

# MACKMYRA WHISKYSKOLA

DEL 3

## KORNET TALAR



Välkommen till tredje whiskyskolan!

Mackmyra Svensk Whisky har som mål att tillverka en svensk Single Malt Whisky men också att sprida kunskap och intresse om whisky. Att skapa en whiskykultur i Mackmyra. Ett av sätten att sprida information är genom Mackmyras elektroniska whiskyskolor.

I detta nummer av whiskyskolan fortsätter vi vår artikelserie om whiskys råvaror och tillverkningsprocessen. Nu har det kommit till den viktigaste råvaran, vattnet, samt till mäskeningen.

I numret har vi även en artikel om whisky i matlagning. Något som säkert kan sprida glädje i köket och även tilltala den som inte är en whiskydrickarfantast.

Vi hoppas att skolan ska ge er intressant läsning, att ni sprider kunskap om whisky och Mackmyra samt att ni besöker vår hemsida [www.mackmyra.se](http://www.mackmyra.se).

Med vänlig hälsningar

Mackmyra Svensk Whisky AB

## WHISKY I MATLAGNING

**KONJAK HAR LÄNGE VARIT EN POPULÄR INGREDIENS I MATLAGNING, BÅDE I HUVUDRÄTTER OCH EFTERRÄTTER. ATT ANVÄNDA WHISKY I MATEN ÄR INTE ALLS LIKA VANLIGT. MEN NU ÄR DET DAGS FÖR WHISKYS INTÅG I KÖKET.**

Whisky har varit, och är, främst en dryck man tar före eller efter middagen. Men visst kan man använda whisky i matlagning! En smula fantasi och kreativitet är det som krävs. Nedan får ni ett recept på whiskycheesecake. Kakan är perfekt som avslutning på en lyckad middag. Kakan kommer dessutom garanterat att uppskattas av dem som i vanliga fall inte gillar eller dricker whisky. Lycka till!

### JENNIES WHISKYCHEESECAKE

En cheesecake med kraftig smak av choklad, kaffe och whisky. Kakan blir bäst om man gör den dagen innan serveringen.

8-10 bitar

#### Botten:

200 g digestivekex  
1 msk strösocker  
50 g valnötter  
100 g smält smör

#### Fyllning:

200 g mörk choklad  
1 dl whisky  
1 msk frystorkat kaffe  
450 g philadelphiaost  
1 ½ dl lätt creme fraiche  
1 ¾ dl strösocker  
4 ägg  
1 tsk vaniljsocker



1. Sätt ugnen på 175 grader. Mixa kex, socker och valnötter till smulor. Häll i det smälta smöret och kör till en smulig massa.

2. Tryck ut smulorna i en form (ca 24 cm i diameter med hög löstagbar kant). Ställ formen kallt.

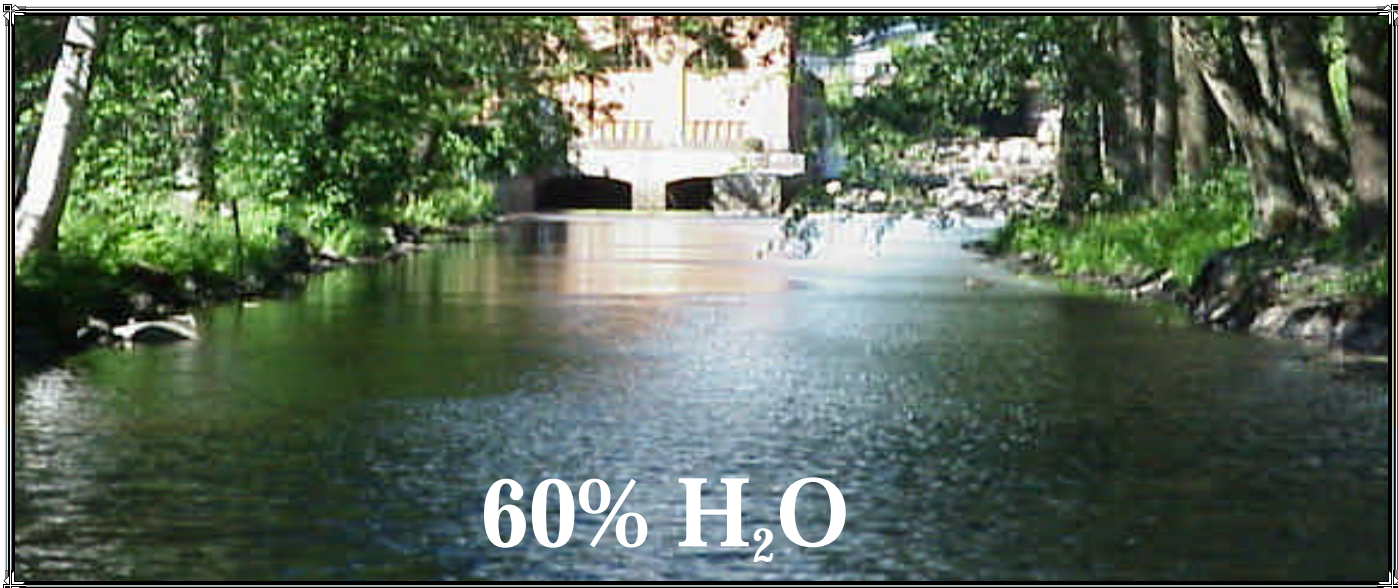
3. Dela chokladen i mindre bitar. Lägg dem i en kastrull. Häll på whisky och kaffepulver. Smält chokladen på svag värme. Rör försiktigt till en jämn smet.

4. Blanda philadelphiaost, creme fraiche och socker, gärna i matberedare, tillsatt ett av äggen i taget.

5. Blanda hälften av ostmassan med den smälta chokladen och häll blandningen över kexbotten.

6. Blanda resten av ostmassan med vaniljsockret och häll den mycket försiktigt över chokladsmeten, det ska bildas två lager, ett ljust och ett mörkt. Ställ formen i ugnen och grädda ca 45 min. Låt den kallna, gärna till nästa dag, inför serveringen.





# 60% H<sub>2</sub>O

**Vatten är den viktigaste förutsättningen vid whisky-tillverkning. Egentligen den enda. Korn kan bytas ut mot råg, eller vete, eller majs. Och har man inte tillgång till bryggargjäst ordnar naturen det genom de mikroorganismer som finns i luften. Men vatten behöver man alltid. Vilket vatten är då bäst och hur påverkar dess egenskaper whiskyns karaktär?**

Förutom att vatten utgör 60 % av slutprodukten så används det genom hela processen: vid mältningen, mäskeningen, destilleringen och tappningen. Just därför är det kanske ingen slump att de stora whiskyländerna som Irland, Skottland och Kanada alla har ett blött och regnigt klimat, precis som Sverige.

Vissa av de krav som ställs på vattnet som ska användas är självklara, som att det ska vara rent och befriat från föroreningar. Men även vattnets smak är viktigt. Traditionellt anses att vatten som rinner på en berggrund av granit och



filtreras genom lager med torv är allra bäst. Graniten är dock inte löslig så dess betydelse är knappast påverkbar. Bland skotska destillerier är regeln att använda mjukt vatten som är relativt fritt från mineraler, järnhaltigt vatten till exempel inte önsk-

värt. Mjukt vatten löser ut smakrika ämnen ur mäsken bättre än hårt vatten, som i huvudsak endast löser ut maltsockret. Bland skotska destillerier finns det dock viktiga undantag, t ex Glenmorangie och Highland Park använder båda hårt vatten till sin whisky.

Den gemensamma nämnaren för de äldsta whiskydestillerierna i världen är att de alla hade tillgång till rent vatten i tillräckliga mängder. Vattnets karaktär är också en avgörande faktor för var nya destillerier byggs. I Japan letade Suntory efter rätt plats i två år innan man bestämde sig för platsen. Innan det nybyggda destilleriet Lochranza i Skottland byggdes provades nio olika platser för dess vattenkvalitet innan den slutliga platsen bestämdes.



Men mycket kan hända med vattnet under ett destilleris livstid. Föroreningar eller en sinande vattenkälla kan leda till att man får skifta till andra källor. En del destillerier använder, och har alltid använt, kommunalt vatten. Teorin är att mäskeningsprocessen och de höga temperaturerna vid destilleringen, tillsammans med lagringen, döljer eventuell skillnad i vattenkvaliteten. Whiskyn de producerar kan vara alldeles utmärkt och det är uppenbart att kvalitén inte har påverkats.

Sammanfattningsvis kan man slå fast att vattnet är en av de många pusselbitar som bygger upp whiskyn. Vissa grundkrav finns på vattnet, och är de uppfyllda och resten av processen likaså är oddsen goda att man får en bra whisky.

# TILLVERKNINGEN - MÄSKNING

I förra numret av whiskyskolan beskrevs tillverkningens första steg, mältningen, och hur kornet blötläggs, gror och torkas till malt. Därefter följer mäskeningen, det andra steget av fem på väg mot färdig maltwhisky. Syftet med mäskeningen är laka ur så mycket socker som möjligt ur malten inför jäsningen. Under processen tillsätts den andra råvaran, vattnet.

Efter att malten torkats i kölnan (se förra numret) rensas det på rottrådar och eventuella oönskade beståndsdelar. Malten förs över till en kvarn som krossar det till en mjöllliknande konsistens, *gröpe*. I och med det kommer så mycket som möjligt av malten att exponeras för vattnet och man är nu redo för mäskeningen.

Själva mäskeningsprocessen kan jämföras med att brygga te, man tillsätter hett vatten och drar på så sätt ut de önskade ämnena medan de fasta beståndsdelarna filtreras bort. Det sker dock i betydligt större kvantiteter, mäs-



Malt på väg att bli gröpe medan vattnet passerar igenom.

Själva mäskeningen går till så att hett vatten tillsätts i omgångar och blandas med gröpen. Vanligtvis tillsätts vatten tre gånger till samma omgång gröpe. Detta för att

kunna utvinna så mycket socker som möjligt, vilket i förlängningen resulterar i mer whisky. Mängden vatten och temperaturen på vattnet per omgång kontrolleras noggrant. Är vattnet för varmt skadas de enzym som omvandlar stärkelsen till socker. Å andra sidan minskar mängden socker man kan utvinna för varje omgång, vilket kräver högre vattentemperatur.

| MASH | W/B | W/F | YEAST |      |       |     |     |       | TIME SET | ORIGINAL TEMP | FINAL TEMP | TIME RE |
|------|-----|-----|-------|------|-------|-----|-----|-------|----------|---------------|------------|---------|
|      |     |     | SGL   | MALT | WATER | B/F | LNG | VALIX |          |               |            |         |
| 8    | 13  | 108 | 1     | 2    | -     | 4   | -   | 06:00 | 15       | 16            | 584        |         |
| 9    | 14  | 150 | 1     | 2    | -     | 4   | -   | 12:00 | 15       | 16            | 620        |         |
| 10   | 15  | 200 | 1     | 2    | -     | 4   | -   | 18:00 | 15       | 16            | 584        |         |
| 11   | 16  | 200 | 1     | 2    | -     | 4   | -   | 05:45 | 15       | 16            | 584        |         |
| 12   | 17  | 200 | 1     | 2    | -     | 4   | -   | 05:20 | 15       | 16            | 584        |         |

Processparametrarna antecknas på traditionellt sätt

Vid en typisk mäskening tillsätts i första omgången 65-gradigt vatten och i andra omgången något varmare men mindre. Dessa två omgångar förs över till jäskaret och utgör grunden för jäsningen. Det sker dock även ett tredje och ibland fjärde bad, men detta vatten förs inte direkt till jäsningen utan återanvänds för nästa omgångs första bad. Förutom socker bidrar malten också med aminosyror och andra näringsämnen som är nödvändiga för jästen.



Mäsckar på Aberlour Distillery

De fasta beståndsdelar som finns kvar i mäsckaren kallas *drav* och används som djurfoder. Drav används som foder till framför allt nötkreatur och är proteinrikt men innehåller mer mindre energi än korn.

Mäskeningen är nu klar och resultatet är en söttaktig vätska som kallas *vört*. Vörten smakar som honungsvatten, alltså med en kraftig sötma. Vörten kyls ned till cirka 20 grader för att sedan gå vidare till jäsningen. Ibland filtreras vörten till en klar vätska innan jäsningen men många destillerier vill behålla så mycket som möjligt av vörtens smakämnen. Det är önskvärt att kylningen sker snabbt efter mäskeningen och hela processen tar inte mer än en dag.