

## Malz Whisky



## Whiskyrezepte

### ZUTATEN / HL

#### MALZ

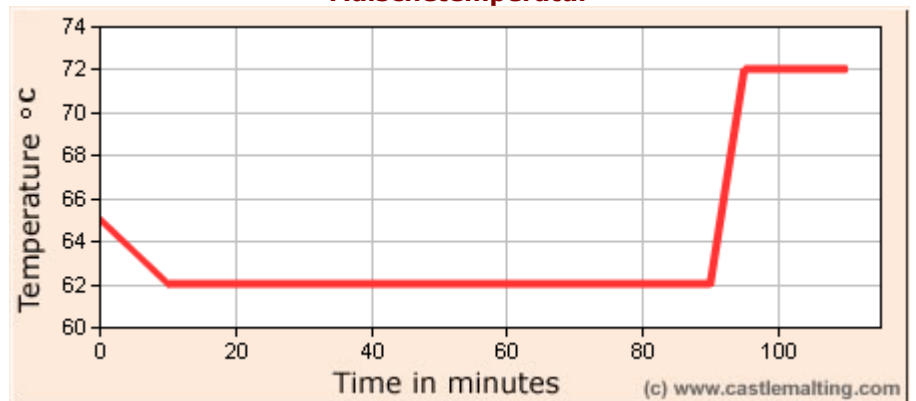
Château Whisky Malz	14 - 18 kg
Château Distilling Malz	21 - 27 kg

(Die Menge von Château Distilling Malz ist anzupassen an den gewünschten Phenolgehalt.)

#### HEFEN

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

### Maischetemperatur



### Beschreibung

Ein goldfarbener Whisky mit einer leichten rauchigen Note. Der vollmundige Geschmack bildet ein gut abgerundetes Aromabild, sehr malzig und leicht torfig. Im Abgang ist langanhaltend, erinnernd an Eichen und Rauch.

### Schritt 1: Maischen

- Einmaischen in 75 l Wasser bei 65°C
- Rast bei 62°C für 80 Minuten
- Rast bei 72°C für 15 Minuten

### Schritt 2: Filtrieren

Die Würze aus der eingeweichten Gerstenmasse bei 78°C trennen

### Schritt 3: Kochen (wählweise)

Dauer: 10 Minuten

### Schritt 4: Abkühlen 23 - 24°C

### Schritt 5: Gärung 28 - 30°C

### Schritt 6: Destillieren

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass von uns vorgeschlagene Rezept nur ein Leitfaden ist, was Ihnen erlaubt, eine persönliche Note Ihrem Bier zu verleihen. Spezielle technische Rahmenbedingungen, Wasser, etc können manche Änderungen benötigen. Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)  
Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.