

Солодовый виски



Характеристика

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

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

Safwhisky 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

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. Мы не гарантируем успешный результат, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством ингредиентов и техническими условиями пивоварни.

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.