

Leage of gentlemen

By:

Thomas Jensen

Leage of gentlemen

By:

Thomas Jensen

Online:

< <http://cnx.org/content/col11373/1.2/> >

C O N N E X I O N S

Rice University, Houston, Texas

This selection and arrangement of content as a collection is copyrighted by Thomas Jensen. It is licensed under the Creative Commons Attribution 3.0 license (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>).

Collection structure revised: October 26, 2011

PDF generated: October 26, 2011

For copyright and attribution information for the modules contained in this collection, see p. 13.

Table of Contents

1 Skotsk whisky for begyndere	1
2 Produktion af Whisky	3
3 Whisky Regioner	5
4 Smagstyper	7
5 Whisky Cocktails	9
Glossary	11
Index	12
Attributions	13

Chapter 1

Skotsk whisky for begyndere¹

1.1 League of Gentlemen

External Image

Please see:

<http://cache2.artprintimages.com/p/LRG/17/1749/VGN3D00Z/art-print/gentlemen-drink-white-label-described-by-dewars-as-the-whisky-of-distinction.jpg>

1.2 Indholdsfortegnelse

01: Produktion af whisky²

- Indledning
- Hvad er whisky
- Fremstilling af whisky

02: Whiskyregioner³

- Indledning
- Whiskyregioner
- Find din whisky

03: Smagstyper⁴

- Forholdsregler
- Smagsprocessen
- Smagsbegreber

04: Whisky cocktails⁵

- Indledning
- Drinkstyper
- Drinks-guide

¹This content is available online at <<http://cnx.org/content/m41287/1.2/>>.

²<http://cnx.org/content/m41246/latest/>

³<http://cnx.org/content/m41259/latest/>

⁴<http://cnx.org/content/m41273/latest/>

⁵<http://cnx.org/content/m41250/latest/>

GÅ TIL 1. MODUL⁶

⁶<http://cnx.org/content/m41246/latest/>

Chapter 2

Produktion af Whisky¹

2.1 Indledning

Whisky er en elsket og en hadet drik. Nogle sammenligner oplevelsen med at slikke tjetovv, mens andre vatte på pilgrimsrejse til de små destilleri.

Du vil i denne gennemgang l, hvordan whiskey fremstilles. Helt fra de enkelte ingredienser, til selve destillationsprocessen og lagringen

2.2 Hvad er whiskey

Whisky består af gegrundlaf vand, og malt (korn / majs), nøjagtigt det samme som øl. Forskellen er man destillerer øllen for at få Whisky.

Malt

Malt er en ffor korn, der er begyndt at spire og er blevet ristet. Korntypen er sammen med gafgørende for smagen. En af de vforskelle mellem europog amerikansk, er at man bruger majs. Denne slags whisky bliver kaldt Bourbon.

Malten bliver igennem forskellige processer kv, tilsat vand og bliver varmet op. Dette sker for at oplose urten, så gkan begynde at virke. Man kalder det for m

G

Gomskulhydrat (sukker) til alkohol og CO₂ (kuldioxid). Det er vigtigt at dette foregår i et iltfattigt miljø, da man ellers risikerer, at en del af alkoholen omdannes til eddikesyre.

2.3 Fremstilling af Whiskey

Destillering

Man udnytter vandet og alkoholens kogetemperatur, som er henholdsvis 78 grader for alkohol og 100 grader for vand. Man bruger en oldgammel metode og apparatet hedder en alembic (kommer fra det arabiske al-inbiq som betyder destilation)

External Image

Please see:

<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8d/Alembic.png>

¹This content is available online at <<http://cnx.org/content/m41246/1.3/>>.

Tricket er så, at sørge for at temperaturen ikke overstiger de 78 grader.

Interaktiv applikation (t)

External Image

Please see:

<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8d/Alembic.png>

Før bundsenbrind under kolben og lav en destillation. opnå en alkoholprocent på over 40 %

En anden APP (eksempel)².

Lagring

Efter at whiskyen er destilleret 2-gange gange, bliver den hpå fade, som oftest er lavet på egetrfade. Og nu skal whiskyen ligge og modne. Skotsk whisky skal lages i mindst 3 år, hvorimod, det er nok med 2 år i kentucky.

En typisk god whisky har laget i mindst 12 år.

TILBAGE TIL FORSIDE³

GÅ TIL 2. MODUL⁴

²<http://www.falstad.com/ripple/>

³<http://cnx.org/content/m41287/latest/>

⁴<http://cnx.org/content/m41259/latest/>

Chapter 3

Whisky Regioner¹

3.1 Indledning

Følgende giver et overblik over de skotske whiskyregioner og de karakteristika, som er gfor områderne.

External Image

Please see:

http://www.malts.com/var/plain_site/storage/images/choosing-whisky/whisky-regions-of-scotland/15960-137-eng-ROW/Whisky-Regions-of-Scotland.png

3.2 Whiskyregioner

Campbeltown

Campbeltns fyldige maltwhiskyer er komplekse - krydrede og med et anstrøg af saltvand - og normalt med et islav tørv, som passer perfekt til folk, der ikke er bange for karakter.

Highland og Speyside

Duften af honning, lyng og en lang randre blomsteraromaer, som fx bregnner, roser, passionsblomst, påskekiljer, tulipaner, geranium, jasmin og eukalyptus, er karakteristiske for Højlandets og Speysides maltwhiskyer.

Lowland

De delikate lavlandswhiskyer er et vigtigt bidrag til verdens single malts. Denne type kan vyderst attraktiv, isfor folk der synes at whisky fra Højlandet og øerne har tendens til at vlike lovlig robust.

Islay

Islays maltwhiskyer, engang halvglemt, nu genstand for lidenskabelig opm, fra Skotlands mest berømte whiskyø kan vsrøgede.

3.3 Find din whisky

Brug ovenstående som en generel kategorisering af regionerne, når du står i whiskybutikken. Gå til Malt-Madness.com² , hvis du ønsker yderligere information om de enkelte destillerier i regionerne. Ratings af specifikke whiskies kan desuden findes på MaltManiacs.com³ .

¹This content is available online at <<http://cnx.org/content/m41259/1.2/>>.

²<http://www.maltmadness.com/whisky/>

³<http://www.maltmaniacs.org/whisky.html>

3.4 Henvisning til dokumenter i dette modul

Produktion af Whisky

Whisky Regioner

Smagstyper

Whisky Cocktails

TILBAGE TIL FORSIDE⁴

GÅ TIL 3. MODUL⁵

⁴<http://cnx.org/content/m41287/latest/>

⁵<http://cnx.org/content/m41273/latest/>

Chapter 4

Smagstyper¹

4.1 Forholdsregeler

I forbindelse med smagning af alkohol, bør det lige huskes at:

- alkohol ikke bør indtages af gravide, og børn eller unge under 16 år.
- Sundhedsstyrelsen fraråder at drikke mere end 7 genstande for kvinder og 14 genstande for mænd på ugebasis.
- Sundhedsstyrelsen fraråder mere end 5 genstande af gangen.
- Imere her

4.2 Smagsprocessen

Når man vil prøve at vurdere en whisky findes der et hav af forskellige udtryk. Man vurderer primen whisky ud fra dens smag, men synsindtrykket, duften og eftersmagen spiller også en faktor ved professionel whiskysmagning.

Røglen ved whiskysmagning er som følger:

- Step 1: **omgivelserne!** Det er vigtigt at huske, at sidde et sted fri for andre smagsindtryk, såsom tobaksrøg, der kan forstyrre smagen.
- Step 2: **glasset!** glasset skal helst være professionelt tulipanformet smagsglas, alternativt kan et sherryglas eller et glas med flad bund og lige sider bruges.
- Step 3: **synsindtrykket** farven kommer primært fra fadlagringsmetoden, men kan også være tilsket med farvestoffer. Farven svinger fra *halmgul* til *sirupsbrun*.
- Step 4: **fornemmelsen i n!** man dufter til glasset og svinger det frem og tilbage.
- Step 5: **første smag!** En lille slurk som fordeles til hele munden. (skal ramme alle smagsløgene).
- Step 6: **Eftersmagen!** Efter at man synker den lille slurk kommer der en eftersmag (der kan være meget forskellig).
- Step 7: **Vand!** Efter den første rene smag kan man fortynde whiskyen med lidt vand, hvilket frigiver ydrligere aromaer

4.3 Smagsbegreber

fra bogen "Whisky" af Marc A. Hoffmann nedenfor følgende udtryk til at beskrive whiskyen:

Definition 4.1: blød
ingen alkoholisk styrke

¹This content is available online at <<http://cnx.org/content/m41273/1.2/>>.

Definition 4.2: Let

smuk afbalancing mellem aroma og smag, diskret

Definition 4.3: Røg

lidt skarpere smag, lang eftersmag

Definition 4.4: Stikkende

for intensive eller forstyrrende aromaer, ubehagelig

Definition 4.5: Hård

snerpende virkning i n, metalliske påvirkninger

Definition 4.6: Ren

ingen forstyrrende sidearomaer fornemmes, (gmest for unge whiskyer)

Definition 4.7: Skarp

prikkende i n

Definition 4.8: Peberagtig

skarpe toner af peber, fremkalder og pirrer til nysen

Definition 4.9: Olieagtig

lidt tyktflydende, fed, men kan virke helt igennem behagelig

Definition 4.10: Yppig

kraftfuldt indtryk, intensiv

Definition 4.11: Metallisk

temmelig kold og ubehagelig

Definition 4.12: Rund

afbalanceret i smag og aroma

Definition 4.13: Flad

ret trist, gennemsigtig og noget smagløs

Definition 4.14: Vandet

ret tyndflydende og med meget lidt smag

Definition 4.15: Tynd

se 'vandet'

Definition 4.16: Mild

optimal modning, alkoholen er diskret og ikke påtr

Definition 4.17: Tør

sammentrindtryk (fornemmes ret kortvarigt)

Definition 4.18: Tung

intensiv smag og aroma, korpulent, (ikke altid ønskeligt)

Definition 4.19: Frisk

behagelig, livlig eller let

Definition 4.20: blød

alkoholen fornemmes mest, få aromaer

Definition 4.21: Robust

intensiv aroma og smag

TILBAGE TIL FORSIDE²

GÅ TIL 4. MODUL³

²<http://cnx.org/content/m41287/latest/>

³<http://cnx.org/content/m41250/latest/>

Chapter 5

Whisky Cocktails¹

5.1 Indledning

Whisky er ikke bare whisky, denne holdning er ofte grund til at folk ikke bryder sig om whisky og ikke prøver forskellige typer af whisky. For at overvinde disse holdninger er cocktails en mulig løsning, følgende modul vil indeholde forskellige typer af drinks, brugervejledninger til hvorledes man laver disse (både i tekst og video format), samt vil der ved afsnit om hvilke lejligheder disse cocktails passer til.

5.2 Drinkstyper

1. Crow Cocktail
2. Old-fashioned
3. The Deshler

5.3 Drinks-guide

The Crow Cocktail

This media object is a Flash object. Please view or download it at
http://www.youtube.com/v/NRxMfPOK8x4?version=3&hl=en_US&rel=0

Figure 5.1

Crow Cocktail

- 1.5 oz Rye Whisky
- 3/4 oz Citron Juice
- 1/2 oz Grenadine
- Ryst med is, filtrer og server i en Coupe

¹This content is available online at <<http://cnx.org/content/m41250/1.2/>>.

Old Fashioned

This media object is a Flash object. Please view or download it at
 <http://www.youtube.com/v/ap1U5eQ2o5E?version=3&hl=en_US&rel=0>

Figure 5.2

Old-fashioned

Drop en hvid sukkerknald i et rocks glas og tilføj 3 stAngostura bitter. Tilføj et strejf af sodavand og rør det til en paste tils2 ounce bourbon og en isklump, og rør. Pynt med appelsinskal

The Deshler

This media object is a Flash object. Please view or download it at
 <http://www.youtube.com/v/v4TXyxEtaaw?version=3&hl=en_US&rel=0>

Figure 5.3

The Deshler

- 1.5 oz Rye Whisky
- 1 oz Dubonnet Rouge
- 1/4 oz Cointreau
- 2 stPeychaud's Bitters
- Rør med is, vrid og pynt med en citron skal.

5.4 Henvisning til dokumenter i dette modul

Produktion af Whisky

Whisky Regioner

Smagstyper

Whisky Cocktails

TILBAGE TIL FORSIDE²

²<http://cnx.org/content/m41287/latest/>

Glossary

B blød

alkoholen fornemmes mest, få aromaer

blød

ingen alkoholisk styrke

F Flad

ret trist, gennemsigtig og noget smagløs

Frisk

behagelig, livlig eller let

H Hård

snerpende virkning i n, metalliske påvirkninger

L Let

smuk afbalancering mellem aroma og smag, diskret

M Metallisk

temmelig kold og ubehagelig

Mild

optimal modning, alkoholen er diskret og ikke påtr

O Olieagtig

lidt tyktflydende, fed, men kan virke helt igennem behagelig

P Peberagtig

skarpe toner af peber, fremkalder og pirrer til nysen

R Ren

ingen forstyrrende sidearomaer
fornemmes, (gmest for unge whiskyer)

Robust

intensiv aroma og smag

Rund

afbalanceret i smag og aroma

Røg

lidt skarpere smag, lang eftersmag

S Skarp

prikkende i n

Stikkende

for intensive eller forstyrrende aromaer,
ubehagelig

T Tung

intensiv smag og aroma, korpulent, (ikke altid ønskeligt)

Tynd

se 'vandet'

Tør

sammentrindtryk (fornemmes ret kortvarigt)

V Vandet

ret tyndflydende og med meget lidt smag

Y Yppig

kraftfuldt indtryk, intensiv

Index of Keywords and Terms

Keywords are listed by the section with that keyword (page numbers are in parentheses). Keywords do not necessarily appear in the text of the page. They are merely associated with that section. *Ex.* apples, § 1.1 (1) **Terms** are referenced by the page they appear on. *Ex.* apples, 1

B blød, 7, 8

D duft, § 4(7)

F Flad, 8
fremstilling, § 4(7)
Frisk, 8

H her, 7
Hård, 8

L Let, 8

M Metallisk, 8
Mild, 8

O Olieagtig, 8
områder, § 4(7)

P Peberagtig, 8

R Ren, 8

Robust, 8
Rund, 8
Røg, 8

S scotch, § 4(7)
Skarp, 8
smag, § 4(7)
Stikkende, 8

T Tung, 8
Tynd, 8
Tør, 8

V Vandet, 8

W whisky, § 4(7)

Y Yppig, 8

Attributions

Collection: *Leage of gentlemen*

Edited by: Thomas Jensen

URL: <http://cnx.org/content/col11373/1.2/>

License: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

Module: "Skotsk whisky for begyndere"

By: Thomas Jensen

URL: <http://cnx.org/content/m41287/1.2/>

Pages: 1-2

Copyright: Thomas Jensen

License: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

Module: "Produktion af Whisky"

By: Thomas Jensen

URL: <http://cnx.org/content/m41246/1.3/>

Pages: 3-4

Copyright: Thomas Jensen

License: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

Module: "Whisky Regioner"

By: Thomas Jensen

URL: <http://cnx.org/content/m41259/1.2/>

Pages: 5-6

Copyright: Thomas Jensen

License: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

Module: "Smagstyper"

By: Thomas Jensen

URL: <http://cnx.org/content/m41273/1.2/>

Pages: 7-8

Copyright: Thomas Jensen

License: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

Module: "Whisky Cocktails"

By: Thomas Jensen

URL: <http://cnx.org/content/m41250/1.2/>

Pages: 9-10

Copyright: Thomas Jensen

License: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

Leage of gentlemen

A project for using cnx.org

About Connexions

Since 1999, Connexions has been pioneering a global system where anyone can create course materials and make them fully accessible and easily reusable free of charge. We are a Web-based authoring, teaching and learning environment open to anyone interested in education, including students, teachers, professors and lifelong learners. We connect ideas and facilitate educational communities.

Connexions's modular, interactive courses are in use worldwide by universities, community colleges, K-12 schools, distance learners, and lifelong learners. Connexions materials are in many languages, including English, Spanish, Chinese, Japanese, Italian, Vietnamese, French, Portuguese, and Thai. Connexions is part of an exciting new information distribution system that allows for **Print on Demand Books**. Connexions has partnered with innovative on-demand publisher QOOP to accelerate the delivery of printed course materials and textbooks into classrooms worldwide at lower prices than traditional academic publishers.