

## Whisky de Malt



## Recette de Whisky

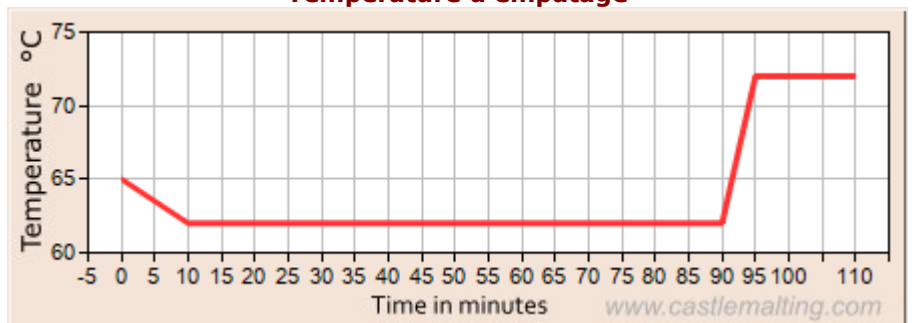
### INGRÉDIENTS / HL

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



### 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**

### 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

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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting);

Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique; Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique; Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB