



SIMPSONS MALT

The home of good malt



PRODUKTAUSWAHL



DER URSPRUNG VON GUTEM MALZ

Simpsons Malz wird nur aus reinen, zertifizierten Samen der besten zweizeiligen Gerste des Vereinigten Königreichs hergestellt.

Simpsons Malt ist bekannt für seinen Geschmack und hohe Qualität und wird deshalb von den weltweit besten Brauereien und Branntweinbrennern genutzt, um das beste Bier und die besten Whiskysorten zu produzieren.

Als Familienbetrieb der fünften Generation ist Simpsons Malt der größte unabhängige Malzhersteller im Vereinigten Königreich mit einer Kapazität von mehr als 300.000 Tonnen aus zwei verschiedenen Mälzereien.

Simpsons Malt erwirbt, kontrolliert und lagert 100 Prozent der jährlich verbrauchten Gerste in qualitätsgeprüften Lagern, um die hohe Qualität der Samen zu garantieren.

Die Berwick-upon-Tweed Mälzerei in Northumberland ist der Hauptsitz von Simpsons Malt und dort befindet sich das Hauptlabor und die landwirtschaftliche Handelsabteilung, McCreath, Simpson & Prentice (MSP).

MSP erwirbt jedes Jahr über 300.000 Tonnen Gerste von Landwirtschaftspartnern in ganz England und Schottland. Das Getreide jedes Bauers kann komplett zurückverfolgt werden, was die Herkunft jedes Malzes von Samen bis zum abgefüllten Glas garantiert.

In der Tivetshall-Mälzerei in Norfolk befinden sich sechs Rösttrommeln und dort werden unsere spezialgerösteten Malzsorten produziert.

Mit Fokus auf fortwährendem Investment nutzt Simpsons Malt die neuesten Entwicklungen bei der Verarbeitung von Samen und Pflanzen. Diese fortgeführte Innovation und der Wille zur Prozessoptimierung sichern die beständige Produktion der weltweit besten Malzsorten.

„Von der Gerste, die wir beschaffen, bis zum Malz, das wir produzieren, uns ist hohe Qualität heute genauso wichtig wie schon im Jahr 1862.“

Simon Simpson OBE, Vorsitzender

Um eine Bestellung für Simpsons Malt oder für andere Anfragen, rufen sie bitte: 01289 333300 oder email orderoffice@simpsonsmalt.co.uk

Ungefähre Spezifikationen sind unten aufgeführt. Zitierte Zahlen sind nur indikativ und können angepasst werden, die Bedürfnisse der Kunden anzupassen.

Product	515ml EBC	450g EBC	Moisture Max	Characteristics
BASE MALTS - produced on a conventional kiln				
Finest Pale Ale Golden Promise ®	2.9 - 4.2	3.5 - 5	3.5%	Ein Grundzusatzstoff in Zapfbieren, auf Basis traditioneller Gerste.
Finest Pale Ale Maris Otter	3.4 - 5	4 - 6	3.5%	Ein Grundzusatzstoff in Zapfbieren, auf Basis traditioneller Gerste.
Low Colour Maris Otter	1.7 - 3.4	2 - 4	3.5%	Fuer eine helle Farbe, gut modifiziertes Malz, grundierend auf traditioneller Vielfalt (helles Bier oder IPA type).
Best Pale Ale Malt	3.4 - 5	4 - 6	3.5%	Hauptinhaltsstoff von Fassbier/Zapfhahnbier (cask ale) / keg ales. UK-zweizeilige Gerste.
Extra Pale Ale Malt	1.7 - 3.4	2 - 4	3.5%	Fuer eine helle Farbe, gut modifiziertes Malz. (Lager oder IPA) UK-zweizeilige Gerste.
Finest Lager Malt (Feinstes Lagermalz)	1.7 - 3.4	2 - 4	4.5%	Geringer Salzgehalt, helle Farbe, hochextrahiertes und gut modifiziertes UK zweizeiliges Fruhjehrsmalz. Fuer eine satte Farbe.
DESTILLIERTE MAELZE				
Destilliertes Malz	1.7 - 3.4	2 - 4	4.5%	Hauptinhaltsstoff in der Whiskyproduktion.
Finest Distilling Golden Promise ®	1.7 - 3.4	2 - 4	4.5%	Grundinhaltsstoff eines Whiskys. Diese besondere Urgerste wurde ausgewaehlt fuer Geschmack und Aroma in Bier und Whisky.
Hi DP	1.7 - 2.5	2 - 4	6%	Getreidedestillation
Peated Malt	1.7 - 2.5	2 - 3	5%	Fuer das einzigartige torfige Aroma in einem Whisky. Schwerer/ mittlerer oder leichter Torfgeschmack.
Finest Golden Promise ® Peated Malt	1.7 - 2.5	2 - 3	5%	Fuer das einzigartige torfige Aroma in einem Whisky in Benutzung von Golden Promise ®. Schwerer/mittlerer oder leichter Torfgeschmack.
HIGHLY KILNED MALTS - produced on a conventional kiln				
Vienna Malt (Wiener Malz)	4.2 - 8.4	5 - 10	3.5%	Fuer verbesserte Farbe, Geschmack und Aroma.
Munich Malt (Muenchener Malz)	15 - 18.5	18 - 22	3.5%	Traegt zu einem malzigen Geschmack und goldenen Farbtoenen bei, bei 5-15%.
Imperial Malt	34 - 42	40 - 50	3.5%	Fuer verbesserte Farbe, Geschmack und Aroma.
Aromatic Malt	42 - 59	50 - 70	5%	Ein Hauch von Rosinengeschmack. Geeignet fuer eine Vollmundigkeit in niedrigen ABV Bitters/Halbdunklen Bieren. Ausgleichender Ph-Wert.
CRYSTAL MALTS - Malts in which the sugars have been caramelised				
Caramalt (Karamalz)	25 - 35	30 - 42	5%	Lager in Farbe und Geschmack angeglichen.
Premium English Caramalt	45 - 55	54 - 66	5%	Spitzen Kara fuer Farb- und Geschmacksangleichung. Geeignet fuer leichte, helle Biere. Ultimativer Malzgeschmack ohne den Brennaracter von tieffarbenem Crystal. Schmeckt super!
Crystal Light	80 - 95	95 - 113	5%	Suesser, Karamell-, Toffeengeschmack. Traegt zu Goldtoenen bei.
NEU Crystal T50™	105-117	126-140	5%	Das Geheimnis liegt im Namen (Nomen est omen), Target 50! Jeder Bulk zielt auf 50 Lovi col (131EBC) die spezifikation ist sehr beschraenkt, um die gewuenschte Konsistenz zu erreichen. Ein fantastisches Crystal, das im Mund knistert und ausgezeichnete Farbe und subtile Malzaromen in Bier hervorzaubert.
Crystal Medium	140 - 160	167 - 190	5%	Fuer Farb- und Geschmacksangleichung im Bier, je nach Bedarf.
Crystal Dark	210 - 240	250 - 285	5%	Fuer Farb- und Geschmacksangleichung im Bier, je nach Bedarf.
Crystal Extra Dark	380 - 420	450 - 500	5%	Fuer Farb- und Geschmacksangleichung im Bier, je nach Bedarf.
NEU Simpsons DRC®	235 - 270	280 - 320	5%	Gibt Bieren einen dunklen Karamellgeschmack und ein mildes Rosinenaroma. Sehr guter Ersatz fuer dunkler geroestete Malze, die ohne astringenten Bittergeschmack auskommt.
NEU Heritage Crystal Malt	140 - 160	167 - 190	5%	Ein hervorragendes Crystal, mit Basis auf Maris Otter Gerste.
ROASTED MALTS AND GRAINS				
Amber Malt	45 - 60	54 - 71	2.5%	Traditionelles Malz, fuer einen trockenen keksigen Abgang in Bieren.
Brown Malt	360 - 500	430 - 600	4%	Fuer "Kaffee-" aromen in Stouts und Porters. Mild im Mund.
Chocolate Malt	900 - 1100	1067 - 1300	3%	Geroestete Malze fuer "kuschelige Winterabende" Satte, dunkle Farben mit "verbranntem Toast Geschmack".
Black Malt	1200 - 1500	1433 - 1900	3%	
Roasted Barley	1100 - 1600	1300 - 1900	3.5%	Typischer Zusatzstoff in Irish Dry Stouts.
EXTRA SPECIAL MALTS & GRAINS				
Wheat Malt	1.7 - 5	2 - 6	5%	Auch ein minimaler Zusatz dieses Wheat Malzes koennen den Kopf und den Schaum verbessern. Benutze 50 - 60% fuer Weizenbiere.
Golden Naked Oats® GNO ®	10 - 20	12 - 24	6%	Huelsenfrees Getreide Crystal Malz. Eine exotische Zutat fuer einen milden nussigen Geschmack.
NEU Malted Oats	1.7 - 3.4	2 - 4	7%	Gemalzter Hafer - verleiht dem Bier groe seidige Glätte und Volumen. Besonders gut in dunkleren Biersorten
Red Rye Crystal	200 - 260	237 - 310	4%	Saesonales Herbstaroma - suess und malzig mit warmem Brotkrustengeschmack. Gibt dem Bier eine tolle rote Farbe.
NEU Malted Rye	1.7 - 5	2 - 6	7%	Unterstuetzt einen wuerzigen Roggengeschmack. Malziger Roggen kann einen ausserordentlichen Geschmack hervorrufen, wie auch Fuehle, Aroma und "Mundgefuehl". Super in Verbindung mit Red Rye Crystal. Toll auch fuer hopfige Biere, sowie traditionelle Roggenbiere.
Dextrin Malt	1.0 - 1.3	1.3 - 1.6	7%	Dieses Malz verstaerkt den Schaum, verbessert den Kopf des Bieres und fuegt zu einem tollen Mundgefuehl bei, ohne extra Geschmack oder Farbe beifuegen zu muessen.



Simpsons **DRC**[®] Golden ^{Naked Oats}[®] Otter ^{Maris}[®] Golden ^{Promise}[®]
Simpsons **GNO**[®] Roast ^{Malts}[®] Best ^{Pale Ale}[®] Crystal ^{T50}[®]



**SIMPSONS
MALT**

The home of good malt

Simpsons Malt Ltd.

Including McCreath Simpson & Prentice, a trading division
Tweed Valley Maltings, Tweedside Trading Estate
Berwick-upon-Tweed, Northumberland TD15 2UZ

Tel: +44(0)1289 333300 orderoffice@simpsonsmalt.co.uk
www.simpsonsmalt.co.uk

