті: 20%

Опис

Колір: коричневий

Аромат/запах: ароматний, карамелізований

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці

(температура < 25 °C, вологість < 65%), подалі від сонця.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 75,0	% dm	Екстрактивність
130 - 170	EBC	Колір сусла
9,5 - 12,5	% dm	Білок



Карамельний ячмінний солод

Special 300

Колір 240–360 EBC



Застосування

Цей солод, залежно від частки у рецептурі, надає не лише темний колір, а й насичені смакові ноти хлібної скоринки, горіхів та мигдалю.

Максимальна частка у рецепті: 30%

Опис

Колір: коричневий

Аромат/запах: аромат хлібної скоринки

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці

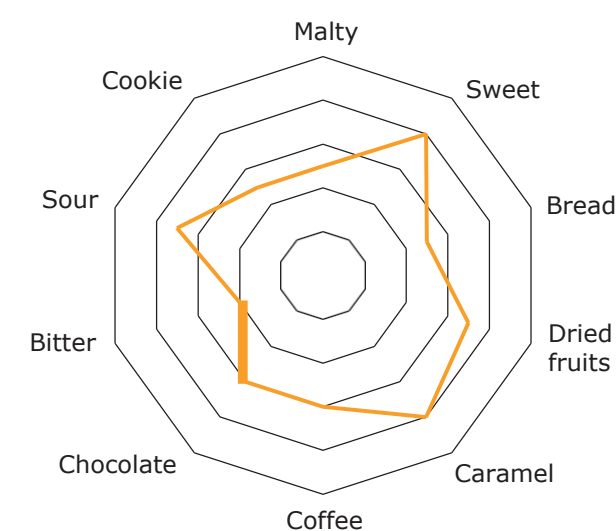
(температура < 25 °C, вологість < 65%), подалі від сонця.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 75,0	% dm	Екстрактивність
240 - 360	EBC	Колір сусла
9,5 - 11,5	% dm	Білок



Карамельний ячмінний солод

Extra Dark 500

Колір 450–550 EBC



Застосування

Аналогічний до Special 300,

але ще більш інтенсивний та насичений.

Має солодкуватий смак з ароматами горіхів, хлібної скоринки та кави.

Підходить для міцних сортів пива, портерів та темних стилів.

Максимальна частка у рецепті: 20%

Опис

Колір: коричневий

Аромат/запах: ароматний, солодкий, солодовий, з легкою гіркуватістю

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці

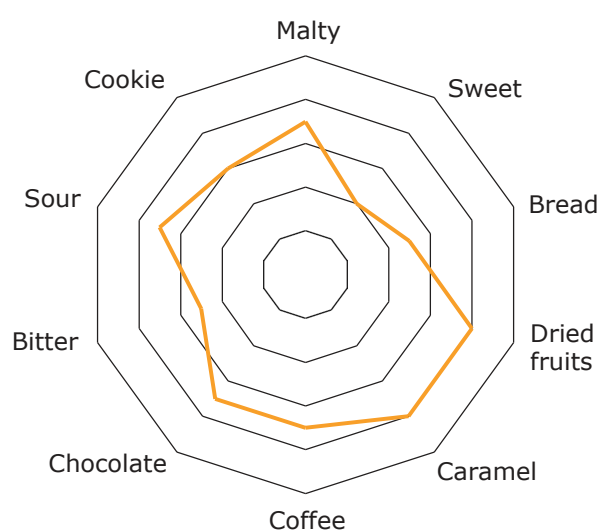
(температура < 25 °C, вологість < 65%), подалі від прямого сонця.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 75,0	% dm	Екстрактивність
450 - 550	EBC	Колір сусла
9,5 - 11,5	% dm	Білок



Карамельний пшеничний

солод 50

Колір 40–60 EBC



Застосування

Цей карамельний солод із пшениці надає пиву

золотистий колір і кремову, оксамитову піну.

Формує щільне солодове тіло та м'яку солодкість.

Максимальна частка у рецепті: 30%

Опис

Колір: бежевий до світло-коричневого

Аромат/запах: ароматний, солодовий, кремовий, солодкий

Рекомендоване маркування

Пшеничний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці

(температура < 25 °C, вологість < 65%), подалі від сонця.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 82,0	% dm	Екстрактивність
40 - 60	EBC	Колір сусла
≤ 13,0	% dm	Білок



Карамельний пшеничний солод Dark 100

Колір: 80 – 120 EBC



Застосування

Завдяки червоно-коричневому кольору та солодкому солодовому аромату, цей солод ідеально підходить для темних стилів пива.

Максимальна частка у рецепті: 20%

Опис

Колір: червоно-коричневий

Аромат/запах: ароматний, солодкий, солодовий, карамелізований

Рекомендоване маркування

Пшеничний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці

(температура < 25 °C, вологість < 65%), подалі від сонця.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 82,0	% dm	Екстрактивність
80 - 120	EBC	Колір сусла
≤ 13,0	% dm	Білок



Heller Bock

Солод

68 % Pilsen Malt
25 % Barley Malt Munich 15
5 % Caramel Malt Barley Extra Light 10
2 % Sour Malt

Хміль

70 % Tettnanger – 10 + 30 min. cooking time
30 % Magnum – 60 min. cooking time

Гіркота

40 IBU

Затирання

58 °C – 5 min.
64 °C – 30 min.
70 °C – 30 min.
78 °C

Початкова щільність сусла

16,8 ° Plato

Дріжжі

e.g. Diamond Lager Yeast



Обсмажені солода

Аромати обсмажування надають темному пиву характерні гіркі та димні ноти — залежно від дозування вони можуть бути фруктовими, шоколадними або навіть схожими на еспресо.

Пиво можна зробити насиченим за кольором без ефекту пригорілого запаху чи смаку.

Обсмажені солода зазвичай мають вологість у межах 5–6,5 %, а чорний смажений ячмінь формує власний характерний профіль.

Окрім класичних обсмажених солодів, темні інгредієнти на основі ячменю зарекомендували себе як особливо стійкі та гіркувато-солодкі носії аромату обсмажування.



Ячмінний спеціальний солод

Biscuit 50

Колір: 40 – 60 EBC



Застосування

Цей обсмажений ячмінь надає пиву хлібні та бісквітні аромати. Ідеально підходить для лагерів та спеціальних сортів пива.

Максимальна частка у рецепті: 5%

Опис

Колір: світло-коричневий

Аромат/запах: хлібний, бісквітний

Рекомендоване маркування

Ячмінь

Зберігання

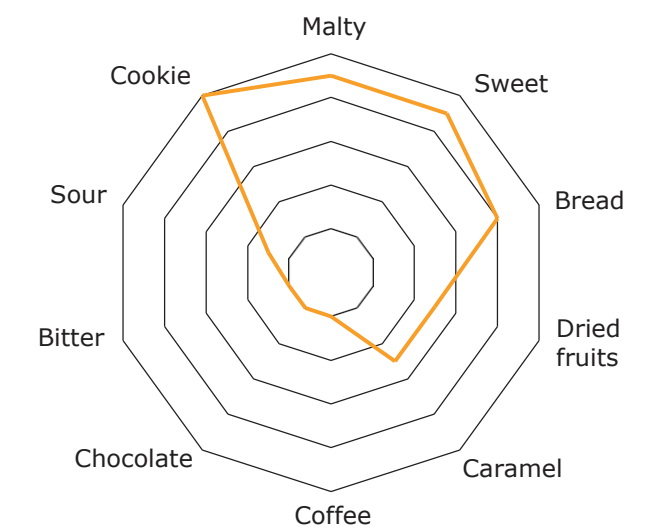
Зберігати до 24 місяців у оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці (температура < 25 °C, вологість < 65 %), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 5,5	%	Вологість
40 - 60	EBC	Колір сусла
< 12,0	% dm	Білок



Roasted Barley Grain 900

Колір 800–1000 EBC



Застосування

Цей інтенсивно обсмажений ячмінь

надає стаутам класичні смажені, кавові й гіркуваті

Аромати. Ідеально підходить також для темних сортів пива,

де потрібно приглушити солодкість базового солоду.

Максимальна частка у рецепті:3%

Опис

Колір: темно-коричневий

Аромат/запах: обсмажений, гіркий

Рекомендоване маркування

Ячмінь

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці

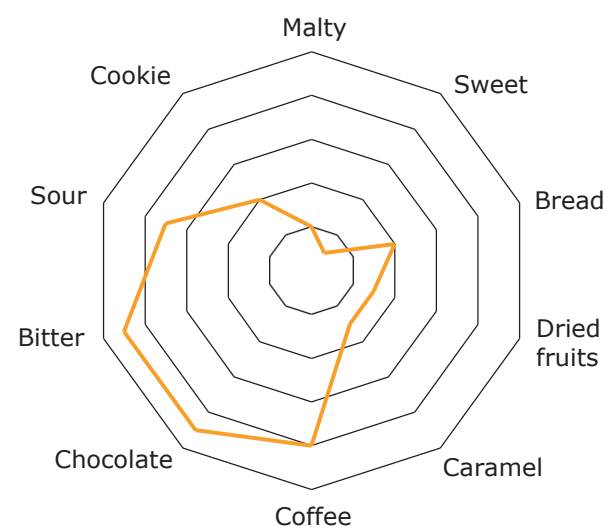
(температура < 25 °C, вологість < 65 %), подалі від сонця.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 5,5	%	Вологість
800 - 1000	EBC	Колір сусла



Roasted Malt Barley Chocolate 1000

Колір 800–1200 EBC



Застосування

Цей особливо м'яко обсмажений солод надає пиву

аромати темного хліба, печива, а також шоколадні

й сухі нотки, характерні для чорних сортів пива.

Максимальна частка у рецепті:5%

Опис

Колір: темно-коричневий

Аромат/запах: шоколад, печиво, обсмажений

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці

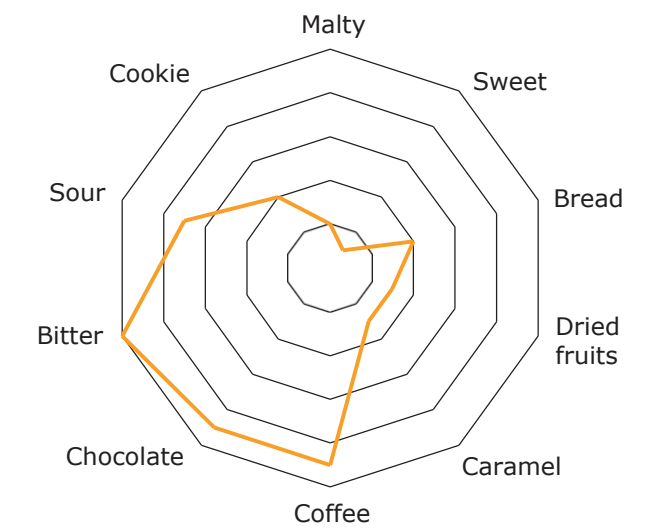
(температура < 25 °C, вологість < 65 %), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 75,0	% dm	Екстрактивність
800 - 1200	EBC	Колір сусла
9,5 - 11,5	% dm	Білок



Roasted Malt Wheat 1200

Колір 1000–1400 EBC



Застосування

Цей обсмажений пшеничний солод надає всім темним або чорним сортам пива інтенсивні аромати кави, еспресо та обсмажування — у тому числі як доповнення до темного ячменю.

Максимальна частка в рецепті: 3 %

Опис

Колір: темно-коричневий до чорного

Аромат/запах: обсмажений, еспресо, кава

Рекомендоване маркування

Пшеничний солод

Рекомендоване маркування

Пшеничний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців у оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці

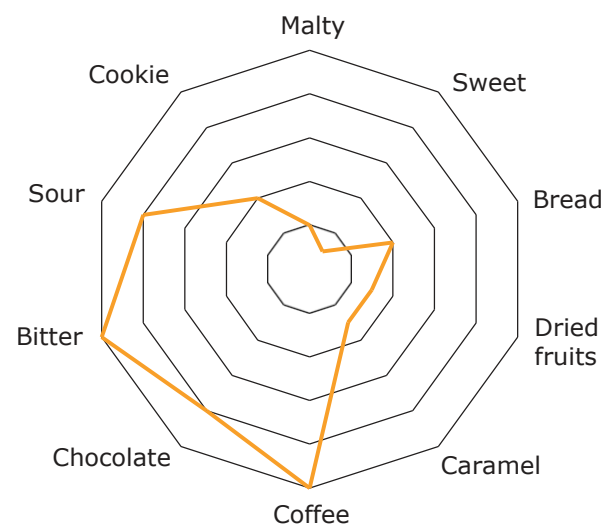
(температура < 25 °C, вологість < 65 %), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 68,0	% dm	Екстрактивність
1000 - 1400	EBC	Колір сусла
12,5	% dm	Білок



Roasted Malt Barley Extra Dark 1400

Колір 1200–1600 EBC



Застосування

Насичені аромати кави, тосту та хлібної скоринки розкривають найтемніший із солодів Bindewald у цьому екстра-обсмаженому блоці.

Максимальна частка в рецепті: 3 %

Опис

Колір: від дуже темно-коричневого до чорного

Аромат/запах: гіркий, кавовий

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

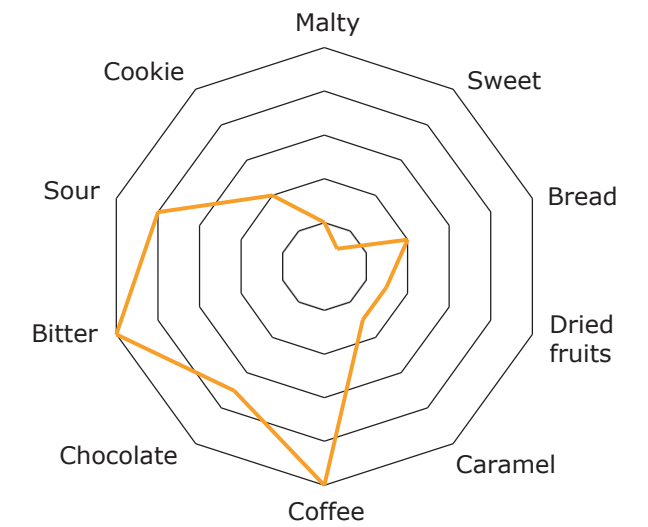
Зберігати до 24 місяців у оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці

(температура < 25 °C, вологість < 65 %), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 67,0	% dm	Екстрактивність
1200 - 1600	EBC	Колір сусла
9,5 - 12,5	% dm	Білок



Dunkel Spezial

Солод

70 % Barley Malt Munich 25
20 % Pilsen Malt
8 % Caramel Malt Barley Special 300
2 % Roasted Malt Barley Chocolate 100

Хміль

Perle – 70 min. cooking time

Гіркота

18 IBU

Затирання

60 °C – 5 min.
64 °C – 30 min.
72 °C – 30 min.
78 °C

Початкова щільність сусла

13,0 ° Plato

Дріжжі

e.g. Diamond Lager Yeast



Schwarzbier

Солод

60 % Pilsen Malt
22 % Barley Malt Munich 25
14 % Caramel Malt Barley Red 50
3 % Roasted Malt Extra Dark 1400

Хміль

65 % Magnum – 60 min. cooking time
20 % Spalter Select – 20 min. cooking time
15 % Hallertauer Tradition – 10 min. cooking time

Гіркота

24 IBU

Затирання

52 °C – 10 min.
64 °C – 30 min.
72 °C – 30 min.
78 °C

Початкова щільність сусла

12,3 ° Plato

Дріжжі

e.g. Diamond Lager Yeast



Спеціальні солоди

Рекомендовані великими пивоварнями та крафтовими пивоварами.

Сучасна пивоварна культура базується на різноманітності пивних стилів.

Наші спеціальні солоди дарують трендовим пивоварам гнучкість

та смакову свободу. Ми також пропонуємо пекарські солоди,

які створюють колірні нюанси і додають нові смакові

глибини хлібу та випічці.

У цій новій сфері застосування ми підтримуємо

як крафтових, так і великих пекарів.

Можна використовувати карамельні та

обсмажені солоди, обсмажене солодове борошно,

солодові пластівці, а також активні та неактивні

пророщені солоди — важливі не лише

для трендового пива.



Солод Melanoid

Колір: 60 – 80 EBC



Застосування

У всіх повнотілих сортах пива цей солод надає не тільки червонуватий відтінок, але й аромати сухофруктів.

Максимальна частка в рецепті: 10 %

Опис

Колір: бурштиновий, коричневий

Аромат/запах: ароматний, дуже солодовий, з нотами печива та сухофруктів

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці у прохолодному, сухому місці

(температура < 25 °C, вологість < 65 %), подалі від прямого сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 5,0	%	Вологість
≥ 75,0	% dm	Екстрактивність
60 - 80	EBC	Колір суслу



Sour Malt Кислий солод

Колір 3-8 EBC



Застосування

Шляхом зниження рН затору, особливо при жорсткій воді, покращується ароматичний профіль пива, що веде до підвищення ефективності процесу в варочному цеху та більшого виходу.

У смаку пиво стає більш збалансованим, а піна — більш стабільною.

Максимальна частка в рецепті: 5 %

Опис

Колір: солом'яно-жовтий

Аромат/запах: кислий, молочнокислий

Рекомендоване маркування

Ячмінний крафтовий солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці в прохолодному, сухому місці

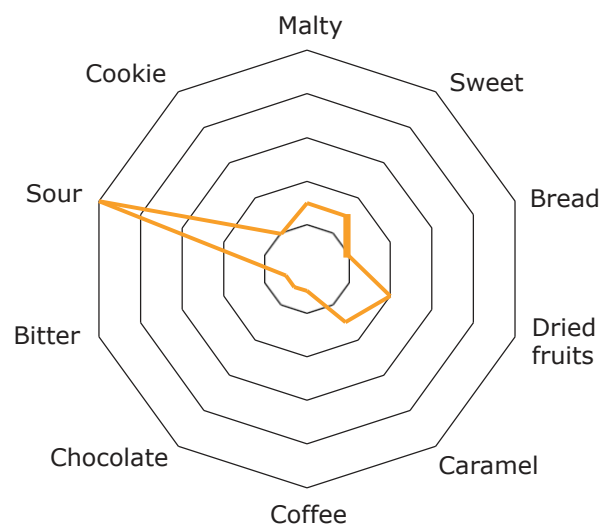
(температура < 25 °C, вологість < 65 %), захищеному від прямих сонячних променів.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 8,0	%	Вологість
3 - 8	EBC	Колір сусла
< 4,50	-	pH
≥ 40	ml	Кислотність



Malt C. P.

Колір 3-6 EBC



Застосування

Солод С.Р. — це дуже світлий карамельний солод, який надає світлому пиву повнотілий

та солодкий аромат, не змінюючи при цьому колір пива.

Піна стає значно більш стабільною.

Максимальна частка в рецепті: 40 %

Опис

Колір: світло-бежевий

Аромат/запах: ароматний, солодовий, з м'якими карамельними нотами

Рекомендоване маркування

Ячмінний солод

Зберігання

Зберігати до 24 місяців у оригінальній упаковці у прохолодному, сухому місці

(температура < 25 °C, вологість < 65 %), подалі від сонячного світла.

Фасування

Поліпропіленовий мішок 25 кг

Характеристики

≤ 4,5	%	Вологість
≥ 76,0	% dm	Екстрактивність
3 - 6	EBC	Колір сусла
9,5 - 12,0	% dm	Білок



Smoked Malt Plus Копчений солод

Колір: 3 – 8 EBC



Застосування

Цей солод додає типовий копчений аромат і смак не лише в копченому пиві, але й у багатьох інших стилях

Опис

Колір: світлий

Аромат/смак: копчений

Рекомендоване маркування:

Ячмінний солод

Зберігання та термін придатності:

Зберігати до 24 місяців в оригінальній упаковці у прохолодному, сухому місці (температура < 25 °C, вологість < 65 %), захищеному від прямих сонячних променів.

Характеристики

≤ 5,5	%	Вологість
≥ 78,0	% dm	Екстрактивність
3 - 8	EBC	Колір сусла
10,0 - 12,0	% dm	Білок
36 - 45	%	Індекс Колбаха

Rauchbier

Солод

50 % Smoked Malt Plus
43 % Barley Malt Munich 25
7 % Caramel Malt Barley Munich Dark 150

Хміль

70 % Perle – 70 min. cooking time
30 % Hallertauer Mittelfrüh – 10 min. cooking time

Гіркота

25 IBU

Затирання

55 °C – 5 min.
65 °C – 20 min.
72 °C – 30 min.
78 °C

Початкова щільність сусла




























13,2 ° Plato

Дріжджі

e.g. WYEAST 2308 Munich Lager



Product overview

	EBC		Maximum use	Page		Moisture		Extract, fine	Viscosity (8,6 %)	Friability	Whole grains	Protein	Soluble Nitrogen	Kolbach Index	Wort colour	pH	Sieving > 2,5 mm
						%	% dm										
Base	Pilsen Malt	3 - 5		up to 100 %	p. 13	Min.	4,0	≥ 81,0	≤ 1,60	> 80,0	< 2,5	9,0	600	36	3	5,75	≥ 90,0
						Max.	5,0					11,5	750	44	5	6,10	
	Pale Ale Malt	5 - 7		up to 100 %	p. 14	Min.	4,0	≥ 81,0	≤ 1,60	> 80,0	< 2,5	9,0	600	36	5	5,75	≥ 90,0
						Max.	5,0					11,5	750	44	7	6,10	
	Wheat Malt	3 - 5		up to 60 %	p. 15	Min.	4,0	≥ 82,0	≤ 1,95	--	--	11,0	--	--	3	5,75	≥ 88,0
						Max.	5,5					13,5			5	6,20	
	Rye Malt	4 - 9		up to 40 %	p. 16	Min.	3,0	≥ 83,0	--	--	--	--	--	--	4	--	--
					Max.	5,5								9			
Caramel	Barley Malt Vienna	7 - 10		up to 100 %	p. 17	Min.	≤ 5,0	≥ 80,5	≤ 1,60	> 80,0	< 2,5	9,0	600	36	7	5,60	≥ 90,0
						Max.						11,5	750	45	10	6,10	
	Barley Malt Munich 15	12 - 18		up to 100 %	p. 18	Min.	≤ 5,0	≥ 80,0	≤ 1,60	> 78,0	< 3,0	9,0	600	36	12	5,50	≥ 90,0
						Max.						11,5	750	45	18	6,00	
	Barley Malt Munich 25	20 - 30		up to 100 %	p. 19	Min.	≤ 5,0	≥ 79,5	≤ 1,60	> 77,0	< 3,0	9,0	600	36	20	5,50	≥ 90,0
						Max.						11,5	750	45	30	6,00	
	Caramel Malt Barley Extra Light 10	7 - 15		up to 30 %	p. 23	Min.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	7	--	--
						Max.						11,5			15		
	Caramel Malt Barley Light 30	20 - 40		up to 30 %	p. 24	Min.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	20	--	--
						Max.						11,5			40		
	Caramel Malt Barley Red 50	40 - 60		up to 30 %	p. 25	Min.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	40	--	--
						Max.						11,5			60		
	Caramel Malt Barley Amber 80	70 - 100		up to 30 %	p. 26	Min.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	70	--	--
						Max.						11,5			100		
Caramel Malt Barley Munich 100	80 - 120		up to 30 %	p. 27	Min.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	80	--	--	
					Max.						11,5			120			
Caramel Malt Barley Munich Dark 150	130 - 170		up to 30 %	p. 28	Min.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	130	--	--	
					Max.						11,5			170			
Caramel Malt Barley Special 300	240 - 360		up to 20 %	p. 29	Min.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	240	--	--	
					Max.						11,5			360			
Caramel Malt Barley Extra Dark 500	450 - 550		up to 20 %	p. 30	Min.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	450	--	--	
					Max.						11,5			550			
Caramel Malt Wheat 50	40 - 60		up to 30 %	p. 31	Min.	≤ 4,5	≥ 82,0	--	--	--	≤ 13,0	--	--	40	--	--	
					Max.									60			
Caramel Malt Wheat Dark 100	80 - 120		up to 20 %	p. 32	Min.	≤ 4,5	≥ 82,0	--	--	--	≤ 13,0	--	--	80	--	--	
					Max.									120			
Roasted	Barley Special Biscuit 50	40 - 60		up to 5 %	p. 35	Min.	≤ 5,5	--	--	--	--	< 12,0	--	--	40	--	--
						Max.								60			
	Roasted Barley Grain 900	800 - 1000		up to 3 %	p. 36	Min.	≤ 5,5	--	--	--	--	--	--	--	800	--	--
						Max.									1000		
	Roasted Malt Barley Chocolate 1000	800 - 1200		up to 5 %	p. 37	Min.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	--	--	--	800	--	--
						Max.									1200		
Roasted Malt Wheat 1200	1000 - 1400		up to 3 %	p. 38	Min.	≤ 4,5	≥ 68,0	--	--	--	--	--	--	1000	--	--	
					Max.									1400			
Roasted Malt Barley Extra Dark 1400	1200 - 1600		up to 3 %	p. 39	Min.	≤ 4,5	≥ 67,0	--	--	--	--	--	--	1200	--	--	
					Max.									1600			
Special	Malt Melanoidin	60 - 80		up to 20 %	p. 43	Min.	≤ 5,0	≥ 75,0	--	--	--	--	--	--	60	--	--
						Max.								80			
	Sour Malt	3 - 8		up to 5 %	p. 44	Min.	≤ 8,0	--	--	--	--	--	--	--	3	< 4,50	--
						Max.									8		
	Malt C. p.	3 - 6		up to 40 %	p. 45	Min.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	--	--	--	3	--	--
					Max.									6			
Smoked Malt Plus	3 - 8		up to 100 %	p. 46	Min.	≤ 5,5	≥ 78,0	--	--	--	--	--	--	3	--	--	
					Max.									8			



Cerealien Bischheim
GmbH Kupfermühle
D-67294 Bischheim
Phone +49 6352 406-0
Fax +49 6352 406-200
Email: info@bindewald.de

www.bindewald.de

A company of
Bindewald Gutting
MÜHLENGRUPPE