

Box In Flames Selection

Bla, bla, bla..

Receptet

En buteljering från ett enda 200-liters 1st fill bourbonfat. Fatet är utvalt av Anders Fridén, sångare i gruppen In Flames.

48,6% av ingående sprit var rökig vilket gav ett snitt på 15 ppm fenolhalt på malten.

In Flames 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.

Rökt till 31 ppm fenolhalt med torv från Skottland.

Ingående kornsorter: Tipple, Quench, Publican, Henley och Sebastian

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

Kylvatten: Från Ångermanälven

Ingående batcher: 18B-27A, 40B-55B, 75A-82B

Batchstorlek: 1.2 ton malt

Genomsnittlig jästid: 80 timmar i rostfria jäskar.

Destillerad mellan 2011-02-09 till 2011-06-22

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

Bourbonfatet har tidigare innehållit Jack Daniels whiskey.

Fatet har fram till oktober 2014 lagrats i ett fuktigt lagerhus och tappat en del i alkoholstyrka. Från oktober 2014 till augusti 2016 har det lagrats i en torrare miljö i Box lagerhus nummer 3.

In Flames Selection buteljerades vid fatstyrka 2016-09-28 i en upplaga av 359 flaskor.

Vi rekommenderar att In Flames Selection luftas i glaset en stund för att komma till sin rätt. Tillsätt gärna ett par droppar vatten för att lyfta fram dofterna i glaset och kanske lite mer för att nå en behaglig alkoholhalt.

Fakta

Alkoholhalt: 60,8 % ABV

Ålder: 5,27

Fenolhalt: 0 och 43 ppm. Snitt 15 ppm (malt)

Fat: 1st fill bourbon

Antal flaskor: 359 st

Flaskvolym: 50 cl

Pris: 1295 kr