

Whisky au malt de seigle



Recette de Whisky

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)



MALT

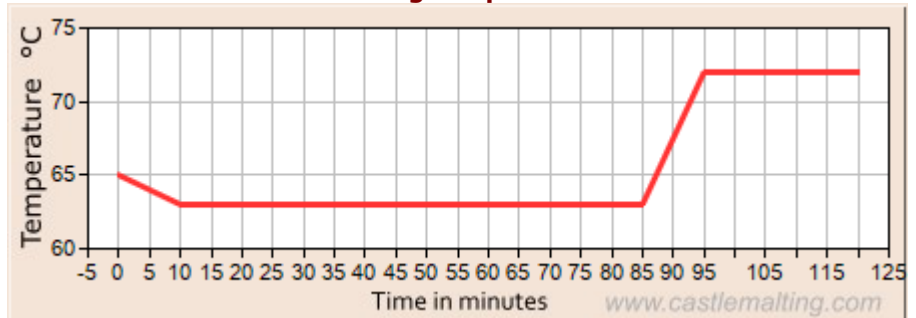
Château Whisky	25 kg
Château Rye	6 kg



YEAST

Safwhisky M-1	70 g
---------------	------

Mashing temperature



Description

Avec de riches et rondes notes de tabac, de chêne carbonisé et de caramel au beurre, ainsi qu'une pointe de seigle épicé et une chaleur poivrée, le whisky de seigle se complète par la douceur de l'érable et la saveur de la cerise, pour fournir un profil de saveur lourde et équilibrée, mais en même temps complexe.

Il est solidement ancré dans le seigle piquant avec un peu de pomme et de miel. Le whisky de seigle procure un ensemble de saveurs épicées et fruitées comme la prune et la confiture. Il doit être vieilli pendant 10 ans en fûts de chêne. Ce vieillissement adoucit la rudesse du seigle avec des notes de vanille, tandis que l'absence totale de maïs rend cette boisson distincte et savoureuse.

Etape 1: Empâtage

Empâter 75 litres d'eau à 65°C
Palier à 62°C: 80 minutes
Palier à 72°C: 15 minutes

Etape 2: Filtration

Séparer le moût de la drêche avec de l'eau à 78°C

Etape 3: Ebullition

Durée: 10 minutes

Etape 4: Refroidissement 22°C

Etape 5: Mise en fermentation

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.