



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Whisky di malto



Ricetta di whisky

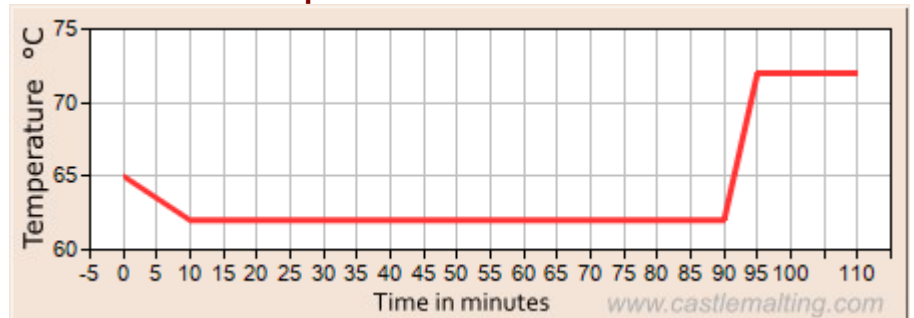
INGREDIENTI / HL (1 ettolitro = 100 litri)

| MALTO | |
|-------------------------|------------|
| Château Whisky Malt | 14 - 18 kg |
| Château Distilling Malt | 21 - 27 kg |

(Aggiungere malto Château Distilling a seconda del livello di fenoli richiesto)

| LIEVITO | |
|---------------|------|
| SafSpirit M-1 | 70 g |

Temperatura di ammostamento



Descrizione

Whisky dal colore ambrato e dai sentori leggermente affumicati. Il gusto è ricco e complesso con un sapore ben arrotondato, maltato e leggermente torbato. Il finale si prolunga, richiamando rovere e fumo.

Fase 1: Ammostamento

Ammostare in 75 litri d'acqua a 65°C
Lasciar riposare a 62°C per 80 minuti
Lasciar riposare a 72°C per 15 minuti

Fase 2: Filtrazione

Separare il mosto dai grani esausti a 78°C

Fase 3: Cottura (opzionale)

Durata: 10 minuti

Fase 4: Raffreddamento 23 - 24°C

Fase 5: Fermentazione 28 - 30°C

Fase 6: Distillazione

Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting®. Non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti, dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione.

Per ulteriori informazioni vogliate contattarci al seguente indirizzo: info@castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; 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, Belgio; Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBS