Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Rye Malt Whisky

Whiskyrezepte



Beschreibung
Mit runden, reichhaltigen Noten von Tabak, ausgekohlter Eiche und Buttertoffee mit einem würzigen Roggen-Kick und pfeffriger Hitze wird der Rye Malt Whisky durch die Milde von Ahorn und Süßkirsche abgerundet. So bietet er ein kraftvolles und ausgewogenes, aber dennoch komplexes Geschmacksprofil.

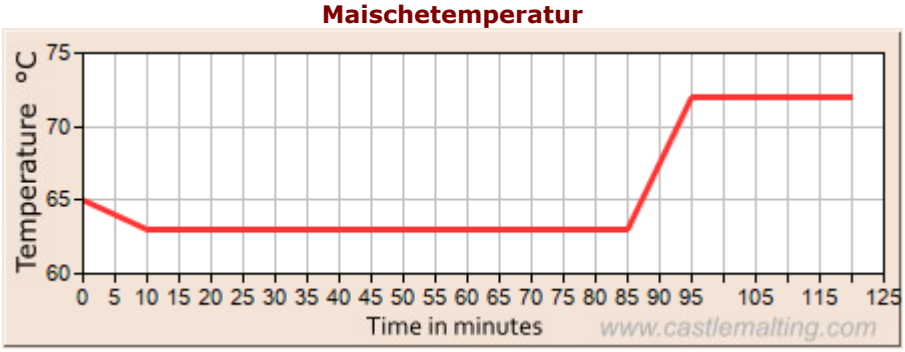
Der Geschmack gründet fest in der Würze des Roggens mit etwas Apfel und Honig. Rye Whisky schenkt sowohl eine Würzigkeit als auch fruchtige Aromen nach Pflaume und Marmelade.

Rye Whisky sollte 10 Jahre in Eichenfässern reifen. Diese Eichenreifung mildert den Roggen-Kick durch Vanillenoten. Weil Mais gänzlich fehlt, bleibt dieser Drink immer noch unverwechselbar und schmackhaft.

Zutaten pro HL (1 Hektoliter = 100 Liter)

MALZ	
Château Whisky	25 kg
Château Rye	6 kg
HEFE	
SafSpirit M-1	70 g

Maischetemperatur



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

-75 Minuten bei 63° C rasten

-25 Minuten bei 72°C rasten

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

Schritt 3: Kochen (optional)
Dauer: 10 Minuten

Schritt 4: Kühlen 22°C

Schritt 5: Fermentation

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