



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Виски

Рецепт пива

Характеристика

Виски янтарного цвета со слегка дымчатым ароматом. Вкус богатый и комплексный, хорошо сбалансированный солодовый фон с торфяными нотами. Долго ощущаемое древесное, дымчатое послевкусие.



ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД

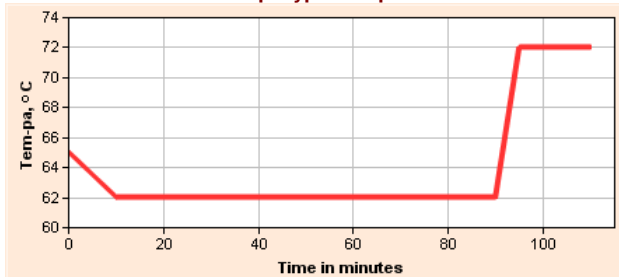
Malt Château Whisky 35 - 45 кг

Добавить Malt Château Distilling в зависимости от требуемого содержания фенолов и от цели производства

ДРОЖЖИ

Сухие активные дрожжи для производства виски или Safwhisky M-1

Температура затириания



Этап 1: Затириание

- Затереть солод в 75 л воды при температуре 65°C
- Настаивать 80 минут при температуре 62°C,
- Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

Этап 4: Охлаждение 23 - 24°C

Этап 3: Кипячение (по желанию) Продолжительность: 10 мин

Этап 5: Ферментация 28 - 30°C

Этап 6: Дистилляция

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Мы не гарантируем успешный результат, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством ингредиентов и техническими условиями пивоварни.

За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: + 32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: VBRUBEBB