

OBSAH

PŘEDMLUVA

Co říká zákon
Než začnete: Proces destilace
Klíčové kroky a nezbytné vybavení

KAPITOLA 1: Rmutování

Vybavení pro rmutování
Rmutování bez vyslazování a studené vyslazování
Ječný slad a jiné sladové obilniny
Nesladové rmutování

KAPITOLA 2: KVAŠENÍ

Ingredience pro kvašení
Kvasinky
Čisticí, sanitační a další prostředky
Vybavení pro kvašení
Příprava cukrového zátvasu

KAPITOLA 3: DESTILACE

Co je destilace?
Vybavení pro destilaci
Provoz destilačního zařízení
Po destilaci

KAPITOLA 4: ČIŠTĚNÍ (FILTRACE)

Aktivní uhlí
Filtr
Proces filtrace

KAPITOLA 5: ZRÁNÍ (STAŘENÍ)

Míchání podílů
Staření dřevem
Zrání vašeho destilátu
Použití dřevěných chipsů, kostek a desek

KAPITOLA 6: MÍCHÁNÍ, SMYSLOVÉ HODNOCENÍ A LAHVOVÁNÍ

Příprava na míchání destilátů
Smyslové hodnocení
Rozhodujeme se při míchání
Lahvování destilátů

8	KAPITOLA 7: VODKA, GIN, ŠNAPS A RECEPTURY VHODNÉ PRO ZAČÁTEČNÍKY	124
9		
10	Vodka	128
11	Gin	129
	Šnaps	134
14	Snadná neutrální lihovina (na vodku, gin nebo šnaps)	136
16	Neutrální pšeničný destilát	139
20		
23	KAPITOLA 8: RUM A DALŠÍ RECEPTURY	142
28	Rum	144
	Snadný tmavý rum	148
32	Tradiční bílý rum (lehký rum)	152
34	Snadná brandy z jablek nebo hroznového vína	154
38	Snadná tequila blanco	156
42		
43	KAPITOLA 9: WHISKY A RECEPTY NA WHISKEY	158
46	Základní fakta o whisky	160
	Snadná sladová whisky	166
48	Whisky ve skotském stylu	175
50	Whisky ve stylu bourbon	178
58	Kukuřičná whisky	181
60		
69	KAPITOLA 10: VYBÍRÁME DESTILAČNÍ ZAŘÍZENÍ	184
	O destilačních zařízeních	186
70	Tělo destilačního zařízení: kotel a zdroj tepla	188
72	Chladiče	195
77	Hlava destilačního zařízení: kolona	200
78	Kotlíkové destilační zařízení	204
82	SLOVNÍK POJMŮ	208
84		
88	AROMATICKÝ PROFIL	216
94	ZDROJE	218
98	PODĚKOVÁNÍ	218
102	O AUTOROVI	219
104		
109	REJSTŘÍK	220
114		
118		