

The **WHISKY** Room



**STOOK JE EIGEN VAT  
SINGLE MALT WHISKY**



# Je eigen single malt whisky stoken

The Whisky Room biedt liefhebbers van single malt whisky de unieke gelegenheid om hun eigen vat single malt whisky te maken. Onder leiding van de master distillers van Loki Distillery maak je het gehele proces van het begin tot het einde mee en hebt de eindbeslissing bij alle stappen die van invloed zijn op de uiteindelijke smaak van de whisky.

## *Granen kiezen*

We starten het proces met het intakegesprek. Je maakt kennis met de distillateurs en de apparatuur en stelt de mash bill samen. Je kiest de gerstsoort, de branding en de hoeveelheid turfrook die je wilt gebruiken.

## *Maischen*

Zodra de gerst gearriveerd is, keer je terug naar de distilleerderij voor het mashing proces. Je vult de ketel met de granen en brengt het maischen op gang. Daarna voeg je het gist toe en controleert het fermentatieproces.

## *Fermenteren*

Het fermenteren neemt vier tot vijf dagen in beslag. Je krijgt iedere dag via een speciale link op je telefoon, tablet of computer de gegevens van de fermentatie binnen. Je kunt contact opnemen met de distillateur wanneer je het proces wilt beïnvloeden. En uiteraard nemen we ook contact op met jou als er beslissingen over toevoegingen moeten worden genomen.

## *Distilleren en een vat kiezen*

Als de fermentatie klaar is, keer je terug naar de distilleerderij voor het stookproces. Je bepaalt in instellingen van de ketel en houdt het proces in de gaten. Op de tweede dag van het stookproces test je jouw new make spirit en hevelt deze over naar een door jou gekozen eikenhouten vat.

## *Rijpen*

Nu begint het lange wachten. Het vat rijpt verder op de distilleerderij. Iedere twee maanden tijdens Whisky Day kun je langskomen om te komen proeven. Of uiteraard op afspraak op een ander tijdstip. Zo hou je de ontwikkeling van je whisky zelf in de gaten.

## *Bottelen*

Na drie jaar in het vat is je new make spirit officieel een single malt whisky geworden. Je kunt er voor kiezen om het vat nog langer te laten rijpen of je kunt een deel gaan bottelen. Ook hier bepaal jij weer de smaak, ditmaal door het kiezen van het alcoholpercentage. Ook voor het bottelen en etiketteren kun je gebruik maken van de medewerkers van Loki Distillery.

Je eigen single malt whisky; van graan tot glas door jou gemaakt.



# Prijzen voor 2023

## *Bourbon barrel*

Workshop whisky maken  
Maischen, fermenteren, distilleren en vatkeuze  
bij Loki Distillery in Zoetermeer  
200 liter new make spirit  
Gebruikt bourbonvat  
5 jaar opslag  
Verzekering  
Accijns  
Btw

€ 4500,-

## *Sherry cask*

Workshop whisky maken  
Maischen, fermenteren, distilleren en vatkeuze  
bij Loki Distillery in Zoetermeer  
200 liter new make spirit  
Gebruikt sherryvat  
5 jaar opslag  
Verzekering  
Accijns  
Btw

€ 5500,-

*Meer informatie? Plan een vrijblijvend gesprek via  
[info@lokidistillery.nl](mailto:info@lokidistillery.nl)*

The **WHISKY** Room

[www.thewhiskyroom.nl](http://www.thewhiskyroom.nl)  
[info@lokidistillery.nl](mailto:info@lokidistillery.nl)