Castle Malting ®

Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

Whisky de centeno

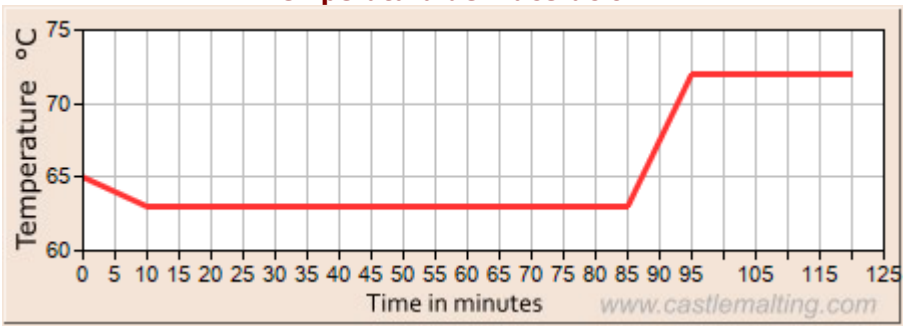


Receta de whisky

INGREDIENTES / HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Whisky	25 kg
Château Rye	6 kg
LEVADURA	
SafSpirit M-1	70 g

Temperatura de maceración



Paso 1: Maceración
Macere en 75 litros de agua a 65 °C

Deje reposar a 63 °C durante 75 minutos

Deje reposar a 72 °C durante 25 minutos

Paso 2: Filtración
Separe el mosto del bagazo a 78 °C

Paso 3: Ebullición (opcional)
Duración: 10 min

Paso 4: Enfriamiento a 22°C

Paso 5: Fermentación

Paso 6: Destilado

Descripción
El whisky de centeno, con notas ricas y redondas a tabaco, roble carbonizado y caramelo con un toque especiado de centeno y picante, se completa con la suavidad del arce y la cereza dulce para proporcionar un perfil de sabor pesado y equilibrado, pero complejo.

Está firmemente anclado en el picante de centeno con un poco de manzana y miel. El whisky de centeno ofrece sabores especiados y afrutados como los de la ciruela y la mermelada.

El whisky de centeno debe envejecer durante 10 años en barricas de roble. Ese envejecimiento en roble suaviza el bocado de centeno con notas de vainilla, y la ausencia total de maíz aún hace de esta una bebida diferente y sabrosa.

Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las características específicas de los ingredientes y a las condiciones tecnológicas específicas de la fábrica de cerveza. Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com