



Spirit on Wood

GEDULD

Voor de whisky liefhebber

Maak de ontwikkeling mee van je eigen drank.

Spirit is wat er uit de distilleerketel komt tijdens het proces van whisky maken. (Je zou het de ziel van de whisky kunnen noemen.) Deze kraakheldere vloeistof met een alcoholgehalte van 63% krijgt zijn smaak, geur en kleur door minimaal 3 jaar en een dag in eikenhouten vaten te rijpen en mag dan whisky genoemd worden.

In deze fles zit Single Malt spirit van de Zwolse distilleerderij de Blauwvinger. Het alcoholpercentage is 63%. Het hout dat bij de fles geleverd wordt is Amerikaans wit eiken, hetzelfde hout waar de Schotse whisky's op rijpen. Voeg nu zelf hout toe aan de ziel van whisky en zie hoe het zijn kleur krijgt. U kunt de ontwikkeling van de smaak en geur volgen door af en toe te proeven en te ruiken.

Na toevoegen van het hout zal het hele proces minimaal negen maanden tot 1,5 jaar duren. De drank mag geen whisky genoemd worden want het is niet 3 jaar op een eiken vat gerijpt.

Tijdens het rijpen van de drank ziet u waarschijnlijk allerlei stofjes en stukjes hout in de fles zweven. Dit is normaal. De drank wordt aan het eind gefilterd.

Starten:

Haal het hout uit de verpakking en doe het in de fles. In het begin zal een deel van het hout boven de drank uitsteken. Na verloop van tijd zal het hout zinken. Zet de fles bij voorkeur op een donkere plek, bijvoorbeeld in een kast.

Proeven:

Zuig met het bijgeleverde pipetje 2 ml op uit de fles en doe het in je glas. Zuig nog 1 ml kraan- of bronwater op en voeg dit toe aan het glas. U heeft dan 3 ml spirit met een alcoholpercentage van $\pm 41,5\%$. Wals de vloeistof langzaam rond in uw glas, ruik en proef.

Bottelen:

Zeef de drank door een koffiefilter en voeg de helft van het volume aan water toe. Stel u heeft nog 450 ml drank, voeg dan 225 ml kraan- of bronwater toe. Het resultaat heeft dan een alcoholpercentage van 41,5 %. Maak een mooi etiket, plak het op de fles en geniet van uw eigen spirit.

Succes met de beleving van het volgen van de ontwikkeling
van uw eigen Single Malt shine

Richard Rijnja, distillateur

Distilleerderij de Blauwvinger, Zwolle