



## Rogge Malt Whisky



## Whisky recept

### INGREDIENTEN / HL (1 hectoliter = 100 liter)



#### MOUT

Château Whisky 25 kg

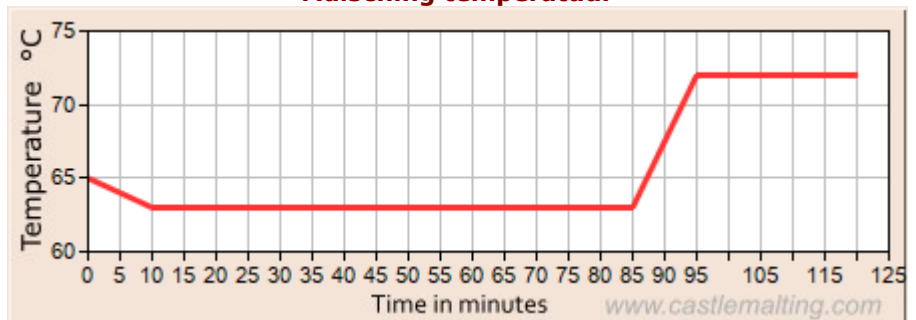
Château Rye 6 kg



#### GIST

SafSpirit M-1 70 g

### Maisching temperatuur



### Beschrijving

Met ronde, rijke tonen van tabak, verkoold eikenhout en butterscotch met een pittige roggekick en peperige hitte, wordt rogge whisky afgerond door de zachtheid van esdoorn en zoete kers om een zwaar en evenwichtig, maar toch complex, smaakprofiel te bieden. Het is stevig verankerd in de kruidigheid van rogge met een beetje appel en honing. Rogge whisky geeft zowel kruidigheid als fruitige smaken zoals pruimen en marmelade. Rogge whisky moet 10 jaar rijpen in eikenhouten vaten. Die eikenveroudering verzacht de roggebit met vanilletonen, en de totale afwezigheid van maïs maakt dit nog steeds een aparte en smakelijke drank.

### Stap 1: Pureren

Pureer in 75 liter water van 65°C  
Rust 75 minuten op 63 °C  
Rust 25 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 22°C

### Stap 5: Fermentatie

### 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