Whisky de malta

Descripción
Whisky de color ámbar y notas ligeramente ahumadas. El sabor es rico y complejo con un gusto bien redondeado, a malta y ligeramente turboso. El final es largo, recordando a roble y a humo.

Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las características específicas de los ingredientes y a las condiciones tecnológicas específicas de la fábrica de cerveza.

Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

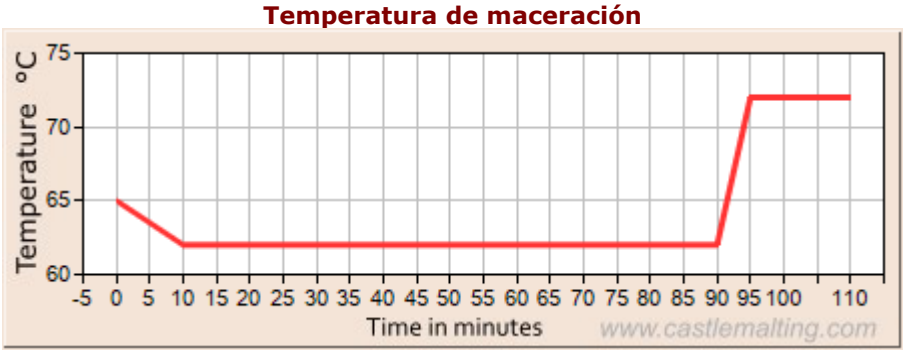
Receta de whisky

INGREDIENTES / HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Whisky Malt	14 - 18 kg
Château Distilling Malt	21 - 27 kg
(Añadir Château Distilling en función del nivel de fenoles requeridos)	

LEVADURA	
SafSpirit M-1	70 g

Temperatura de maceración



Paso 1: Maceración
Macere en 75 litros de agua a 65 °C
Deje reposar a 62 °C durante 80 minutos
Deje reposar a 72 °C durante 15 minutos

Paso 2: Filtración
Separe el mosto del bagazo a 78 °C

Paso 3: Ebullición (opcional)
Duración: 10 min

Paso 4: Enfriamiento a 23 - 24°C

Paso 5: Fermentación a 28 – 30°C

Paso 6: Destilado