

## Whisky de Malt



## Recette de Whisky

### INGRÉDIENTS / HL



#### MALT

Château Whisky 14 - 18 kg

Château Distilling 21 - 27 kg

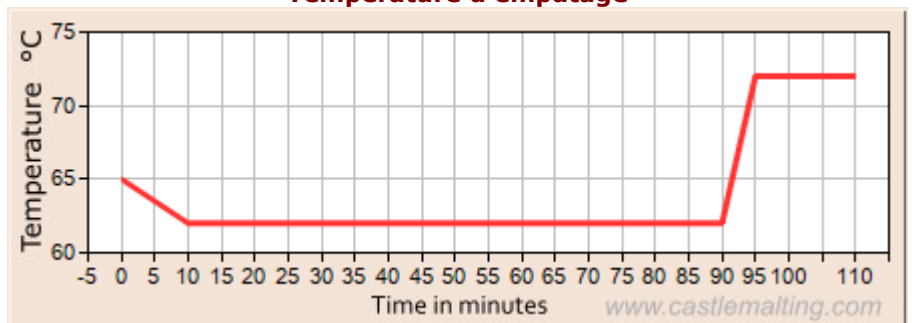
(À mélanger avec du Malt Château Distilling selon le taux de phénols désiré)



#### LEVURE

Safwhisky M-1 70 g / hl

### Température d'empâtage



### Description

Whisky ayant la couleur de l'ambre et des notes légèrement fumées. Le goût est riche et complexe avec une saveur bien équilibrée, maltée et légèrement tourbée. La note finale est longue, rappelant le chêne et la fumée.

Cette recette est fournie par la Malterie du Château. Veuillez noter que cette recette est juste une ligne directrice vous permettant d'ajouter une touche personnelle à votre bière. S'il vous plaît noter que certaines modifications peuvent être nécessaires pour répondre aux conditions technologiques spécifiques de la brasserie définies par l'équipement, l'eau, etc.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com) Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.

### Etape 1: Empâtage

75 litres d'eau à 65°C  
Palier 62°C: 80 minutes  
Palier 72 °C: 15 minutes

### Etape 2: Filtration

- Lavage drèche avec de l'eau à 78 °C

### Etape 3: Ébullition (en option)

- Durée : 10 minutes

### Etape 4: Refroidissement 23 - 24°C

### Etape 5: Mise en fermentation 28 - 30°C

### Etape 6: Distillation