



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Whisky di malto di segale



Ricetta di whisky

INGREDIENTI / HL (1 ettolitro = 100 litri)



MALTO

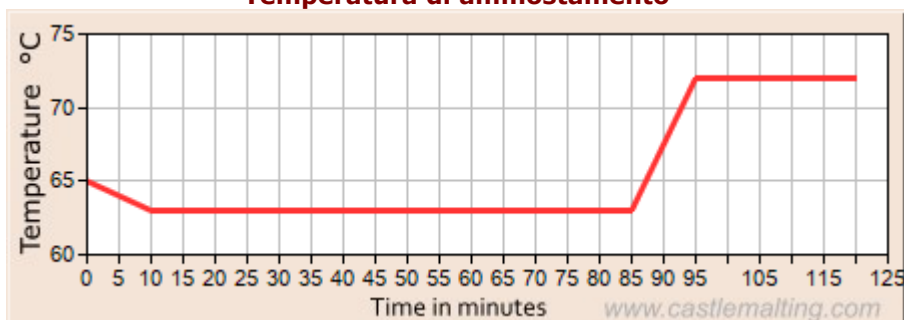
Château Whisky	25 kg
Château Rye	6 kg



LIEVITO

SafSpirit M-1	70 g
---------------	------

Temperatura di ammostamento



Descrizione

Caratterizzato da note rotonde e ricche di tabacco, rovere carbonizzato e butterscotch, con un tocco piccante di segale e un calore pepato, il whisky di segale è completato dalla morbidezza dell'acero e della ciliegia dolce per fornire un profilo aromatico pesante ed equilibrato, ma complesso.

È solidamente ancorato alla speziatura della segale con un po' di mela e miele. Il whisky di segale offre sia spezie che sapori fruttati come la prugna e la marmellata.

Questo tipo di whisky deve essere invecchiato per 10 anni in botti di rovere. L'invecchiamento in rovere smorza il sapore della segale con note di vaniglia, mentre la totale assenza di mais rende questa bevanda distinta e gustosa.

Fase 1: Ammostamento

Ammostare in 75 litri d'acqua a 65°C

Lasciar riposare a 63°C per 75 minuti

Lasciar riposare a 72°C per 25 minuti

Fase 2: Filtrazione

Separare il mosto dai grani esausti a 78°C

Fase 3: Cottura (opzionale)

Durata: 10 minuti

Fase 4: Raffreddamento 22°C

Fase 5: Fermentazione

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