Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Whisky de Malt



Description

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

La Malterie du Château,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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.

Recette de Whisky

INGRÉDIENTS / HL

MALT

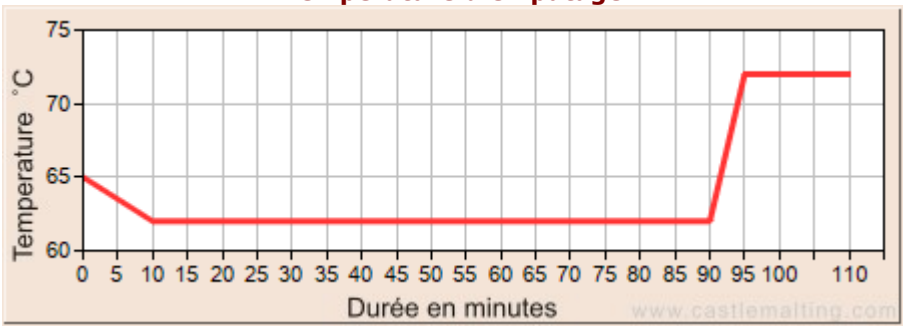
Château Whisky	14 - 18 kg
Château Distilling	21 - 27 kg

(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 23 - 24°C

Etape 5: Mise en fermentation 28 – 30°C

Etape 6: Distillation