



Whisky de malta

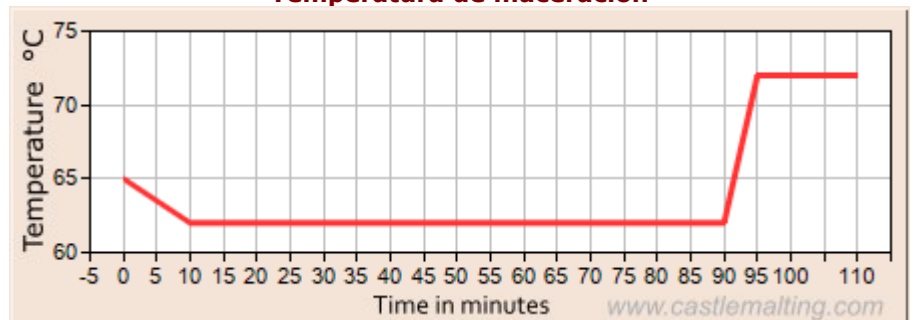


Receta de whisky

INGREDIENTES / HL (1 hectolitro = 100 litros)

MALTA	
Château Whisky Malt	14 - 18 kg
Château Distilling Malt	21 - 27 kg
(Añadir Château Distilling en función del nivel de fenoles requeridos)	
LEVADURA	
SafSpirit M-1	70 g

Temperatura de maceración



Descripción

Whisky de color ámbar y notas ligeramente ahumadas. El sabor es rico y complejo con un gusto bien redondeado, a malta y ligeramente turboso. El final es largo, recordando a roble y a humo.

Paso 1: Maceración

Macere en 75 litros de agua a 65 °C
Deje reposar a 62 °C durante 80 minutos
Deje reposar a 72 °C durante 15 minutos

Paso 2: Filtración

Separe el mosto del bagazo a 78 °C

Paso 3: Ebullición (opcional)

Duración: 10 min

Paso 4: Enfriamiento a 23 - 24°C

Paso 5: Fermentación a 28 - 30°C

Paso 6: Destilado

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

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB