



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

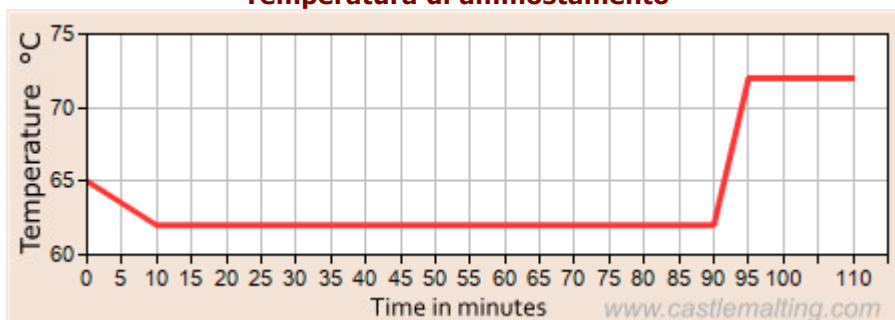
(Aggiungere malto Château Distilling a seconda del livello di fenoli richiesto)



LIEVITO

SafSpirit M-1 70 g

Temperatura di ammostamento



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.

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

Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting®. Non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti, dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione.

Per ulteriori informazioni vogliate contattarci al seguente indirizzo: info@castlemalting.com