

SMALL BATCH 1

Box Small Batch är samlingsnamnet för de utgåvor som buteljeras i små upplagor för en utvald och exklusiv marknad. Till varje Small Batch väljs endas något eller några enstaka fat ut. Varje utgåva skiljer sig därmed från sina föregångare. Även om smakbilderna är helt väsensskilda, så bär de ändå Box signum – en tydlig destillerikaraktär med det där lilla extra, en egen stil och ett eget uttryck. Alla Small Batch är självklart buteljerade utan färgning och kylfiltrering. Small batch produceras i huvudsak för marknader utanför Sverige.

Small Batch 1 buteljerades för Bordershop i Puttgarden och består utav 100 % orökt whisky som först lagrats på 4 stycken 250-liters olorosofat i 3.31 år och därefter lagts över och lagrats i ytterligare 2,83 år på tre 55 liters PX-fat.

Small Batch 1 buteljerades i en upplaga av 300 flaskor.

RECEPT

100% orökt whisky som först lagrats på 250-liters olorosofat i 3.31 år och därefter lagts över och lagrats i ytterligare 3 år på tre 55 liters PX-fat.

Genomsnittlig jästid: 80 timmar i rostfria jäskar.

Destillerad mellan 2011-06-21 och 2011-09-19.

Ingående batcher: 82B-103B, 125A-132A

Första skärning av hjärtat: 13 minuter huvud (försprit).

Andra skärning av hjärtat: 67 % ABV (20°C).

INGÅENDE FAT

Samtliga fat som använts till Small Batch 1 är bundna av Miguel Martin, Jerez, Spanien.

Faten har fram till oktober 2014 lagrats i ett fuktigt lagerhus och tappat en del i alkoholstyrka. Från oktober 2014 till januari 2018 har faten lagrats i en torrare miljö i Box lagerhus nummer 3.

2015-01-08 tömdes olorosofaten på sitt innehåll och lades över på 55 liters PX fat. 2017-11-09 tömdes PX faten till blandningstank och alkoholhalten justerades till förutbestämda 56% i samband med buteljering.

Small Batch 1 buteljerades 2017-11-09 i en upplaga av 300 flaskor.

Vi rekommenderar att Small Batch 1 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.

Small Batch 1 är varken kylfiltrerad eller färgjusterad.

INGREDIENSER

Jäst: Fermentis Safwhisky M-1.

Malt: Pilsnermalt från Vikingmalt i Halmstad.

Ingående kornsorter: Tipple, Quench, Henley och Publican

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

Kylvatten: Från Ångermanälven

Ingående batcher: 82B-103B, 125A-132A

Batchstorlek: 1.2 ton malt

FATLISTA

Filled										Emptied	
Cask No.	Date	Batch	Original date	ABV [%]	ppm	Type	Weight empty	Weight filled	Volume	Date	Age
2015-41	2015-01-09	Cask 2011-344,349,351,354	2011-09-15	61	0	PX	22	72,2	50,2	2017-11-09	6,13
2015-43	2015-01-09	Cask 2011-344,349,351,354	2011-09-15	61	0	PX	21,3	73,1	51,8	2017-11-09	6,13
2015-45	2015-01-09	Cask 2011-344,349,351,354	2011-09-15	61	0	PX	21,25	71,5	50,25	2017-11-09	6,13
2011-344	2011-09-21	82B-103B,125A-126A,129B-132A		63,4	0	Oloroso	56,5	290,3	259,25	2015-01-08	3,29
2011-349	2011-09-15	82B-103B,125A-129A		63,6	0	Oloroso	59,5	295,9	261,13	2015-01-08	3,31
2011-351	2011-09-15	82B-103B,125A-129A		63,6	0	Oloroso	59	293,5	257,97	2015-01-08	3,31
2011-354	2011-09-15	82B-103B,125A-129A		63,6	0	Oloroso	55,95	299,4	269,95	2015-01-08	3,31

KORT FAKTA

Alkohol: 56 % ABV

Ålder: 6,13 år

Fenolhalt: 0 PPM.

Ingående fat: 1st fill oloroso + 1st fill PX

Antal flaskor: 300

Flaska: 500 ml

Pris: 799 kronor