Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Солодовий віскі

Whisky recipe



Опис
Віскі чудового бурштинового кольору із злегка димними нотками. Смак багатий і складний, з добре збалансованим солодовим і торф'яним ароматом. Фініш довгий, з нотками дуба та диму.

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

СОЛОД

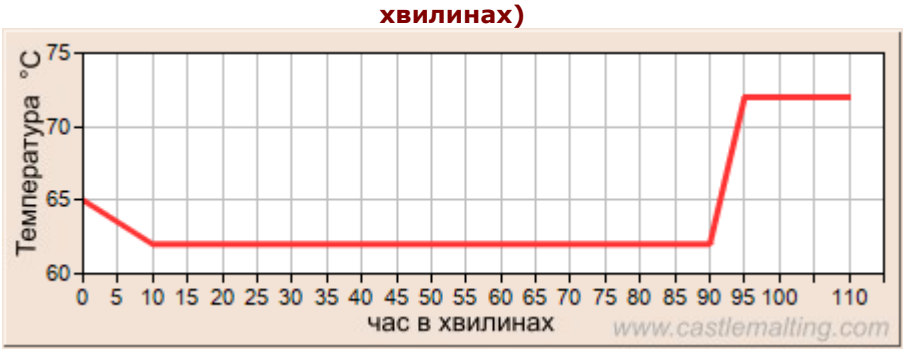
Malt Château Whisky	14 - 18 кг
Château Distilling Malt	21 - 27 кг

(Солод Château Distilling додати відповідно до необхідного вмісту фенолів)

Дріжджі

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 80 хвилин при температурі 62°C

Витримати 15 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 23-24°C

ЕТАП 5: Ферментація 28 - 30°C

ЕТАП 6: Дистиляція

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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB