

Ржаной виски



Рецепт виски

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)



СОЛОД

Château Whisky	25 кг
Château Rye (ржаной)	6 кг



ДРОЖЖИ

SafSpirit M-1	70 г
---------------	------

Температура затирания



Характеристика

Яркий насыщенный вкус с нотками табака, обугленного дуба, сливочных конфет.

Проявляются пряные и перечные ноты. В послевкусии ощущается кленовый сироп и черешня. Сложный, но сбалансированный вкусовой профиль, с доминантой ржи и пастельными оттенкам яблока и меда. Сочетаются пряные и фруктовые ароматы, слива и мармелад.

Этап 1: Затирание

Затереть в 75 литрах воды, нагретой до 65°C
 Выдержать при 62°C в течение 80 минут
 Выдержать при 72°C в течение 15 минут

Этап 2: Фильтрация

Отфильтровать сусло от дробины.
 Промывную воду подавать с температурой 78°C.

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 10 минут

Этап 4: Охлаждение

до 22°C

Этап 5: Брожение

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.