



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Житній солодовий віскі



Whisky recipe

Рецепт віскі інгредієнти / HL (1 гл = 100 літрів)



СОЛОД

Château Whisky

25 кг

Château Rye (ржаною)

6 кг

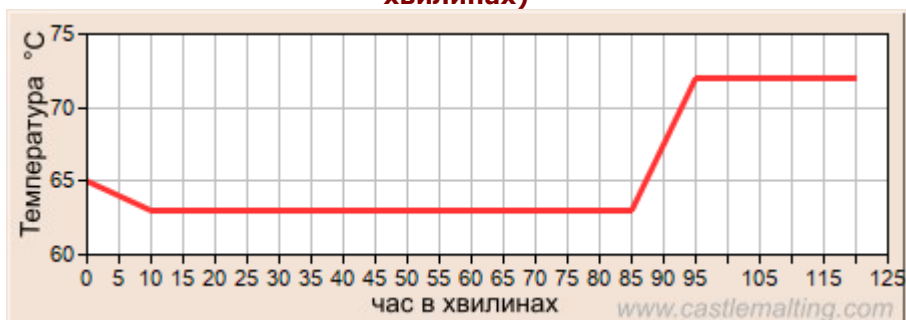


ДРОЖЖИ

SafSpirit M-1

70 г

Графік - температура затирання (температура °C , час в хвилинах)



Опис:

Житній віскі має багатий, насичений нотами тютюну, паленого дуба та ірису смак, приправлений пряною житньою ноткою та пікантним теплом, що доповнюється м'якістю клена та черешні

У ньому яскраво виражена житня пряність із легкими нотками яблука та меду. Житній віскі дає як пряність, так і фруктові аромати сливи та мармеладу.

Житній віскі має витримуватися протягом 10 років у дубових бочках. Витримка в дубі пом'якшує житній смак ванільними нотками, а повна відсутність кукурудзи робить цей напій особливим і дуже смачним.

ЕТАП 1: Затирання сусла:

Затерти солод у 75 л при температурі 65°C
Витримати 75 хвилин при температурі 65°C
Витримати 25 хвилин при температурі 72°C

ЕТАП 2: Фільтрація

Промити затор водою, нагрітою до 78°C

ЕТАП 3:

Кип'ятіння (за бажанням) Тривалість: 10 хв

ЕТАП 4: Охолодження 22°C

ЕТАП 5: Ферментація

Етап 6: Дистилляція

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!

Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB