Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Житній солодовий віскі

Whisky recipe



Опис:
Житній віскі має багатий, насичений нотами тютюну, паленого дуба та ірису смак, приправлений пряною житньою ноткою та пікантним теплом,що доповнюється м'якістю клена та черешні

У ньому яскраво виражена житня пряність із легкими нотками яблука та меду. Житній віскі дає як пряність, так і фруктові аромати сливи та мармеладу.

Житній віскі має витримуватися протягом 10 років у дубових бочках. Витримка в дубі пом'якшує житній смак ванільними нотками, а повна відсутність кукурудзи робить цей напій особливим і дуже смачним.

Рецепт віскі інгредієнти / HL (1 гл = 100 літрів)

СОЛОД	
Château Whisky	25 кг
Château Rye (ржаной)	6 кг
ДРОЖЖИ	
SafSpirit M-1	70 г

Графік - температура затирання (температура °C , час в хвилинах)



ЕТАП 1: Затирання сусла:
Затерти солод у 75 л при температурі 65°C

Витримати 75 хвилин при температурі 65°C

Витримати 25 хвилин при температурі 72°C

ЕТАП 2: Фільтрація
Промити затор водою, нагрітою до 78°C

ЕТАП 3:
Кип'ятіння (за бажанням) Тривалість: 10 хв

ЕТАП 4: Охолодження 22°C

ЕТАП 5: Ферментація

Етап 6: Дистилляция

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін. За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою:info@castlemalting.com Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом! Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.