

Ржаной виски



Характеристика

Этот превосходный виски обладает очень ярким и богатым вкусом с нотами табака, жженого дуба, а также пикантным ржано-перечным характером. Ржаной виски должен выдерживаться в течение 10 лет в дубовых бочках. Это сглаживает ржаной характер виски и придает ему легкие ноты ванили.

Рецепт виски

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)



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

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 10 минут

Этап 4: Охлаждение до 22°C

Этап 5: Брожение

Этап 6: Дистилляция

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.