Whisky di malto



Ricetta di whisky

INGREDIENTI / HL (1 ettolitro = 100 litri)

MALTO

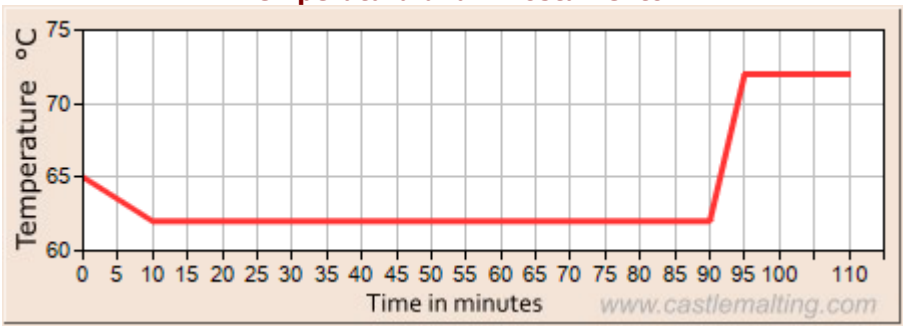
Château Whisky Malt	14 - 18 kg
Château Distilling Malt	21 - 27 kg

(Aggiungere malto Château Distilling a seconda del livello di fenoli richiesto)

LIEVITO

SafSpirit M-1	70 g

Temperatura di ammostamento



Fase 1: Ammostamento
Ammostare in 75 litri d'acqua a 65°C
Lasciar riposare a 62°C per 80 minuti
Lasciar riposare a 72°C per 15 minuti

Fase 2: Filtrazione
Separare il mosto dai grani esausti a 78°C

Fase 3: Cottura (opzionale)
Durata: 10 minuti

Fase 4: Raffreddamento 23 - 24°C

Fase 5: Fermentazione 28 – 30°C

Fase 6: Distillazione

Descrizione
Whisky dal colore ambrato e dai sentori leggermente affumicati. Il gusto è ricco e complesso con un sapore ben arrotondato, maltato e leggermente torbato. Il finale si prolunga, richiamando rovere e fumo.

Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting ®. Non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingridienti, dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione.

Per ulteriori informazioni vogliate contattarci al sguente indirizzo: info@castlemalting.com