



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Солодовий віскі



Опис

Віскі чудового бурштинового кольору із злегка димними нотками. Смак багатий і складний, з добре збалансованим солодовим і торф'яним ароматом. Фініш довгий, з нотками дуба та диму.

Whisky recipe

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



СОЛОД

Malt Château Whisky 14 - 18 кг

Château Distilling Malt 21 - 27 кг

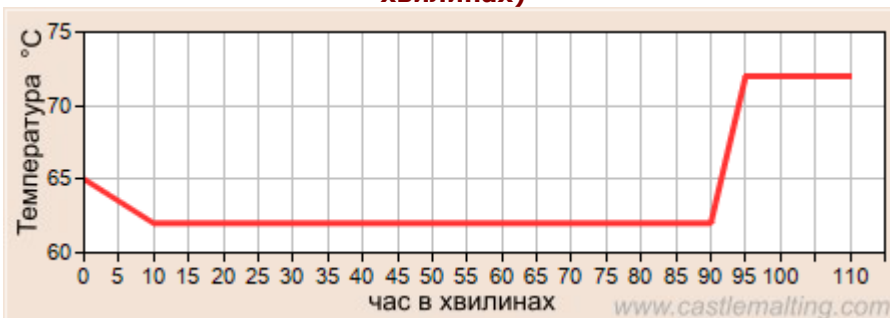
(Солод Château Distilling додати відповідно до необхідного вмісту фенолів)



Дріжджі

SafSpirit M-1 70 г

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



ЕТАП 1: Затирання сула:

Затерти солод у 75 л при температурі 65°C

Витримати 80 хвилин при температурі 62°C

Витримати 15 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 23-24°C

ЕТАП 5: Ферментація 28 - 30°C

ЕТАП 6: Дистиляція

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.