

a obvykle je to v rozmezí 16–20 hodin), 17–18 hodin v palírně Bowmore, 17 hodin v palírně Laphroaig (pokud vane příznivý vítr, tedy od moře, tak o hodinu až dvě méně) a 16 hodin ve sladovně Port Ellen pro palírnu Lagavulin (ovšem pro nakouření 45 ppm zde potřebují 18 hodin a více, zatímco pro nakouření 15–20 ppm kolem 12 hodin). Palírna Springbank nakuřuje slad pro výrobu whisky Longrow rašelinovým kouřem dokonce 30 a více hodin a jako jediná ze všech skotských palíren používá nakouřený slad, který si všechna vyrobila sama.



Pec v palírně Highland Park

Zde se nejdříve suší velkým kouřem bez plamenů 10 hodin, potom 20 hodin lehkým kouřem se současným postupným zvyšováním teploty až na 150 °F (65,5 °C), a jakmile začne teplota prudce stoupat (*breaking point*), zastaví se nakuřování (vlhkost zrn je 16 %) a začne se za pomoci větráků vhnát horký vzduch z hořáku na těžký olej, teplota stoupne na 160 °F (71 °C) a udržuje se poté až do doby, než vlhkost zrna dosáhne požadovaných 4 %. V praxi to zde vypadá tak, že se rozdělá oheň pomocí novin, dřeva a suché rašeliny. Jakmile se oheň dostatečně rozhoří (přibližně po 1 hodině), začne se přidávat

směs vlhké (drobné) a suché (v kouscích) rašeliny (celkem přibližně 6 lopat každých 20 minut), čímž se začne produkovat velký dým, který se vpouští do vedlejší místnosti (*plenum*), kde stoupá a proniká drátěným sítím (s otvory 2 mm), umístěným ve výšce 5 m (4,5 m v palírně Laphroaig), na němž je rozvrstven zelený slad. Zde se také nachází (z boku, ne nahoře) zvláštní otvor s uzavíratelným komínem, kterým je možno regulovat odvod dýmu. Tatáž palírna však vyrábí rovněž jednosladový destilát Hazelburn (poprvé byl vypálen v roce 1997), pro nějž se používá slad sušený 24–30 hodin zcela bez přidání rašeliny. Režim hvozďení je přitom stejný jako při hvozďení zeleného sladu pro destilát Springbank s výjimkou, že se nepoužívá prvních 6 hodin nakuřování rašelinovým dýmem. To znamená, že po úvodním lehkém sušení následuje 1,45 hod. sušení při teplotě 120 °F (49 °C), 2 hod. při teplotě 130 °F (54,5 °C), 2,45 hod. při teplotě 140 °F (60 °C), 4 hod. při teplotě 150 °F (65,5 °C) a poté při teplotě 160 °F (71 °C), až vlhkost zrna klesne na 4 % (proces se kontroluje na ručním přístroji). V palírně Springbank se dodnes teplota většinou měří ve stupních Fahrenheit, proto je uvádím spolu se stupni Celsia. Mimochodem – v průběhu hvozďení zde musejí pracovníci dvakrát přehodit celou masu (u sladu pro destilát Longrow po 24–27 hodinách, u sladu pro destiláty Hazelburn a Springbank po 18–19 hodinách a poté ještě jednou po 6 hodinách od prvního přehazování), aby se docílilo rovnoměrné nakouření, což vždy trvá necelé dvě hodiny (po jedné hodině se pracovníci vždy musejí vzhledem k horku střídát, a to pracují v ochranném obleku s maskou, v tzv. atombordelu). Slad se zde z hvozdu vyprazdňuje až dvě hodiny po skončení hvozďení, když se ochladí chladným vzduchem. V palírně Bowmore zapalují oheň v obou ohništích pouze dvakrát týdně (v pondělí a ve středu) a vždy se zde suší dávka 21 t ječmene, na níž spotřebují kolem 1,5 t rašeliny, tedy týdně na 42 t ječmene 3–4 t rašeliny. Naproti tomu v palírně Kilchoman na 2 t ječmene spotřebují pouze 20–30 kg rašeliny, tedy pouze několik tun ročně.

Pro názornost: Palírna Springbank sladuje ročně necelých 2 000 t ječmene a nakupuje pro nakuřování 50 t rašeliny, zatímco palírna Highland Park ročně spotřebuje 300 t rašeliny. Celkově hvozďení (rašelinovým kouřem a poté horkým vzduchem) potom trvá přibližně v rozmezí 18–50 hodin (např. v palírně Highland Park v průměru 40 hodin, v palírnách Laphroaig a Springbank 36 hodin, v palírně Balvenie 40 hodin, přičemž se suší pouze horkým vzduchem, v palírně Bowmore 60 hodin, v palírně Kilchoman rašelinovým kouřem 10–12 hodin a suchým vzduchem 25–40 hodin, v závislosti na ročním období). Ve sladovně Greencore Glenesk suší rašelinou prvních 10–12 hodin a celková doba hvozďení je 22–24 hodin. Ve sladovně Port Ellen suší rašelinou a suchým vzduchem souběžně přibližně 30–31 hodin. V palírně Highland Park se prvních 18 hodin suší pouze rašelinovým dýmem