

Whisky de Malt



Description

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

Recette de Whisky

INGRÉDIENTS / HL

MALT

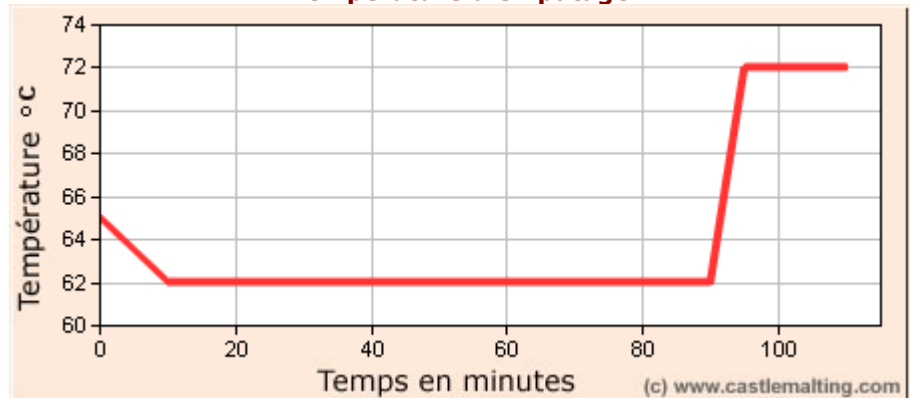
Château Whisky	14 - 18 kg
Château Distilling	21 - 27 kg

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

LEVURE

Safwhisky M-1	70 g / hl
---------------	-----------

Température d'empâtage



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

Etape 5 : Mise en fermentation 28 – 30°C

Etape 6 : Distillation

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 Le brassage est une expérience! Brassez votre propre bière! Envoyez-nous votre recette, nous serons heureux de la publier sur notre site Web.