

## VAN GERST TOT IN DE FLES



### 1. Het telen van gerst

De lentegerst wordt geoogst op de velden vlak in de buurt van de stokerij in Haspengouw, waar de grond bekend is om zijn rijkdom aan sporenelementen. De streek is een 's werelds beste voor het telen van graangewassen.



### 2. Het mouten

De geoogste gerst wordt naar de mouterij getransporteerd waar de korrels in water gedrenkt worden om ze te laten kiemen. De verkregen mout wordt gedroogd en keert terug naar de stokerij. Momenteel wordt er voor het drogen van de gemoute gerst voor onze Belgian Owl geen turfvuur gebruikt.



### 3. Het fijnmalen

De mout wordt fijngemalen in de molen van de stokerij. Zo geeft de mout gemakkelijker zijn suiker vrij. Deze stap is belangrijk om een perfecte grist – fijngemalen mout – te verkrijgen.



### 4. Het macereren

Het fijngemalen mout wordt gemengd met heet water in de maceratietank. Dit proces duurt zes uur. Gedurende deze stap worden de moutsuikers in het water opgelost. Het gebruikte water wordt uit de put naast de stokerij gepompt en is afkomstig van een ondergronds waterbekken op 38 meter diepte.



### 5. Het fermenteren

De licht gesuikerd vloeistof – de wort – wordt daarna overgegoten in de fermentatietanks waar de suikers 72 uur lang omgezet worden in alcohol. In deze stap verschijnen de typische streekgebonden fruit- en bloemenaroma's.



### 6. Het distilleren

Dan volgt een dubbele distillatie. 8 uur lang wordt de gegiste mout achtereenvolgens opgewarmd in twee distilleertanks afkomstig van de vroegere Schotse stokerij van Caperdonich. Voor deze stap wordt de voorkeur gegeven aan het langzame proces. De alcohol dampen worden afgekoeld om ze op te vangen en het distillaat te vormen.



### 7. Het in vaten doen (barreling)

Het distillaat wordt daarna overgebracht in eiken vaten (fusten). De vaten komen uit Verenigde Staten waar ze een eerste keer gediend hebben voor het rijpen van de Amerikaanse whiskey, de Bourbon. Zelf gebruiken we deze vaten slechts een keer. Om de Europese gecontroleerde oorsprongsbenaming 'whisky' te mogen gebruiken, is een rijping van minstens drie jaar vereist.



### 8. Het bottelen

Om alle smaken te behouden, wordt de Belgian Owl met een sterkte van 46 vol-% gebotteld zonder koude filtratie en ondergaat geen kleuring. Daar elk vat uniek is, kan de natuurlijke kleur van de ene botteling tot de andere