



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Солодовый виски



Рецепт виски

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД

| | |
|-------------------------|------------|
| Malt Château Whisky | 14 - 18 кг |
| Château Distilling Malt | 21 - 27 кг |

(Добавить Malt Château Distilling в зависимости от требуемого содержания фенолов и от цели производителя)

ДРОЖЖИ

| | |
|---------------|------|
| SafSpirit M-1 | 70 г |
|---------------|------|

Температура затириания



Характеристика

Виски янтарного цвета со слегка дымчатым ароматом. Вкус богатый и комплексный, хорошо сбалансированный солодовый фон с торфяными тонами. Долго ощущаемое древесное, дымчатое послевкусие.

Этап 1: Затириание

Затереть солод в 75 л воды при температуре 65°C
Настаивать 80 минут при температуре 62°C,
Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

Этап 3: Кипячение (по желанию) Продолжительность: 10 мин

Этап 4: Охлаждение 23 - 24°C

Этап 5: Ферментация 28 - 30°C

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.