



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Ржаной виски



## Рецепт виски

### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)



#### СОЛОД

Château Whisky	25 кг
Château Rye (ржаной)	6 кг



#### ДРОЖЖИ

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

### Температура затирания



### Характеристика

Этот превосходный виски обладает очень ярким и богатым вкусом с нотами табака, жженого дуба, а также пикантным ржано-перечным характером. Ржаной виски должен выдерживаться в течение 10 лет в дубовых бочках. Это сглаживает ржаной характер виски и придает ему легкие ноты ванили.

### Этап 1: Затирание

Затереть в 75 литрах воды, нагретой до 65°C  
Выдержать при 62°C в течение 80 минут  
Выдержать при 72°C в течение 15 минут

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 10 минут

### Этап 4: Охлаждение до 22°C

### Этап 5: Брожение

### 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](mailto:info@castlemalting.com)

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия  
Тел.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439  
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB