Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Whisky di malto

Ricetta di whisky

INGREDIENTI / HL (1 ettolitro = 100 litri)

MALTO

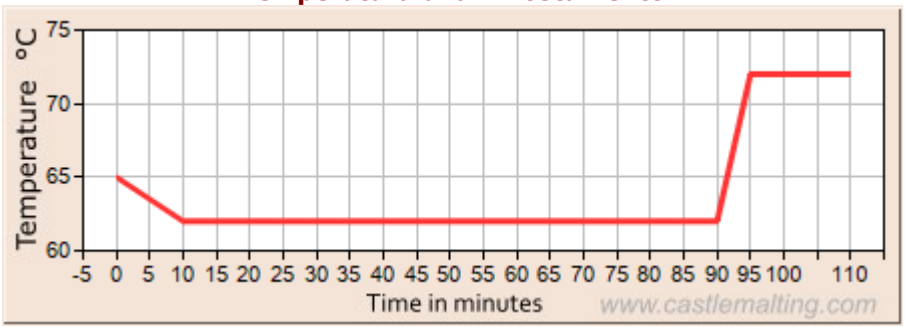
Château Whisky Malt	14 - 18 kg
Château Distilling Malt	21 - 27 kg

(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

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095;e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio;
Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB