



# 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 затирания



### Характеристика

Виски янтарного цвета со слегка дымчатым ароматом. Вкус богатый и комплексный, хорошо сбалансированный солодовый фон с торфяными тонами. Долго ощущаемое древесное, дымчатое послевкусие.

### 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

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

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

**Этап 4: Охлаждение** 23 - 24°C

**Этап 5: Ферментация** 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](mailto:info@castlemalting.com)

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.