



Malt Whisky



Whisky recept

INGREDIENTEN / HL (1 hectoliter = 100 liter)

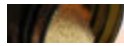


MOUT

Château Whisky Malt 14 - 18 kg

Château Distilling Malt 21 - 27 kg

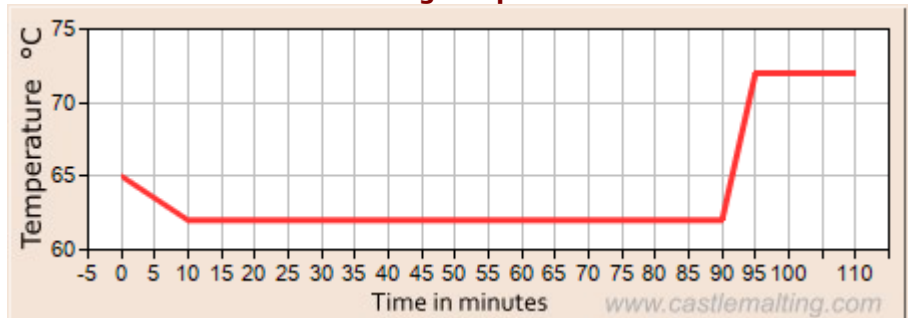
(Voeg Château Distilling malt toe afhankelijk van het gewenste phenol-gehalte)



GIST

SafSpirit M-1 70 g

Maisching temperatuur



Beschrijving

Whisky met amberkleur en licht rokerige hints. De smaak is rijk en complex met een goed afgeronde smaak, moutig en licht geturfd. De afdronk is lang en doet denken aan eikenhout en rook.

Stap 1: Pureren

Pureer in 75 liter water van 65°C

Rust 80 minuten op 62 °C

Rust 15 minuten op 72 °C

Stap 2: Filtratie

Scheid het wort van de bierbostel bij 78°C

Stap 3: Koken (optioneel)

Duur: 10 min

Stap 4: Koelen 23 - 24°C

Stap 5: Fermentatie 28 - 30°C

Stap 6: Destillatie

Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting®.

Let op: dit recept is slechts een richtlijn.

Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres:
info@castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB