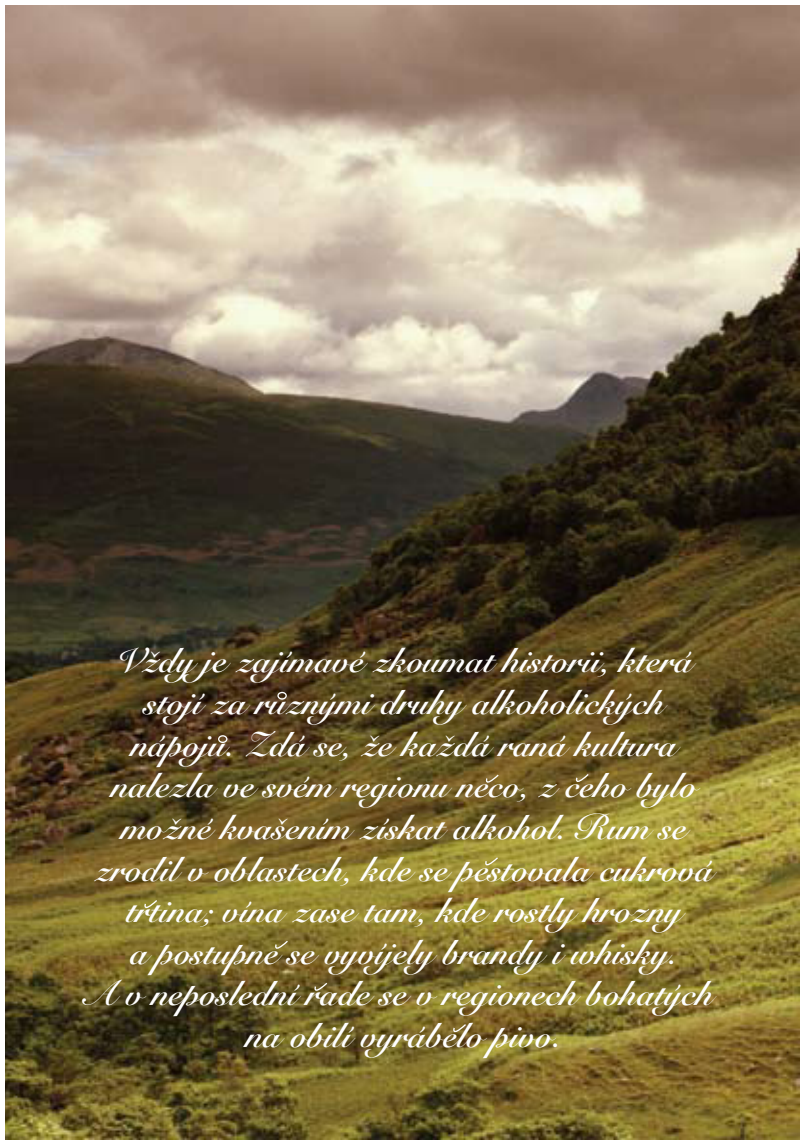


P R E M I U M

# WHISKEY PROFILE KIT

Přísady a návody pro výrobu  
prémiových Whiskey





*Vždy je zajímavé zkoumat historii, která stojí za různými druhy alkoholických nápojů. Zdá se, že každá raná kultura našla ve svém regionu něco, z čeho bylo možné kvašením získat alkohol. Rum se zrodil v oblastech, kde se pěstovala cukrová třtina; vína zase tam, kde rostly hrozny a postupně se vyvíjely brandy i whisky. A v neposlední řadě se v regionech bohatých na obilí vyrábělo pivo.*



Před mnoha lety lidé zjistili, že pokud nechají máčet zrna pro výrobu ovesné kaše v horké vodě, magicky se promění ve sladkou směs. Tuto směs pak nechali ležet v nádobě při pokojové teplotě na jeden či dva týdny, a ona se sama proměnila v tekutinu, která dodávala pocit tepla a spokojenosti každému, kdo ji pil.

Později se zjistilo, že když se tato tekutina zahřeje a její páry se opět promění v kapalinu, je nápoj mnohem silnější a tomu, kdo jej popijí, stačí k dobré náladě mnohem menší množství.

Whiskey se bezpochyby vyvíjela podobným způsobem. Ač bychom byli korektní, přesný vývoj prvních whiskey je dodnes tématem k debatě. Nesporné však je, že v každém regionu, ve kterém se vyráběla, měla specifické rysy, dané z velké části rozdílným životním prostředím. Například ve Skotsku se obilné zrna sušilo v peci, vytápěné rašelinou. Díky tomu zrna získala charakteristickou chuť, která se přenesla až do hotového nápoje. Proto je dodnes kouřová, rašelinná chuť synonymem právě skotské whiskey. Další chuť, které ve skotské naleznete, je chuť sherry. Tu nápoj získává ze sudů, do kterých je whiskey ukládána a ve kterých stárne.

Všechny tyto prvky a mnoho dalších přispívají ke komplexnosti skotské whiskey. A každý z regionů Skotska, kde se whiskey vyrábí, má své vlastní a osobité variace na tyto původní, charakteristické chutě.

**Highland Whiskey** se vyrábí na severu Skotska. Je typická jemností, rašelinným charakterem a výraznou chutí sherry.

**Lowland Whiskey** se naopak vyrábí na jihu Skotska. Je méně chuťově výrazná, měkčí a dokonce i sladší, než whiskey ze severu.

**Island či Islay Whiskey** je, jak naznačuje název, vyráběna na ostrovech připadajících Skotsku. Typicky je velmi suchá a intenzivní, s velmi silným až štiplavým rašelinovým aromatem.

**Irish Whiskey** Obilná zrna pro výrobu irské whiskey nejsou, narozdíl od skotských, sušena v pecích s rašelinovým palivem a výsledná chuť se vyvíjí jiným způsobem. Chutě, které převládají v irské whiskey jsou vanilka a sherry, zároveň je velmi jemná a snadno se pije.

**Bourbon/Tennessee Whiskey** je poněkud novější přírůstek do rodiny whiskey. Bourbon se vyvinul po osídlení Severní a Jižní Ameriky. Jeho osobitou chuť dotvořilo nejen chladné podnebí, ale především přidání různých obilných zrn a kukuřice a tato whiskey je známá spíše jako bourbon. Přesto, že jsou přísady pro výrobu bourbonu mimo rozsah tohoto balíčku, naleznete pro zajímavost alespoň návod k výrobě.

Díky tomuto balíčku si můžete podle přiložených návodů vyrobit svůj oblíbený nápoj, nebo můžete experimentovat a vytvořit si zcela nový, vlastní recept.

*Tento balíček obsahuje 4 různé základní  
esence pro výrobu whiskey, spolu  
s následujícími dodatkovými příchutěmi.*

### **Oak Cask/ Dubový sud**

Výrazná příchut' kulatého dubového sudu je hlavní složkou většiny druhů whiskey.

### **Sweet Vanillin/Sladká vanilka**

Jak název napovídá, tato přísada propůjčuje příchut' sladké vanilky, kterou získávají whiskey dlouholetým odpočinkem v sudech. Dodává také lehkou příchut' sherry.

### **Peat Smoke/Rašelinový kouř**

Silná, až stíplavá příchut' rašeliny, typická pro významné druhy skotské whiskey.

### **Astringent Notes/Astringentní přísada**

Ostrá, hořká a svíravá příchut' dodává whiskey „náboj

### **Fruity Esters/ Ovocné estery**

Ovocné estery jsou výsadou především pro nos. Dodávají whiskey tu správnou vůni.

### **Cereal Notes/ Obilná přísada**

Tato přísada propůjčuje „obilnou“ chuť, která je obsažená v každém dobrém základu whiskey. S pomocí této přísady můžete obilnou chuť dotvořit i dodatečně.

### **Carob Notes/Příchuť rohovníku**

Čokoládově – obilná chuť, která je výsledkem použití mírně pražených obilných zrn. Může vzniknout také přidáním některých druhů kvasnic v rané fázi fermentace.

### **Cedar Oak/Cedrový dub**

Propůjčuje whiskey výraznou, avšak sušší příchuť dubového dřeva, než esence Oak cask. Tuto chuť naleznete především v irské whiskey.

### **Distillers Caramel/Palčrenský karamel**

Obvyklé karamelové barvivo, ideální pro destilovanou whiskey. Dodá jí teplý, zlatý odstín.

### **Glycerine/Glycerín**

V tomto balení naleznete dvě lahve glycerinu – používá se totiž v každém z receptů. Přispívá jemnosti whiskey a dodává ten správný pocit v ústech. Glycerin přirozeně obsahuje téměř každá whiskey.

## *Recepty dle druhu Whiskey*

Množství přísad je udáváno v mililitrech. Součástí balení jsou také dva odměrné prostředky. Prvním je 10ml dvojdílná injekční stříkačka, druhým je 3ml jednorázová pipeta.

### **Injekční stříkačka: Používejte pro míry přes 3ml**

Použití: Při nabírání tekutiny injekční stříkačkou se do trubice dostává i malé množství vzduchu. Tento vzduch je potřeba ze stříkačky odstranit, aby nezkraslo množství tekutiny v trubici. Přisadu naberte do stříkačky, poté stříkačku převraťte ústím nahoru a nasajte množství vzduchu. Tento vzduch poté pečlivě vytlačte ze stříkačky tak, aby v trubici zůstala pouze přísada (tekutina). Poté vytlačte požadované množství přísady do nádoby, ve které whiskey mícháte a přebytečné množství vytlačte zpět do původní lahvičky. Před nabíráním odlišné přísady stříkačku řádně vypláchněte vodou.

### **Pipeta: Používejte pro míry do 3ml**

Použití: Vložte tenký konec pipety do nádoby s přísadou. Zmáčkněte a pusťte „balónek“ na konci pipety – tím naberte do pipety přísadu. K nabrání požadovaného množství tento postup opakujte. Před odměřováním jiné přísady propláchněte pipetu vodou, aby nedošlo k nechtěnému smíchání chutí.

## *Recepty dle druhu Whiskey*

Lowland Whiskey			
	750ml	1 litre	1.125L
	26oz		40oz
Whiskey Profile "C"	5.6	7.5	8.4
Sweet Vanillin	1.8	2.4	2.7
Peat Smoke	2.1	2.8	3.2
Fruity Esters	3.8	5.0	5.6
Distillers Caramel	0.7	0.9	1.0
Glycerine	12.0	16.0	18.0

Highland Whiskey			
	750ml	1 litre	1.125L
	26oz		40oz
Whiskey Profile "B"	5.6	7.5	8.4
Sweet Vanillin	2.3	3.0	3.4
Peat Smoke	9.5	12.6	14.2
Astringent Notes	3.0	4.0	4.5
Distillers Caramel	0.7	0.9	1.0
Glycerine	9.0	12.0	13.5

Irish Whiskey			
	750ml	1 litre	1.125L
	26oz		40oz
Whiskey Profile "A"	5.6	7.5	8.4
Oak Cask	3.8	5.0	5.6
Sweet Vanillin	3.3	4.4	5.0
Distillers Caramel	0.7	0.9	1.0
Glycerine	15.0	20.0	22.5



Bourbon			
	750ml	1 litre	1.125L
	26oz		40oz
Whiskey Profile "B"	5.6	7.5	8.4
Oak Cask	2.3	3.0	3.4
Sweet Vanillin	4.5	6.0	6.8
Astringent Notes	1.5	2.0	2.3
Whiskey Profile "D"	3.8	5.0	5.6
Distillers Caramel	0.9	1.2	1.3
Glycerine	15.0	20.0	22.5

## *Recepty pro výrobu komerčních Whiskey*

Tyto recepty pro výrobu whiskey napodobují komerčně známé značky. Nejsou však zcela identické.

Glenfiddich® Style			
	750ml	1 litre	1.125L
	26oz		40oz
Whiskey Profile "C"	6.1	8.1	9.1
Whiskey Profile "B"	1.9	2.5	2.9
Oak Cask	1.4	1.8	2.1
Peat Smoke	2.6	3.5	3.9
Distillers Caramel	1.2	1.7	1.9
Glycerine	9.0	12.0	13.5

Tullamore Dew © Style			
	750ml	1 litre	1.125L
	26oz		40oz
Whiskey Profile "C"	4.4	5.8	6.6
Whiskey Profile "A"	0.8	1.0	1.1
Oak Cask	0.8	1.0	1.2
Cedar Oak	0.9	1.2	1.4
Distillers Caramel	1.0	1.3	1.5
Glycerine	15.0	20.0	22.5

Teachers © Style			
	750ml	1 litre	1.125L
	26oz		40oz
Whiskey Profile "C"	5.5	7.3	8.2
Sweet Vanillin	0.8	1.1	1.2
Peat Smoke	2.0	2.7	3.0
Carob Notes	14.7	19.6	22.1
Distillers Caramel	1.0	1.3	1.5
Glycerine	9.0	12.0	13.5

Jamesons © Style			
	750ml	1 litre	1.125L
	26oz		40oz
Whiskey Profile "C"	4.4	5.8	6.6
Whiskey Profile "A"	0.8	1.0	1.1
Oak Cask	0.8	1.1	1.2
Distillers Caramel	1.0	1.3	1.5
Glycerine	12.0	16.0	18.0

Johnny Walker Red Label    © Style			
	750ml	1 litre	1.125L
	26oz		40oz
Whiskey Profile "B"	13.3	17.8	20.0
Oak Cask	1.6	2.1	2.4
Peat Smoke	0.3	0.3	0.4
Cereal Notes	0.9	1.1	1.3
Distillers Caramel	0.7	0.9	1.0
Glycerine	4.5	6.0	6.8

Johnny Walker Black Label    © Style			
	750ml	1 litre	1.125L
	26oz		40oz
Whiskey Profile "B"	13.3	17.8	20.0
Oak Cask	1.6	2.1	2.4
Cereal Notes	0.9	1.1	1.3
Distillers Caramel	1.0	1.3	1.5
Glycerine	9.0	12.0	13.5

Laphroaig    © Style			
	750ml	1 litre	1.125L
	26oz		40oz
Whiskey Profile "B"	5.7	7.6	8.6
Oak Cask	2.5	3.3	3.8
Peat Smoke	13	17	19
Astringent Notes	0.3	0.4	0.5
Distillers Caramel	0.7	0.9	1.0
Glycerine	12.0	16.0	18.0

*Vytvoříte – li recept, o který byste se chtěli  
podělit, zašlete jej prosím na email  
obchod@alkoholesence.cz*

*Váš recept umístíme na naše webové  
stránky a může být uveden i v dalším  
tištěném vydání receptů.*



Vyrobena na Novém Zélandu pro  
Still Spirits  
Albany, Auckland, New Zealand

[www.alkoholesence.cz](http://www.alkoholesence.cz)