



*Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen*

## Rye Malt Whisky



### Beschreibung

Mit runden, reichhaltigen Noten von Tabak, ausgekohlter Eiche und Butterscotch mit einem würzigen Roggen-Kick und pfeffriger Hitze wird der Rye Malt Whisky durch die Milde von Ahorn und Süßkirsche abgerundet. So bietet er ein kraftvolles und ausgewogenes, aber dennoch komplexes Geschmacksprofil. Der Geschmack gründet fest in der Würze des Roggens mit etwas Apfel und Honig. Rye Whisky schenkt sowohl eine Würzigkeit als auch fruchtige Aromen nach Pflaume und Marmelade. Rye Whisky sollte 10 Jahre in Eichenfässern reifen. Diese Eichenreifung mildert den Roggen-Kick durch Vanillenoten. Weil Mais gänzlich fehlt, bleibt dieser Drink immer noch unverwechselbar und schmackhaft.

## Whiskyrezepte

### Zutaten pro HL (1 Hektoliter = 100 Liter)



#### MALZ

Château Whisky 25 kg

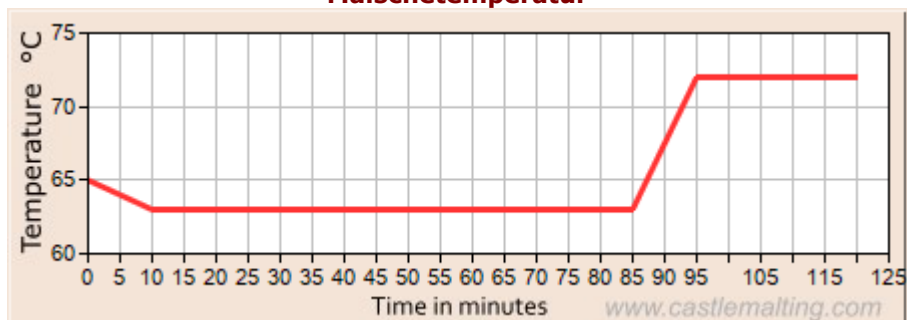
Château Rye 6 kg



#### HEFE

SafSpirit M-1 70 g

### Maischetemperatur



### Schritt 1: Maischen

- In 75 Liter Wasser bei 65° C maischen
- 75 Minuten bei 63° C rasten
- 25 Minuten bei 72°C rasten

### Schritt 2: Filtration

Trennen der Würze vom Treber bei 78°C

### Schritt 3: Kochen (optional)

Dauer: 10 Minuten

### Schritt 4: Kühlen 22°C

### Schritt 5: Fermentation

### Schritt 6: Destillation

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

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.