Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Malt Whisky



Whiskyrezepte

Zutaten pro HL (1 Hektoliter = 100 Liter)

MALZ

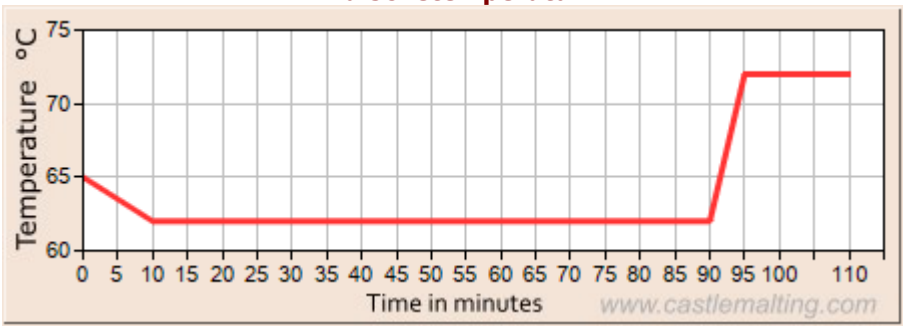
Château Whisky Malz	14 - 18 kg
Château Distilling Malz	21 - 27 kg

(Geben Sie je nach erforderlichem Phenolgehalt Château Distilling Malz hinzu.)

HEFE

SafSpirit M-1	70g

Maischetemperatur



Beschreibung
Whisky mit bernsteinfarbener Farbe und leicht rauchigen Noten. Der Geschmack ist reich und komplex, abgerundet mit malzigen und leicht torfigen Noten. Der Abgang ist lang und lässt an Eiche und Rauch denken.

Schritt 1: Maischen
-In 75 Liter Wasser bei 65° C maischen

-80 Minuten bei 62° C rasten

-72 Minuten bei 50° C rasten

Schritt 2: Filtration
Trennen der Würze vom Treber bei 78°C

Schritt 3: Kochen (optional)
Dauer: 10 Minuten

Schritt 4: Kühlen 23 - 24°C

Schritt 5: Fermentation 28 – 30°C

Schritt 6: Destillation

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting ® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen. Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: info@castlemalting.com Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB