

alcotec™

23%

Extreme Alcohol

Turbo Yeast

Makes 25 litres of 23% alcohol



Extreme Alcohol Technology

alcotec™ 23% - Anleitung - 25 ltr.

Start

1. Fülle genau 18 Liter Wasser mit einer Temperatur von ca. 40 °C in einen Gärbehälter mit mindestens 27 Ltr. Inhalt.
2. Füge 10,5 kg Brauzucker (Dextrose-Monohydrat) hinzu und rühre solange um bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Flüssigkeit klar ist. Benutze keine andere Zuckerart!
3. Füge den Inhalt aller drei Beutel (Hefe, Hefenahrung und Aktivkohle) hinzu. **HINWEIS:** Schüttele und knete den Beutel mit der Aktivkohle vor dem Öffnen bis der komplette Inhalt flüssig ist und keine Klumpen, besonders in den Ecken, mehr enthält.
4. Nach 3 Stunden: Rühre den Schaum der sich an der Oberfläche gebildet hat sachte unter (Dies verhindert ein evtl. Übersäumen)

Gärprozess: 7 Tage

5. Lager den Gärbehälter bei Zimmertemperatur (18 bis 24 °C) für 7 Tage (bis keine Gäraktivitäten mehr zu sehen sind – in kälteren Umgebungen kann die Vergärung 1-2 Tage länger dauern). **HINWEIS:** Bei einer Zimmertemperatur über 24 °C kann die Vergärung frühzeitig stecken bleiben.
HINWEIS: Bedenke die Gefahr des Auslaufens und der Schaumbildung bei der Wahl des Lagerortes des Gärbehälters.

Klärdauer: 2 Tage

6. Füge ein Klärungsmittel (z.B. TurboKlar) hinzu und warte 2 Tage (zum Brennen muss die Zuckermaische nicht vollständig klar sein) oder warte länger falls die Zuckermaische ohne Brennvorgang verwendet werden soll.
HINWEIS: Wenn die Zuckermaische gebrannt werden soll ist es unerlässlich ein Klärungsmittel zu verwenden damit die während der Vergärung absorbierten Substanzen nicht wieder freigegeben werden.

Fertig!

7. Ziehe die Flüssigkeit vom Hefetrub ab. Die vergorene Zuckermaische ist jetzt zum Brennen oder für andere Verwendungszwecke bereit.

alcotec™ 23% - INSTRUCTION - 25 ltr.

Start

1. *Mix hot and cold water to a liquid temperature of 40 °C in a sterilized fermenter (capable of holding minimum 27 litres). Adjust volume to exactly 18 litres.*
2. *Add 10.5 kgs of Brewing Sugar (Dextrose Mononhydrate) and mix well until liquid is completely clear. Do not use any other sugars.*
3. *Add contents of all three sachets (yeast, nutrient and activated carbon) to the liquid. NOTE: shake the carbon sachet before opening to make sure there are no lumps, especially near the edges of the sachet.*
4. *After 3 hours - gently stir in the foam/froth (prevents foaming over later).*

Fermentation: 7 days

5. *Leave to ferment at room temperature (18 °C - 24 °C) for 7 days (until no more activity - can take 1-2 extra days if cool temp).*

NOTE: If ambient temperature is above 24 °C your fermentation will stick prematurely.

NOTE: Always consider the risk of leaks, frothing etc when choosing where to put fermenter.

Clearing: 2 days

6. *Add a good fining agent (Alcotec Turbo Klar or similar) and leave to clear for 2 days (the wash does not have to be completely clear for distilling) or longer if you plan to use it without distilling.*

NOTE: It is important to use turbo clear, otherwise unwanted substances absorbed during fermentation will be released again during boiling.

That's it!

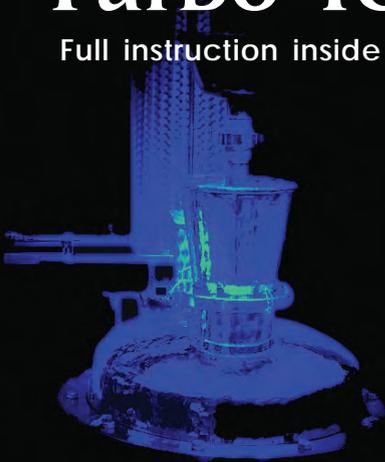
7. *Siphon off and your wash is ready for distilling or other use.*

alcotec™

23%

Turbo Yeast - Turbohefe

Full instruction inside - Detaillierte Gebrauchsanleitung innen



INGREDIENTS:

Active dried yeast, nutrient,
activated carbon, water.
Net weight 400g.

INHALT:

Trockenhefe, Hefenahrung,
Aktivkohle, Wasser
Nettogewicht: 400g.

Hambleton Bard Ltd., Cobnar Wood Close, S41 9RQ, Chesterfield, United Kingdom.

www.hambletonbard.com