Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# Солодовый виски



**Характеристика**
Виски янтарного цвета со слегка дымным ароматом. Вкус насыщенный и сложный, с хорошо выраженным солодовым вкусом и торфяными тонами. Послевкусие долгое, с оттенком дуба и дыма.

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др. За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

# Рецепт виски

**ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)**

**СОЛОД**

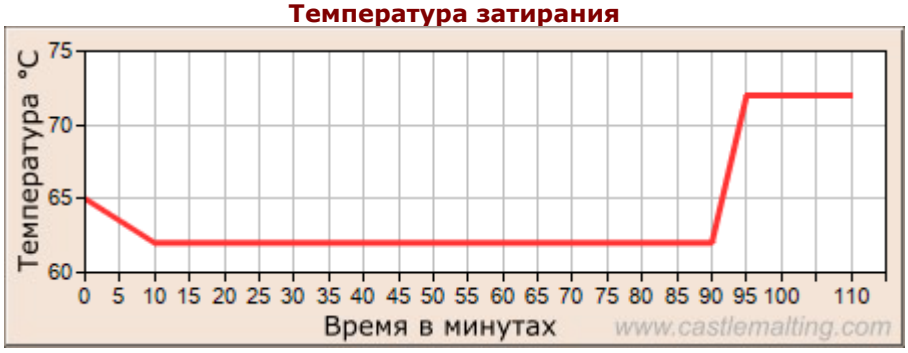
| | |
|---|---|
| Malt Château Whisky | 14 - 18 кг |
| Château Distilling Malt | 21 - 27 кг |

(Добавить Malt Château Distilling в зависимости от требуемого содержания фенолов и от цели производителя)

**ДРОЖЖИ**

| | |
|---|---|
| SafSpirit M-1 | 70 г |

**Температура затирания**




**Этап 1: Затирание**
Затереть солод в 75 л воды при температуре 65°C

Настаивать 80 минут при температуре 62°C,

Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут

**Этап 2: Фильтрация**
Отфильтровать сусло от дробины.

Промывную воду подавать с температурой 78°C.

**Этап 3: Кипячение (по желанию)**
Продолжительность: 10 мин

**Этап 4: Охлаждение**
23 - 24°C

**Этап 5: Брожение**
28 - 30°C

**Этап 6: Дистилляция**

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439 Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB