MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

WHISKEY MAKING KIT

Wood & botanical infusion guide



IRISH COFFEE • CITRUS TINCTURE

SK • CZ • HU • RO • PL • SI • HR • BG • GR

Infuse. Blend. Enjoy.

Slovenčina

Súprava na ochutenie whiskey

Whiskey Making Kit slúži na ochutenie hotového alkoholu drevenými štiepkami a rastlinnými prísadami. Postup začína bielou, nezretou whiskey; nejde o destiláciu.

Drevené štiepky

American Sweetheart
Jemná sladkosť a zaoblená chuť. Odporúčaná kombinácia: Citrus Tincture.

Dark Chocolate
Intenzívne pražené štiepky s výraznými korenistými tónmi. Odporúčaná kombinácia: Irish Coffee.

Zmesi na lúhovanie

Irish Coffee
Kakaové drviny, kávové zrná arabiky a škorica. Orieškové, jemne horké a hrejivé korenisté tóny.

Citrus Tincture
Citrónová kôra, pomarančová kôra a zázvor. Výrazná citrusová chuť so sviežim, hrejivým záverom.

Čo si pripraviť

Bielu, nezretú whiskey, čistú uzatvárateľnú fľašu, lievik, sitko alebo filter a etiketu. Používajte štiepky zo súpravy určené na lúhovanie alkoholu.

DÔLEŽITÉ: Predloha neuvádza objem whiskey na dávku. Pred prípravou ho overte na obale alebo u dodávateľa. Zachované dávkovanie: 1/3 jedného vrecka štiepok a 1/2 jedného vrecka vybranej zmesi.

Príprava krok za krokom

1. Do fľaše nasypte 1/3 jedného vrecka vybraných štiepok. Prilejte bielu, nezretú whiskey v overenom objeme a uzavrite.
2. Nechajte lúhovať najmenej 4 týždne. Čím dlhšie lúhovanie trvá, tým výraznejšia bude chuť.
3. Štiepky odfiltrujte pomocou lievika a sitka alebo filtra.
4. Pridajte 1/2 jedného vrecka vybranej zmesi korenín. Pre výraznejšiu chuť ich môžete vopred podrviť.
5. Zmes nechajte 1 týždeň v chladničke.
6. Rastlinné prísady odfiltrujte a fľašu označte etiketou.
7. Ochutenú whiskey podávajte v koktaile podľa vlastného výberu.

Koktailové recepty

Irish Coffee

45 ml whiskey ochutenej zmesou Irish Coffee • 120 ml kávy • 2 čajové lyžičky hnedého cukru • 30 ml smotany na šľahanie, zľahka vyšľahanej

Do tepelne odolného pohára nasypte cukor. Pridajte kávu a whiskey a miešajte, kým sa cukor rozpustí. Navrch pridajte smotanu. Už nemiešajte a pite cez vrstvu smotany.

Whiskey Ginger Ale

45 ml whiskey ochutenej zmesou Citrus Tincture • 150 ml ginger ale • 30 ml citrónovej šťavy • 1 mesiačik limetky • ľad

Vo vysokom pohári s ľadom jemne premiešajte whiskey, citrónovú šťavu a ginger ale. Ozdobte mesiačikom limetky.

Poznámka k predlohe: zoznam prísad uvádza 30 ml citrónovej šťavy, postup šťavu z 1/2 limetky. Tento návod používa údaj zo zoznamu prísad.

Len pre dospelých. Alkohol konzumujte zodpovedne.

Čeština

Sada k ochucení whiskey

Whiskey Making Kit slouží k ochucení hotového alkoholu dřevěnými štěpkami a rostlinnými přísadami. Postup začíná bílou, nezralou whiskey; nejde o destilaci.

Dřevěné štěpky

American Sweetheart
Jemná sladkost a zakulacená chuť. Doporučená kombinace: Citrus Tincture.

Dark Chocolate
Intenzivně pražené štěpky s výraznými kořenitými tóny. Doporučená kombinace: Irish Coffee.

Směsi k louhování

Irish Coffee
Kakaové drtě, kávová zrna arabiky a skořice. Oříškové, lehce hořké a hřejivé kořenité tóny.

Citrus Tincture
Citronová kůra, pomerančová kůra a zázvor. Výrazná citrusová chuť se svěžím, hřejivým závěrem.

Co si připravit

Bílou, nezralou whiskey, čistou uzavíratelnou láhev, trychtýř, sítko nebo filtr a etiketu. Používejte štěpky ze sady určené k louhování alkoholu.

DŮLEŽITÉ: Předloha neuvádí objem whiskey na dávku. Před přípravou jej ověřte na obalu nebo u dodavatele. Zachované dávkování: 1/3 jednoho sáčku štěpek a 1/2 jednoho sáčku vybrané směsi.

Příprava krok za krokem

1. Do lahve nasypte 1/3 jednoho sáčku vybraných štěpek. Přilijte bílou, nezralou whiskey v ověřeném objemu a uzavřete.
2. Nechte louhovat nejméně 4 týdny. Čím delší louhování, tím výraznější chuť.
3. Štěpky odfiltrujte pomocí trychtýře a sítka nebo filtru.
4. Přidejte 1/2 jednoho sáčku vybrané směsi koření. Pro výraznější chuť je můžete předem podrtit.
5. Směs nechte 1 týden v lednici.
6. Rostlinné přísady odfiltrujte a láhev označte etiketou.
7. Ochucenou whiskey podávejte v koktejlu podle vlastního výběru.

Koktejlové recepty

Irish Coffee

45 ml whiskey ochucené směsí Irish Coffee • 120 ml kávy • 2 čajové lžičky hnědého cukru • 30 ml smetany ke šlehání, lehce vyšlehané

Do žáruvzdorné sklenice nasypte cukr. Přidejte kávu a whiskey a míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Navrch přidejte smetanu. Již nemíchejte a pijte přes vrstvu smetany.

Whiskey Ginger Ale

45 ml whiskey ochucené směsí Citrus Tincture • 150 ml ginger ale • 30 ml citronové šťávy • 1 klínek limetky • led

Ve vysoké sklenici s ledem jemně promíchejte whiskey, citronovou šťávu a ginger ale. Ozdobte klínkem limetky.

Poznámka k předloze: seznam přísad uvádí 30 ml citronové šťávy, postup šťávu z 1/2 limetky. Tento návod používá údaj ze seznamu přísad.

Pouze pro dospělé. Alkohol konzumujte zodpovědně.

Magyar

Készlet whiskey ízesítéséhez

A Whiskey Making Kit kész alkohol ízesítésére szolgál faforgáccsal és növényi összetevőkkel. Az eljárás fehér, érleletlen whiskey-vel indul; nem lepárlásról van szó.

Faforgácsok

American Sweetheart
Finom édesség és lágy íz. Ajánlott párosítás: Citrus Tincture.

Dark Chocolate
Erősen pörkölt faforgács, intenzív fűszeres jegyekkel. Ajánlott párosítás: Irish Coffee.

Áztatókeverékek

Irish Coffee
Kakaóbabtöret, arabica kávébab és fahéj. Diós, enyhén keserű és meleg, fűszeres jegyek.

Citrus Tincture
Citromhéj, narancshéj és gyömbér. Intenzív citrusos íz, friss, meleg lecsengéssel.

Előkészítés

Fehér, érleletlen whiskey, tiszta, zárható palack, tölcsér, szűrő és címke szükséges. A készlet alkoholos áztatásra szánt faforgácsát használja.

FONTOS: Az eredeti útmutató nem adja meg az egy adaghoz szükséges whiskey térfogatát. Ezt a csomagoláson vagy a forgalmazónál ellenőrizze. Az adagolás: egy tasak faforgács 1/3-a és egy tasak választott keverék 1/2-e.

Elkészítés lépésről lépésre

1. Töltse a választott faforgács egy tasakjának 1/3-át a palackba. Öntse hozzá az ellenőrzött mennyiségű fehér, érleletlen whiskey-t, és zárja le.
2. Áztassa legalább 4 hétig. Minél tovább ázik, annál intenzívebb lesz az íze.
3. Tölcsér és szűrő segítségével szűrje ki a faforgácsot.
4. Adja hozzá a választott fűszerkeverék egy tasakjának 1/2-ét. Intenzívebb ízhez előzetesen törje össze a fűszereket.
5. Tartsa a keveréket 1 hétig hűtőszekrényben.
6. Szűrje ki a növényi összetevőket, és címkézze fel a palackot.
7. Az ízesített whiskey-t használja a választott koktélhoz.

Koktélreceptek

Irish Coffee

45 ml Irish Coffee keverékkel ízesített whiskey • 120 ml kávé • 2 teáskanál barna cukor • 30 ml enyhén felvert habtejszín

Tegye a cukrot hőálló pohárba. Adja hozzá a kávét és a whiskey-t, majd keverje a cukor feloldódásáig. Tegye a tetejére a tejszínt. Ezután ne keverje; a tejszínrétegen keresztül kortyolja.

Whiskey Ginger Ale

45 ml Citrus Tincture keverékkel ízesített whiskey • 150 ml ginger ale • 30 ml citromlé • 1 lime-gerezd • jég

Magas, jéggel töltött pohárban óvatosan keverje össze a whiskey-t, a citromlevet és a ginger ale-t. Díszítse lime-gerezddel.

Megjegyzés: az eredeti hozzávalók között 30 ml citromlé szerepel, az elkészítésnél viszont 1/2 lime leve. Ez az útmutató a hozzávalók listáját követi.

Csak felnőtteknek. Fogyasszon alkoholt felelősséggel.

Română

Set pentru aromatizarea whiskey-ului

Whiskey Making Kit aromatizează alcoolul gata preparat cu așchii de lemn și ingrediente vegetale. Procedeul începe cu whiskey alb, nematurat; nu implică distilare.

Așchiile de lemn

American Sweetheart
Dulceață delicată și gust rotund. Asociere recomandată: Citrus Tincture.

Dark Chocolate
Așchii intens prăjite, cu note puternice de condimente. Asociere recomandată: Irish Coffee.

Amestecurile pentru macerare

Irish Coffee
Bucăți de boabe de cacao, boabe de cafea arabica și scorțișoară. Note de nuci, ușor amare și calde, condimentate.

Citrus Tincture
Coajă de lămâie, coajă de portocală și ghimbir. Gust intens de citrice, cu un final proaspăt și cald.

Ce trebuie pregătit

Whiskey alb, nematurat, o sticlă curată cu capac, o pâlnie, o sită sau un filtru și o etichetă. Folosiți așchiile din set destinate macerării în alcool.

IMPORTANT: Instrucțiunile originale nu precizează volumul de whiskey pentru o porție. Verificați-l pe ambalaj sau la furnizor. Dozajul păstrat: 1/3 dintr-un plic de așchii și 1/2 dintr-un plic de amestec ales.

Preparare pas cu pas

1. Puneți în sticlă 1/3 dintr-un plic de așchii la alegere. Adăugați volumul verificat de whiskey alb, nematurat, și închideți.
2. Lăsați la macerat cel puțin 4 săptămâni. Cu cât macerarea durează mai mult, cu atât gustul devine mai intens.
3. Filtrați așchiile cu ajutorul pâlniei și al sitei sau filtrului.
4. Adăugați 1/2 dintr-un plic de amestec de condimente ales. Pentru un gust mai intens, zdrobiți condimentele în prealabil.
5. Țineți amestecul la frigider 1 săptămână.
6. Filtrați ingredientele vegetale și etichetați sticla.
7. Folosiți whiskey-ul aromatizat în cocktailul preferat.

Rețete de cocktailuri

Irish Coffee

45 ml whiskey aromatizat cu Irish Coffee • 120 ml cafea • 2 linguriță zahăr brun • 30 ml smântână pentru frișcă, bătută ușor

Puneți zahărul într-un pahar termorezistent. Adăugați cafeaua și whiskey-ul și amestecați până se dizolvă zahărul. Puneți deasupra frișca. Nu mai amestecați; beți prin stratul de frișcă.

Whiskey Ginger Ale

45 ml whiskey aromatizat cu Citrus Tincture • 150 ml ginger ale • 30 ml suc de lămâie • 1 felie de lime • gheață

Într-un pahar înalt cu gheață, amestecați ușor whiskey-ul, sucul de lămâie și ginger ale. Decorați cu felia de lime.

Notă: lista originală menționează 30 ml suc de lămâie, dar metoda indică sucul de la 1/2 lime. Acest ghid urmează lista ingredientelor.

Numai pentru adulți. Consumați alcool în mod responsabil.

Polski

Zestaw do aromatyzowania whiskey

Whiskey Making Kit służy do aromatyzowania gotowego alkoholu zrębkami drewna i składnikami roślinnymi. Punktem wyjścia jest biała, niestarzona whiskey; nie jest to destylacja.

Zrębki drewna

American Sweetheart
Delikatna słodycz i łagodny smak. Zalecane połączenie: Citrus Tincture.

Dark Chocolate
Mocno prażone zrębki z intensywnymi nutami korzennymi. Zalecane połączenie: Irish Coffee.

Mieszanki do maceracji

Irish Coffee
Kruszone ziarna kakao, ziarna kawy arabica i cynamon. Nuty orzechowe, lekko gorzkie i ciepłe, korzenne.

Citrus Tincture
Skórka cytryny, skórka pomarańczy i imbir. Wyrazisty cytrusowy smak ze świeżym, rozgrzewającym finiszem.

Co przygotować

Białą, niestarzoną whiskey, czystą zamykaną butelkę, lejek, sitko lub filtr i etykietę. Używaj zrębków z zestawu przeznaczonych do macerowania w alkoholu.

WAŻNE: Oryginał nie podaje objętości whiskey na partię. Przed przygotowaniem sprawdź ją na opakowaniu lub u dostawcy. Zachowane proporcje: 1/3 jednej saszetki zrębków i 1/2 jednej saszetki wybranej mieszanki.

Przygotowanie krok po kroku

1. Wsyp do butelki 1/3 jednej saszetki wybranych zrębków. Wlej białą, niestarzoną whiskey w sprawdzonej objętości i zamknij.
2. Pozostaw na co najmniej 4 tygodnie. Im dłuższa maceracja, tym intensywniejszy smak.
3. Odfiltruj zrębki przy użyciu lejka i sitka lub filtra.
4. Dodaj 1/2 jednej saszetki wybranej mieszanki przypraw. Aby uzyskać mocniejszy smak, wcześniej je rozgnieć.
5. Wstaw mieszankę do lodówki na 1 tydzień.
6. Odfiltruj składniki roślinne i naklej etykietę na butelkę.
7. Użyj aromatyzowanej whiskey w wybranym koktajlu.

Przepisy na koktajle

Irish Coffee

45 ml whiskey aromatyzowanej mieszanką Irish Coffee • 120 ml kawy • 2 łyżeczki brązowego cukru • 30 ml lekko ubitej śmietanki kremówki

Wsyp cukier do żaroodpornej szklanki. Dodaj kawę i whiskey, mieszając do rozpuszczenia cukru. Na wierzch nałóż śmietankę. Już nie mieszaj; pij przez warstwę śmietanki.

Whiskey Ginger Ale

45 ml whiskey aromatyzowanej mieszanką Citrus Tincture • 150 ml ginger ale • 30 ml soku z cytryny • 1 cząstka limonki • lód

W wysokiej szklance z lodem delikatnie wymieszaj whiskey, sok z cytryny i ginger ale. Udekoruj cząstką limonki.

Uwaga: oryginalna lista podaje 30 ml soku z cytryny, a opis przygotowania sok z 1/2 limonki. Ten poradnik stosuje ilość z listy składników.

Tylko dla dorosłych. Pij alkohol odpowiedzialnie.

Slovenščina

Komplet za aromatiziranje viskija

Whiskey Making Kit je namenjen aromatiziranju že pripravljenega alkohola z lesnimi sekanci in rastlinskimi sestavinami. Postopek se začne z belim, nestaranim viskijem; ne gre za destilacijo.

Lesni sekanci

American Sweetheart
Nežna sladkost in zaokrožen okus. Priporočena kombinacija: Citrus Tincture.

Dark Chocolate
Močno praženi sekanci z izrazitimi začimbnimi notami. Priporočena kombinacija: Irish Coffee.

Mešanice za namakanje

Irish Coffee
Drobljena kakavova zrna, kavna zrna arabike in cimet. Oreškaste, rahlo grenke in tople začimbne note.

Citrus Tincture
Limonina lupina, pomarančna lupina in ingver. Izrazit okus citrusov s svežim, toplim zaključkom.

Kaj pripraviti

Beli, nestarani viski, čisto steklenico z zamaškom, lijak, cedilo ali filter in etiketo. Uporabite sekance iz kompleta, namenjene namakanju v alkoholu.

POMEMBNO: Izvirnik ne navaja količine viskija za eno pripravo. Pred začetkom jo preverite na embalaži ali pri dobavitelju. Ohranjen odmerek: 1/3 ene vrečke sekancev in 1/2 ene vrečke izbrane mešanice.

Priprava po korakih

1. V steklenico stresite 1/3 ene vrečke izbranih sekancev. Dodajte preverjeno količino belega, nestaranega viskija in zaprite.
2. Pustite namakati vsaj 4 tedne. Daljše namakanje pomeni intenzivnejši okus.
3. Sekance odstranite z lijakom in cedilom ali filtrom.
4. Dodajte 1/2 ene vrečke izbrane začimbne mešanice. Za izrazitejši okus začimbe prej zdrobite.
5. Mešanico hranite 1 teden v hladilniku.
6. Filtrirajte rastlinske sestavine in steklenico označite z etiketo.
7. Aromatizirani viski uporabite v koktajlu po svoji izbiri.

Recepti za koktajle

Irish Coffee

45 ml viskija, aromatiziranega z mešanico Irish Coffee • 120 ml kave • 2 čajni žlički rjavega sladkorja • 30 ml rahlo stepene sladke smetane

V toplotno odporen kozarec stresite sladkor. Dodajte kavo in viski ter mešajte, dokler se sladkor ne raztopi. Na vrh dodajte smetano. Ne mešajte več; pijte skozi plast smetane.

Whiskey Ginger Ale

45 ml viskija, aromatiziranega z mešanico Citrus Tincture • 150 ml ginger ale • 30 ml limoninega soka • 1 krhelj limete • led

V visokem kozarcu z ledom nežno zmešajte viski, limonin sok in ginger ale. Okrasite s krhljem limete.

Opomba: izvirni seznam navaja 30 ml limoninega soka, postopek pa sok 1/2 limete. Ta navodila sledijo seznamu sestavin.

Samo za odrasle. Alkohol uživajte odgovorno.

Hrvatski

Komplet za aromatiziranje viskija

Whiskey Making Kit služi za aromatiziranje gotovog alkohola drvenim sječkama i biljnim sastojcima. Postupak počinje bijelim, neodležanim viskijem; nije riječ o destilaciji.

Drvene sječke

American Sweetheart
Nježna slatkoća i zaokružen okus. Preporučena kombinacija: Citrus Tincture.

Dark Chocolate
Intenzivno pržene sječke s izraženim začinskim notama. Preporučena kombinacija: Irish Coffee.

Mješavine za namakanje

Irish Coffee
Komadići zrna kakaa, zrna kave arabike i cimet. Orašaste, blago gorke i tople začinske note.

Citrus Tincture
Limunova korica, narančina korica i đumbir. Izražen okus citrusa sa svježim, toplim završetkom.

Što pripremiti

Bijeli, neodležani viski, čistu bocu s čepom, lijevak, cjedilo ili filtar i etiketu. Koristite sječke iz kompleta namijenjene namakanju u alkoholu.

VAŽNO: Izvornik ne navodi količinu viskija za jednu pripremu. Prije početka provjerite je na ambalaži ili kod dobavljača. Zadržano doziranje: 1/3 jedne vrećice sječki i 1/2 jedne vrećice odabrane mješavine.

Priprema korak po korak

1. U bocu uspite 1/3 jedne vrećice odabranih sječki. Ulijte provjerenu količinu bijelog, neodležanog viskija i zatvorite.
2. Ostavite da se namače najmanje 4 tjedna. Dulje namakanje daje intenzivniji okus.
3. Filtrirajte sječke pomoću lijevka i cjedila ili filtra.
4. Dodajte 1/2 jedne vrećice odabrane začinske mješavine. Za izraženiji okus začine prethodno zdrobite.
5. Mješavinu držite 1 tjedan u hladnjaku.
6. Filtrirajte biljne sastojke i označite bocu etiketom.
7. Aromatizirani viski upotrijebite u koktelu po vlastitom izboru.

Recepti za koktele

Irish Coffee

45 ml viskija aromatiziranog mješavinom Irish Coffee • 120 ml kave • 2 čajne žličice smeđeg šećera • 30 ml lagano tučenog vrhnja za šlag

U čašu otpornu na toplinu uspite šećer. Dodajte kavu i viski te miješajte dok se šećer ne otopi. Na vrh dodajte vrhnje. Nemojte više miješati; pijte kroz sloj vrhnja.

Whiskey Ginger Ale

45 ml viskija aromatiziranog mješavinom Citrus Tincture • 150 ml ginger alea • 30 ml limunova soka • 1 kriška limete • led

U visokoj čaši s ledom lagano pomiješajte viski, limunov sok i ginger ale. Ukrasite kriškom limete.

Napomena: izvorni popis navodi 30 ml limunova soka, a postupak sok 1/2 limete. Ove upute slijede popis sastojaka.

Samo za odrasle. Alkohol konzumirajte odgovorno.

Български

Комплект за ароматизиране на уиски

Whiskey Making Kit ароматизира готов алкохол с дървесни стърготини и растителни съставки. Процесът започва с бяло, неотлежало уиски; не включва дестилация.

Дървесни стърготини

American Sweetheart
Деликатна сладост и мек вкус. Препоръчителна комбинация: Citrus Tincture.

Dark Chocolate
Силно препечени стърготини с наситени пикантни нотки. Препоръчителна комбинация: Irish Coffee.

Смеси за накисване

Irish Coffee
Натрошени какаови зърна, кафе на зърна арабика и канела. Ядкови, леко горчиви и топли пикантни нотки.

Citrus Tincture
Лимонова кора, портокалова кора и джинджифил. Изразен цитрусов вкус със свеж, топъл завършек.

Какво да подготвите

Бяло, неотлежало уиски, чиста бутилка с капачка, фуния, цедка или филтър и етикет. Използвайте стърготините от комплекта, предназначени за накисване в алкохол.

ВАЖНО: Оригиналът не посочва обема уиски за една доза. Проверете го на опаковката или при доставчика преди приготвяне. Запазена дозировка: 1/3 от едно пакетче стърготини и 1/2 от едно пакетче избрана смес.

Приготвяне стъпка по стъпка

1. Сипете в бутилката 1/3 от едно пакетче избрани стърготини. Добавете провереното количество бяло, неотлежало уиски и затворете.
2. Оставете да се накисва най-малко 4 седмици. Колкото по-дълго престоява, толкова по-наситен е вкусът.
3. Филтрирайте стърготините с фуния и цедка или филтър.
4. Добавете 1/2 от едно пакетче избрана смес от подправки. За по-наситен вкус ги натрошете предварително.
5. Оставете сместа в хладилник за 1 седмица.
6. Филтрирайте растителните съставки и поставете етикет на бутилката.
7. Използвайте ароматизираното уиски в коктейл по избор.

Рецепти за коктейли

Irish Coffee

45 ml уиски, ароматизирано с Irish Coffee • 120 ml кафе • 2 чаени лъжички кафява захар • 30 ml леко разбита сметана за разбиване

Сипете захарта в топлоустойчива чаша. Добавете кафето и уискито и разбъркайте до разтваряне на захарта. Отгоре сложете сметаната. Не разбърквайте повече; пийте през слоя сметана.

Whiskey Ginger Ale

45 ml уиски, ароматизирано с Citrus Tincture • 150 ml джинджифилова газирана напитка (ginger ale) • 30 ml лимонов сок • 1 резен лайм • лед

Във висока чаша с лед внимателно смесете уискито, лимоновия сок и ginger ale. Украсете с резена лайм.

Бележка: оригиналният списък посочва 30 ml лимонов сок, а методът - сок от 1/2 лайм. Това ръководство следва списъка със съставки.

Само за възрастни. Консумирайте алкохол отговорно.

Ελληνικά

Σετ αρωματισμού ουίσκι

Το Whiskey Making Kit αρωματίζει έτοιμο αλκοόλ με ροκανίδια ξύλου και φυτικά συστατικά. Η διαδικασία ξεκινά με λευκό, μη παλαιωμένο ουίσκι· δεν περιλαμβάνει απόσταξη.

Ροκανίδια ξύλου

American Sweetheart
Ήπια γλυκύτητα και απαλή γεύση. Προτεινόμενος συνδυασμός: Citrus Tincture.

Dark Chocolate
Έντονα καβουρδισμένα ροκανίδια με δυνατές πικάντικες νότες. Προτεινόμενος συνδυασμός: Irish Coffee.

Μείγματα εκχύλισης

Irish Coffee
Θρυμματισμένοι κόκκοι κακάο, κόκκοι καφέ arabica και κανέλα. Νότες ξηρών καρπών, ελαφριά πικράδα και ζεστά αρώματα μπαχαρικών.

Citrus Tincture
Φλούδα λεμονιού, φλούδα πορτοκαλιού και τζίντζερ. Έντονη γεύση εσπεριδοειδών με φρέσκια, ζεστή επίγευση.

Τι θα χρειαστείτε

Λευκό, μη παλαιωμένο ουίσκι, καθαρό μπουκάλι με πώμα, χωνί, σουρωτήρι ή φίλτρο και ετικέτα. Χρησιμοποιήστε τα ροκανίδια του σετ που προορίζονται για εκχύλιση σε αλκοόλ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Το πρωτότυπο δεν ορίζει όγκο ουίσκι ανά παρτίδα. Επιβεβαιώστε τον στη συσκευασία ή με τον προμηθευτή. Η δοσολογία διατηρείται: 1/3 ενός φακέλου ροκανιδιών και 1/2 ενός φακέλου επιλεγμένου μείγματος.

Παρασκευή βήμα προς βήμα

1. Βάλτε στο μπουκάλι 1/3 ενός φακέλου με τα επιλεγμένα ροκανίδια. Προσθέστε την επιβεβαιωμένη ποσότητα λευκού, μη παλαιωμένου ουίσκι και κλείστε.
2. Αφήστε να εκχυλιστεί για τουλάχιστον 4 εβδομάδες. Όσο περισσότερο διαρκεί, τόσο εντονότερη γίνεται η γεύση.
3. Φιλτράρετε τα ροκανίδια με το χωνί και το σουρωτήρι ή φίλτρο.
4. Προσθέστε 1/2 ενός φακέλου από το επιλεγμένο μείγμα μπαχαρικών. Για εντονότερη γεύση, θρυμματίστε τα εκ των προτέρων.
5. Αφήστε το μείγμα στο ψυγείο για 1 εβδομάδα.
6. Φιλτράρετε τα φυτικά συστατικά και τοποθετήστε ετικέτα στο μπουκάλι.
7. Χρησιμοποιήστε το αρωματισμένο ουίσκι σε κοκτέιλ της επιλογής σας.

Συνταγές κοκτέιλ

Irish Coffee

45 ml ουίσκι αρωματισμένο με Irish Coffee • 120 ml καφέ • 2 κουταλάκια καστανή ζάχαρη • 30 ml κρέμα γάλακτος για σαντιγί, ελαφρά χτυπημένη

Βάλτε τη ζάχαρη σε θερμοανθεκτικό ποτήρι. Προσθέστε καφέ και ουίσκι και ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Βάλτε από πάνω την κρέμα. Μην ανακατέψετε ξανά· πιείτε μέσα από τη στρώση κρέμας.

Whiskey Ginger Ale

45 ml ουίσκι αρωματισμένο με Citrus Tincture • 150 ml ginger ale • 30 ml χυμό λεμονιού • 1 φέτα λάιμ • πάγο

Σε ψηλό ποτήρι με πάγο αναμείξτε απαλά το ουίσκι, τον χυμό λεμονιού και το ginger ale. Γαρνίρετε με τη φέτα λάιμ.

Σημείωση: ο αρχικός κατάλογος αναφέρει 30 ml χυμό λεμονιού, ενώ η μέθοδος χυμό από 1/2 λάιμ. Αυτός ο οδηγός ακολουθεί τον κατάλογο συστατικών.

Μόνο για ενήλικες. Καταναλώνετε αλκοόλ υπεύθυνα.