Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Солодовый виски



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.

Рецепт виски

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД

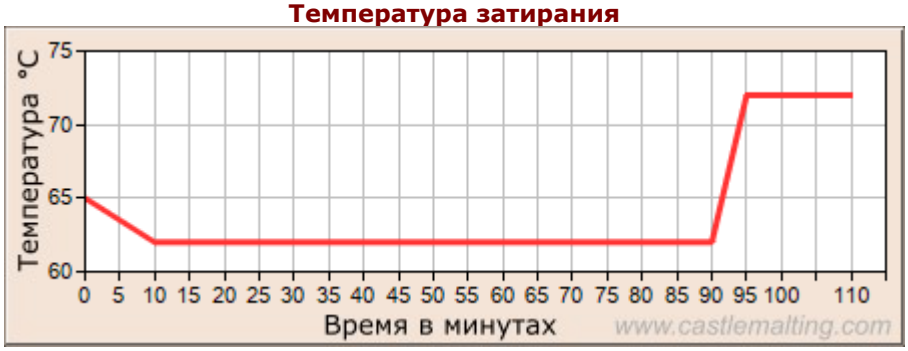
Malt Château Whisky	14 - 18 кг
Château Distilling Malt	21 - 27 кг

(Добавить Malt Château Distilling в зависимости от требуемого содержания фенолов и от цели производителя)

ДРОЖЖИ

SafSpirit M-1	70 г

Температура затирания



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
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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439 Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB