



# SIMPSONS MALT

The home of good malt



АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІИ



Семья Симпсон занимается производством солода с 1862 года, являясь крупнейшим независимым производителем в Великобритании с ежегодным объемом производства 285 000 тонн. Головной офис и крупнейший завод по производству солода находится в Берике-на-Твиде, графство Нортумберленд. McCreath Simpson & Prentisei – их подразделение, занимающееся торговлей сельскохозяйственной продукцией – находится неподалеку. Город Берик расположен между горами Ламмермур-Хилз с севера и горами Чевюит-Хилз с юга. Эта местность славится своим ячменем. Почвы образованы ледниковыми отложениями, что придает им ту мягкость, которая необходима для выращивания высококачественного ячменя. Фактически, само название города Берик образовано от двух древних англо-саксонских слов: Бер(е), которое означает “ячмень”, и Вик, означающего “небольшой город”. В Тиветшал Молтингс, в Норфолке, самом сердце английской житницы солодового ячменя, они выращивают весь свой ячмень, идущий на производство жареного солода, а также большую часть ячменя, идущего на экспорт.

Большую часть своего солода Симпсоны изготавливают из двухрядного солодового ячменя самого высокого качества. Во время сбора урожая Симпсоны складывают почти 100% своего ежегодного потребления ячменя на своих собственных складах, соответствующих стандартам качества, и могут обеспечить полное отслеживание продуктов от зерна до готового солода.

Производители солода, начавшие работу еще в 1862 году, изготавливают широкий ассортимент высококачественных видов солода, особые виды жареного солода для пивоваренной, спиртовой и пищевой промышленности.

Наш солод доступен только в следующих странах через нашего дистрибьютора Baltic Brewing Supplies.



info@balticbrewing.eu www.balticbrewing.eu +372 5305 6950



Финляндия Эстония Латвия Литва Россия Белоруссия Польша Украина

Приблизительный перечень товаров приведен ниже. Указанные цифры являются лишь приблизительными и могут корректироваться в соответствии с потребностями покупателей

Продукт	515ml EBC	450g EBC	Влажность макс	Характеристики
<b>Базовые виды солода - изготавливаются в обычной печи</b>				
Светлый эль высочайшего качества Golden Promise®	2.9 - 4.2	3.5 - 5	3.5%	Основной компонент нефилтрованного пива из традиционных видов ячменя
Светлый эль высочайшего качества Maris Otter	3.4 - 5	4 - 6	3.5%	Основной компонент нефилтрованного пива из традиционных видов ячменя
Maris Otter низкой цветности	1.7 - 3.4	2 - 4	3.5%	Для пивоваров, требующих низкой цветности, хорошо растворенный солод из традиционных видов ячменя (пиво низкой цветности или типа IPA).
Лучший солод для светлого пива	3.4 - 5	4 - 6	3.5%	Основной компонент нефилтрованного/бочкового пива. Двухрядный английский ячмень.
Солод для пива с дополнительным осветлением	1.7 - 3.4	2 - 4	3.5%	Для пивоваров, требующих низкой цветности, хорошо растворенный солод для производства светлого пива (лагера или IPA). Двухрядный английский ячмень.
Лагерный солод самого высокого качества	1.7 - 3.4	2 - 4	4.5%	Низкий общий уровень азота, низкая цветность, хорошо растворенный солод высокой экстракции. Английский двухрядный яровой ячмень. Хорош для изготовления очень хорошего светлого пива.
<b>Солод для перегонки</b>				
Солод для перегонки	1.7 - 3.4	2 - 4	4.5%	Основной ингредиент для производства виски.
Солод для перегонки самого высокого качества Golden Promise®	1.7 - 3.4	2 - 4	4.5%	Основной ингредиент для производства виски. Этот потрясающий традиционный ячмень выбирают за особый вкус и аромат, который он придает виски и пиву.
Hi DP	1.7 - 2.5	2 - 4	6%	Используется для изготовления спирта из зерна.
Торфяной солод	1.7 - 2.5	2 - 3	5%	Ингредиент для придания виски характерного запаха сгоревшего мха. Сильный/средний и слабый уровень запаха.
Торфяной виски самого высокого качества Golden Promise®	1.7 - 2.5	2 - 3	5%	Ингредиент для придания виски характерного запаха сгоревшего мха с использованием Golden Promise®. Сильный/средний и слабый уровень запаха.
<b>Сильно обжаренный солод, изготовленный в обычной печи</b>				
Солод Vienna	4.2 - 8.4	5 - 10	3.5%	Усиливает вкус, цвет и аромат.
Солод Munich	15 - 18.5	18 - 22	3.5%	Придает богатый вкус солода, и золотые оттенки, если используется 5-15%
Солод Imperial	34 - 42	40 - 50	3.5%	Усиливает глубину цвета, вкуса и аромата.
Солод Aromatic	42 - 59	50 - 70	5%	Вкус напоминает изюм. Может использоваться в качестве основной части для горечи ABV. Хорошо уравнивает pH.
<b>Кристалльный солод - с карамелизованным сахаром</b>				
Caramalt	25 - 35	30 - 42	5%	Максимальная корректировка по цвету и вкусу.
Premium English Caramalt	45 - 55	54 - 66	5%	Максимум карамели для корректировки цвета и вкуса. Используется в светлых видах пива. Максимальный вкус солода без жженого привкуса кристаллов более насыщенных по цвету. Вкус портящийся!
Crystal Light	80 - 95	95 - 113	5%	Сладкий вкус карамели и ирисок. Придает золотые оттенки.
<b>новый</b> Crystal T50™	105-117	126-140	5%	Секрет в названии Target 50! Каждая партия имеет целевую цветность по Ловибонду 50 (131EBC). Спецификации исключительно жесткие, поэтому мы обеспечиваем адекватность характеристик, которой требуют наши покупатели. Фантастический кристалл, который просто тает во рту, придавая пиву прекрасный цвет и тонкий вкус солода.
Crystal Medium	140 - 160	167 - 190	5%	Корректировка цвета и вкуса по индивидуальным требованиям покупателей.
Crystal Dark	210 - 240	250 - 285	5%	Корректировка цвета и вкуса по индивидуальным требованиям покупателей.
Crystal Extra Dark	380 - 420	450 - 500	5%	Корректировка цвета и вкуса по индивидуальным требованиям покупателей.
<b>новый</b> Simpsons DRC®	235 - 270	280 - 320	5%	<b>DRC®</b> придает пиву вкус темной карамели и изюма. Это прекрасная замена солоду, прожаренному до более темного цвета, если присущая ему горечь не желательна.
<b>новый</b> Heritage Crystal Malt	140 - 160	167 - 190	5%	Фантастический Кристалл, в котором используется ячмень Maris Otter.
<b>Жареные солод и зерно</b>				
Солод Amber	45 - 60	54 - 71	2.5%	Традиционный солод для придания пиву привкуса сухарей
Солод Brown	360 - 500	430 - 600	4%	“Кофейные” нотки для стаутов и поттеров. Ощущение гладкости во рту.
Солод Chocolate	900 - 1100	1067 - 1300	3%	Жареный солод для “теплого зимнего стиля”. Богатый, темный цвет со вкусом поджаренных сухарей.
Солод Black	1200 - 1500	1433 - 1900	3%	
Жареный ячмень	1100 - 1600	1300 - 1900	3.5%	Типичный ингредиент сухих ирландских стаутов.
<b>Особые виды солода и зерна</b>				
Пшеничный солод	1.7 - 5	2 - 6	5%	Добавление даже небольшого количества может усилить стойкость и образование пены. Используется в 50-60% пшеничных видов пива.
Golden Naked Oats® GNO®	10 - 20	12 - 24	6%	Кристалльный солод из голозерного овса. Экзотический ингредиент для придания пиву легкого привкуса ореха.
Red Rye Crystal	200 - 260	237 - 310	4%	Осенний аромат - сладкий и солодовый с теплым ароматом хлебных крошек. Придает пиву потрясающий красный цвет.
<b>новый</b> Солодовая рожь	1.7 - 5	2 - 6	7%	Придает пиву пряный ржаной вкус. Солодовая рожь может придать пиву уникальный аромат, полноту вкуса и ощущение во рту. Прекрасно используется в сочетании с Red Rye Crystal. Также замечательно используется в пиве хмелевого стиля и традиционном ржаном пиве.
Солод Dextrin	1.0 - 1.3	1.3 - 1.6	7%	Этот солод добавляет пены, улучшает ее стойкость и придает пиву особое ощущение во рту, не добавляя вкус или запах.



Simpsons  
**DRC** <sup>Maris</sup> **Otter** <sup>Malts</sup> **Roast** <sup>Pale Ale</sup> **Best**  
**Golden** <sup>Promise</sup> **Golden** <sup>Naked Oats</sup>



**SIMPSONS  
MALT**

The home of good malt

Simpsons Malt Ltd.

Включая McCreath Simpson & Prentice, торговое подразделение

Tweed Valley Maltings, Tweedside Trading Estate  
Berwick-upon-Tweed, Northumberland TD15 2UZ

Tel: +44(0)1289 333300 [orderoffice@simpsonsmalt.co.uk](mailto:orderoffice@simpsonsmalt.co.uk)

[www.simpsonsmalt.co.uk](http://www.simpsonsmalt.co.uk)

