Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Ржаной виски



Рецепт виски

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

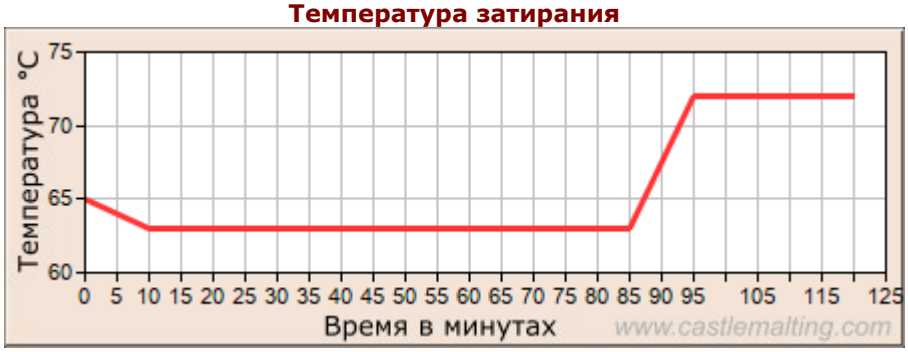
СОЛОД

Château Whisky	25 кг
Château Rye (ржаной)	6 кг

ДРОЖЖИ

SafSpirit M-1	70 г

Температура затирания



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

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.

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