

Cask Owners Bottling 2018

Mellan 2015 och 2018 har vi sålt och fyllt närmare 3000 kundfat med destillat från Box. En del kunder har valt att buteljera efter tre år men de flesta väljer att vänta ytterligare ett par år. Många gånger har vi fått frågan vad vi gör av slattarna som blir kvar när vi tömt och buteljerat ett ankare åt en kund. Rimligtvis blir det en liten skvätt över. Ett ankare är ett gammalt svenskt rymdmått för våta varor motsvarande 15 kannor eller 39,25 liter och blev ett officiellt mått år 1665. Om vi vid buteljering får ut 34,65 liter ur ett fat räcker det till 69 hela flaskor á 50 cl vid fatstyrka. Kvar blir då 15cl whisky som vi inte kan skicka iväg till valt utlämningsställe. Ibland blir det bara någon centiliter över och ibland nästan en hel flaska.

Vad gör vi då med alla dessa slattar? Svaret är Cask Owners Bottling.

Vi tycker att bästa lösningen är att ge tillbaka kvarstoden till alla våra fatägare genom en unik buteljering. I slutet av maj 2018 hade vi sparat ihop 363,89 liter från 1124 buteljeringar. Vi hade också kvar ett antal flaskor från Cask Owner 2015 som vi blandade i samt ett 200-liters bourbonfat. Den totala volymen blev innan spädning 606,58 liter. Då det i Cask Owner 2015 ingick 144 stycken fat (134 ankare samt 10 quarter casks) så är det totala antalet ingående fat i Cask Owner 2018 hela 1269 fat.

Receptet till Cask Owners Bottling 2018

59,99 % av ingående whisky kommer från slattar från tömda och buteljerade ankare.

11,05 % utgörs av kvarvarande flaskor av Cask Owner 2015.

Resterande 28,96 % kommer från ett 200-liters Bourbonfat.

45,39 % av ingående whisky är rökig.

Cask Owners Bottling 2018 är varken kylfiltrerad eller färgad.

Ingredienser

Jäst: Fermentis Safwhisky M-1

Orökt malt: Pilsnermalt från Vikingmalt i Halmstad.

Rökig malt: Pilsnermalt från Castle Maltings i Belgien samt rökmalt från Skotska mälterier.

Rökt till 31-46ppm fenolhalt med torv från Skottland.

Processvatten: Från Bålsjön, filtrerat genom sand- och kolfilter.

Kylvatten: Från Ångermanälven

Ingående batcher: Se tabell

Batchstorlek: 1,2 till 1,25 ton malt

Genomsnittlig jästid: 80 timmar i rostfria jäskar.

Destillerad mellan 2011-02-21 till 2015-02-10

Första skärning av hjärtat:

Orökt recept: 13 minuter huvud (försprit)

Rökigt recept: 30 minuter huvud (försprit)

Andra skärning av hjärtat:

Orökt recept: 67% ABV (20°C)

Rökigt recept: 60% ABV (20°C)

Ingående fat

Bourbonfaten är tillverkade i storlekarna 40, 130 och 200-liter av nytömda bourbon barrels. Faten på 130-liters (quarter casks) är tillverkade i Skottland av Speyside Cooperage och de på 40-liter är tillverkade av Thorslundkagge i Sverige. 200 liters fatet (1st fill bourbon barrel) levererades nytömt från Kentucky.

Faten av amerikansk ek är svensktillverkade av kolad vitek (*Quercus alba*). Materialet lufttorkad i minst 24 månader. Tillverkade av Thorslundkagge.

Faten av ungersk ek är tillverkade av mediumrostad bergsek (*Quercus petraea*) från norra Ungern.

Faten av svensk ek är tillverkade av skogsek (*Quercus robur*) av Thorslundkagge.

Faten av fransk ek är tillverkad av mediumrostad bergsek (*Quercus petraea*) från Allier.

Sherryfaten är ombundna till 40 liter från 500-liters Olorosofat

I blandningen finns även en skvätt från ett fat av Asiatisk ek (*Quercus mongolica*)

2018-05-29 tömdes 606,58 liter whisky med en genomsnittlig alkoholhalt på 58,6 % till blandningstank.

Alkoholhalten justerades till förutbestämda 53,5% i samband med buteljering.

Cask Owners Bottling 2018 buteljerades 2018-05-30 i en upplaga av 1269 flaskor vilket av en slump är lika många som ingående antal fat. 1212 flaskor släpptes via ett dolt artikelnummer i Systembolagets beställningssortiment. Resterande flaskor reserverades till mässor och provningar.

Vi rekommenderar att Cask Owners Bottling 2018 får luftas i glaset en stund för att komma till sin rätt.

Tillsätt gärna ett par droppar vatten för att lyfta fram dofterna i glaset.

Fatlista (Bifogad Excelfil)

Fördelning av slattar

Recept	Fattyp	ppm	Antal	Volym %
Unpeated	American Oak	0	3	0,21 %
Peated	American Oak	35	1	0,02 %
Unpeated	Bourbon	0	208	19 %
Unpeated	Bourbon 2 nd fill	0	2	0,14 %
Peated	Bourbon	4,2 - 46	248	20,30 %
Peated	Bourbon 2 nd fill	43	2	0,08 %
Unpeated	French Oak	0	1	0,05 %
Peated	French Oak	40 - 43	2	0,16 %
Unpeated	Mongolian Oak	0	1	0,06 %
Unpeated	Oloroso	0	237	16,89 %
Peated	Oloroso	2,9 - 45	216	27,89 %
Peated	Oloroso 2 nd fill	2	1	0,01 %
Unpeated	Hungarian Oak	0	60	4,64 %
Unpeated	Hungarian Oak 2 nd fill	0	1	0,07 %
Peated	Hungarian Oak	1,9 - 46	78	5,68 %
Unpeated	Swedish Oak	0	22	1,68 %
Peated	Swedish Oak	5 - 45	41	3,11 %

Fakta

Alkoholhalt: 53,5 % ABV

Ålder: 3,01 år (Yngsta 3,01 år äldsta 6,8 år)

Fenolhalt: 0 – 46 ppm. Snitt 15,4 ppm (malt)

Fat: 1st fill bourbon, 2nd fill bourbon, 1st fill oloroso sherry, 2nd fill oloroso sherry, 2nd fill ungersk ek samt ny amerikansk, ungersk, fransk, mongolisk och svensk ek.

Antal flaskor: 1269 st

Flaskvolym: 50cl

Pris: 595kr