



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Солодовый виски



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 затириания



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.

Этап 1: Затириание

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

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.