Hoe wordt whisk(e)y gemaakt?

Het productieproces van Whisk(e)y bestaat uit vier fasen: het brouwen, de gisting, de distillatie en het rijpen.   
Voor het productieproces aanvangt, worden de grondstoffen zorgvuldig uitgekozen. Voor de productie van maltwhisk(e)y wordt er enkel gebruik gemaakt van gerst, dat eerst gemout wordt. Bij graanwhisk(e)y komen naast gerst ook tarwe, rogge en maïs in aanmerking.

De granen ondergaan achtereenvolgens een kiemproces en een droogproces. In Schotland worden de granen bijna altijd met turf '(droog)gerookt'. In Ierland daarentegen worden de granen gedroogd op een droogvlak, zonder dat er turfvuurtjes aan te pas komen.

**Het brouwen (mashing)**

De mout wordt nu tot grove bloem gemalen. Deze bloem wordt in een ketel (een 'mash tun') gemengd met water, dat op de juiste beslagtemperatuur is gebracht. Deze vloeistof wordt goed geroerd en er vormt zich een suikerhoudende vloeistof (wort). Dit wordt gefilterd en de rest wordt gebruikt als veevoeder.

**De gisting (fermentation)**

De afgekoelde wort wordt overgebracht in grote gistkuipen. In deze wash backs wordt nu een soort bier gebrouwen. De toegevoegde gist zet de opgeloste suikers in ca. 70  uur om in alcohol en koolzuur. De hoeveelheid alcohol bedraagt ongeveer ca 8 %.

**De distillatie (distilling)**

Ierse Whiskey wordt meestal drie maal gedistilleerd, terwijl dat in Schotland slecht twee maal is.

Bij het distillatieproces zijn de ervaring van de stillman, de persoon die de destillatie regelt, de vorm van de ketel (pot still) en de temperatuur van de vloeistof en dampen erg belangrijk. Het bier wordt tot 80° verwarmd, wat het kookpunt is van alcohol. De alcoholdampen die zo ontstaan gaan op een koudere plaats (wash stills) condenseren. Er ontstaat een vloeistof van 20 % alcohol (low wines). De low wines wordt een tweede maal gedistilleerd tot een sterkte van ca. 70 %. Het middelste deel van dit distillaat wordt gescheiden van een eerste stroom (foreshot) en een laatste stroom (feints), die beide ontstaan uit de low wines . De foreshot en de feints worden teruggevoerd bij de low wines in de destillatie. De vloeistof die nu ontstaan is, heeft een alcoholgehalte van ongeveer 63 tot 68 %.

**De rijping (maturation)**

Whisk(e)y rijpt in eikenhouten vaten. De keuze van het vat is belangrijk. Vaten van de Amerikaanse eik zorgen bijvoorbeeld voor een lichtere smaak dan vaten van de Europese eik omdat vaten van de Europese eik, vooral afkomstig uit Spanje, meestal eerst als sherryvaten gebruikt worden. Eikenhout is erg poreus. Zo kan de Whisk(e)y stoffen vanuit de lucht opnemen en andere stoffen afgeven aan de lucht. Schotse Whisky moet minimaal drie jaar rijpen, Ierse Whiskey vijf. Per jaar verdampt 2 % van de totale hoeveelheid alcohol (ook 'angles share' genoemd);

Tenslotte wordt de Whisk(e)y gebotteld, zodat de Whisk(e)y eindelijk klaar is voor consumptie.