

# **OPERATING MANUAL OF ALCOHOL DISTILLER**

**MODEL: YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F  
YML08110F YML08111F YML08113F YML08121F YML08123F  
YML13111F YML13113F YML13121F YML13123F**



**Compressor Wine Cooler**  
**10L/20L/30L/50L**



**Model Number:** YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F YML08110F YML08111F  
YML08113F YML08121F YML08123F YML13111F YML13113F YML13121F  
YML13123F

## Technical parameters corresponding to the model:

Volume	Model No.	Describe	Water pump	Dimension(mm)		
				Wine barrel	Cooling bucket	Filter barrel
3 Gal 11.4L (±10%)	YML03110F	10L Single barrel	No water pump	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03113F	10L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03121F	10L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
5 Gal 19L (±10%)	YML03121F	10L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03123F	10L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05110F	20L Single barrel	No water pump	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
8 Gal 30L (±10%)	YML05113F	20L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05121F	20L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05121F	20L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05123F	20L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08110F	30L Single barrel	No water pump	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
13.2 Gal 50L (±10%)	YML08111F	30L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08111F	30L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08113F	30L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08121F	30L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08121F	30L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
13.2 Gal 50L (±10%)	YML08123F	30L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13111F	50L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13111F	50L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13113F	50L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13121F	50L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
13.2 Gal 50L (±10%)	YML13121F	50L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100

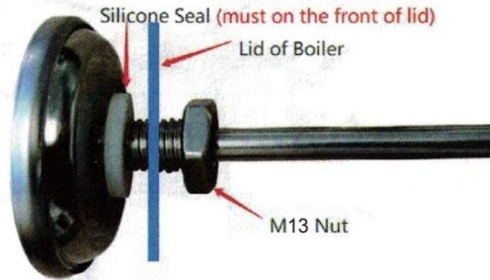
## Packing List

1 X Boiler	
1 X Thermometer	<b>In Accessory Bag</b>
1 X Condenser	
1 X Bended Copper Pipe Kit (including brass fitting, nut and seal)	
1 X Fermentation Valve 1 X Silicone Plug	
1 X Extension Cooper Tube	
1 X Extension Silicone Tube	
2 X Water Tubes	
1 X Instruction	
1 X Bag of 2 seals and 1 M13 nut for thermometer assembly (1 of the seals is a spare part)	
4 X Spare Seals for Corrugated Pipes (only for 3 pots product)	
1 X Submarine Pump (only for 3 pots product)	
1 X Thumper Keg with Seal (only for 3 pots product)	
2 X Corrugated Pipes (only for 3 pots product)	

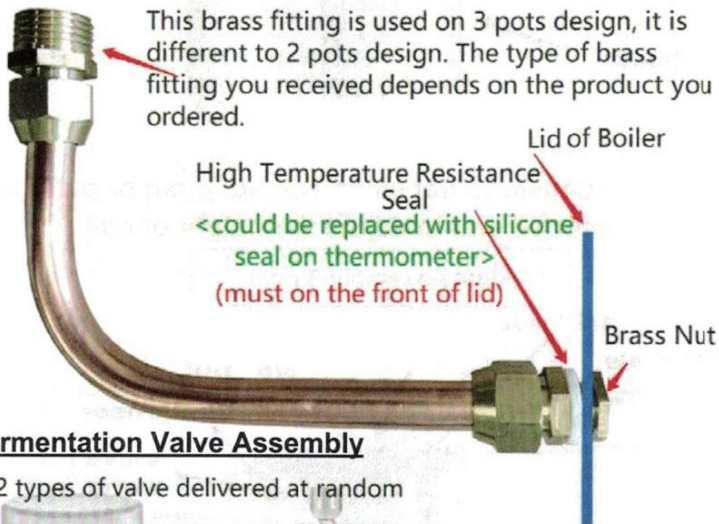
## Installation

**All seal must be put on the front of lid to avoid leakage !**

### Thermometer Assembly-through $\phi 13$ hole of lid



### Vapor Outlet Assembly-through $\phi 13$ hole of lid



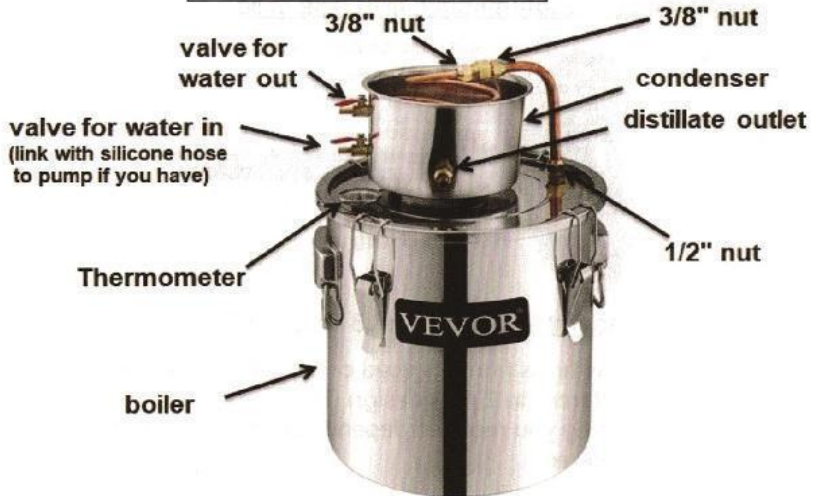
### Fermentation Valve Assembly

2 types of valve delivered at random

You only get one of them.

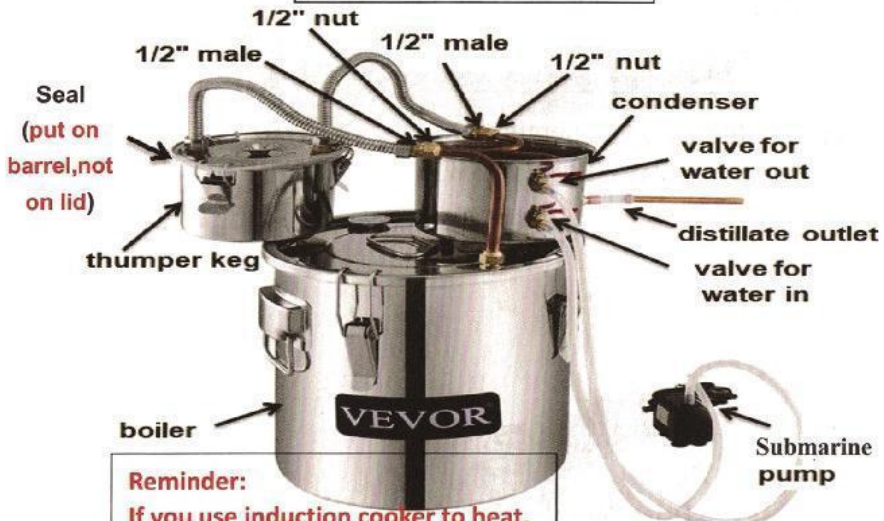


Final Assembly-2 pots



**Notice: If condenser is not steady on lid, push or pull the cooling copper coil end to adjust the height of coil.**

Final Assembly-3 pots



**Reminder:  
If you use induction cooker to heat,  
make sure it support stainless pot.**

## **Safety Instructions of the Submersible Pump**

(Ignore this if you ordered SKU without Submersible Pump)

The manipulation and utilization of our pump are very simple and convenient. The user just need stop our a suitable height level of water and link the pump with the outlet water pipe and then connect the pump with power supply in accordance with the mark on the label(different country different standard). Thus, the pump can run well.

### **To reduce risk of electric shock**

- Always unplug the pump from the electric outlet before cleaning and handling.
- Use with clean water only. Do not place it in any liquid. Never let the pump run dry.
- OPTION-The pump is supplied with ground in conductor and a grounding type attachment plug, and must be connected only to a proper ground outlet to reduce the risk of electric shock (Europe standard only).
- Do not use the pump in water above 90°F or 30°C.
- Prevent the water from running into the electrical outlet down the cord.
- Do not lift, carry, or pull the pump by the power cord.
- Do not replace the pump cord. Stop using the pump if it sustains damage (Option for pump with safe low voltage).
- Always use the transformer provided to run the water pump or consult with your electrician before other transformer is connected.
- Do not connect the transformer provided to other appliance.
- Always unplug the power transformer from the electrical outlet before any cleaning and handling.
- Indoor use only. Place the transformer away from fire, moisture & direct sunlight. (Option for pump with light).
- Do not immerse hot glass tube cover into water or pour water directly on glass tube surface when it is lighted.
- Glass tube cover is make of glass. It is fragile. Should handle with care during light installation & light bulb maintenance. Wear gloves to protect your hands from hurting if the glass is broken.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged, the appliance should be scrapped.

### **To keep water clean**

- Periodically change water to prevent water from becoming sticky and forming microorganisms.

### Trouble Shooting

#### If the pump fails to run, the following should be checked:

- Check the circuit breaker, or try a different outlet to make sure that the pump is getting electrical power. NOTE-Always disconnect the pump from electrical outlet before checking.
- Check the pump discharge and tubing for kinks and obstructions.
- Algae buildup can be flushed out with a garden hose.
- Remove the pump filtering cover & pump chamber to access the impeller area. Turn the rotor to ensure it is not broken or jammed.

#### With little flow rate, the pump will spew or "burp":

- Check the water level to make sure the pump is completely submerged.

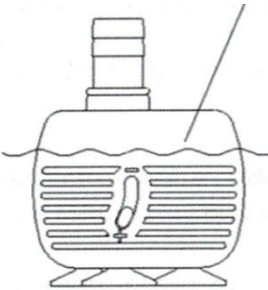
#### If abnormal noise is heard during operation (with water):

- First disconnect the power supply and then remove pump filtering cover & pump chamber.
- Use hand to grip the impeller, gently pull the impeller/rotor assembly out of the pump housing.
- Rinse the impeller/rotor assembly and the cavity with clean water. If breakage or surface damage is found on the assembly, contact your distributor for part replacement.

### Warning III

The water pump must be fully soaked or it will be damaged!

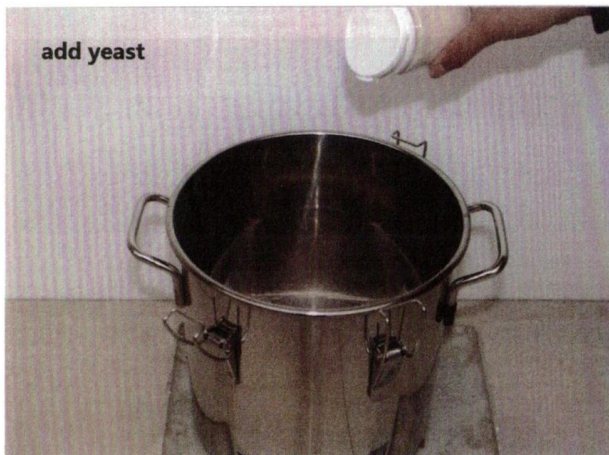
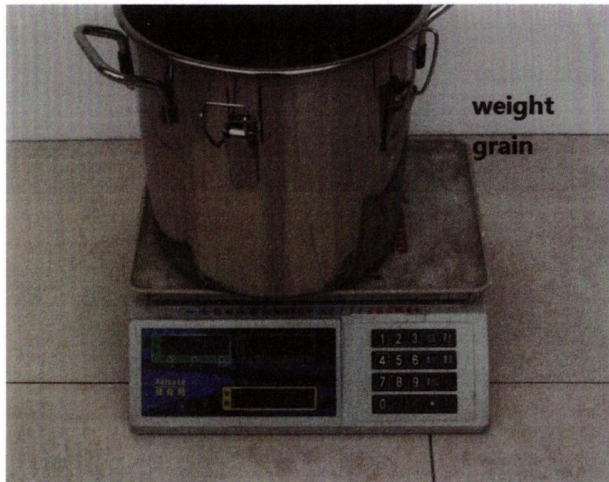
Minimum Water Level (Niveaude l'eau minimum)

	<p><b>Warning!!!</b> The water pump must be fully soaked or it will be damaged!</p>
	<p>Flow control valve (+)Maximum (Debit maximum) (-)Minimum (Debit minimum)</p>

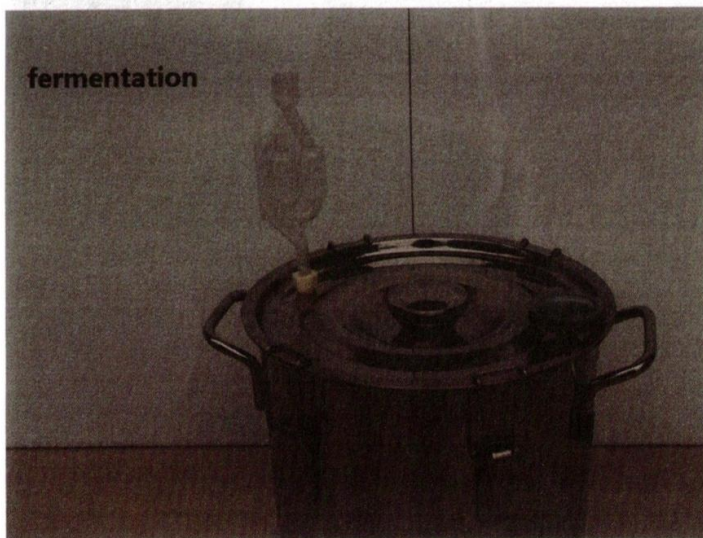
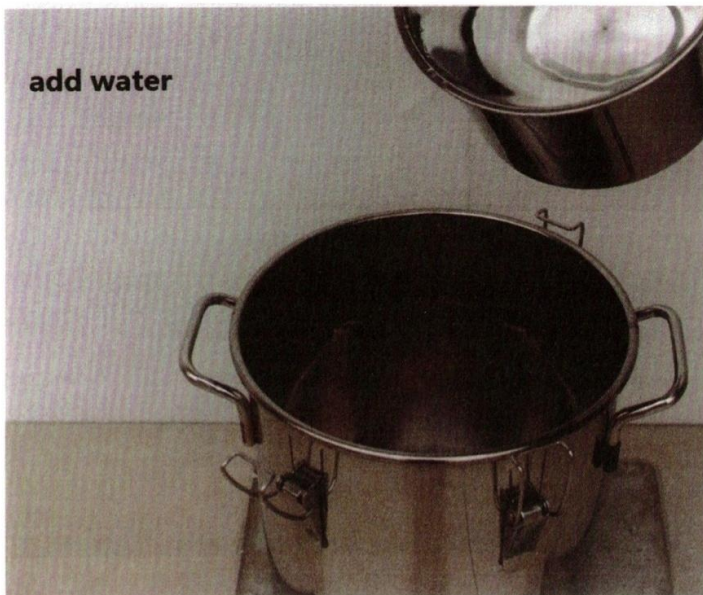


This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices.

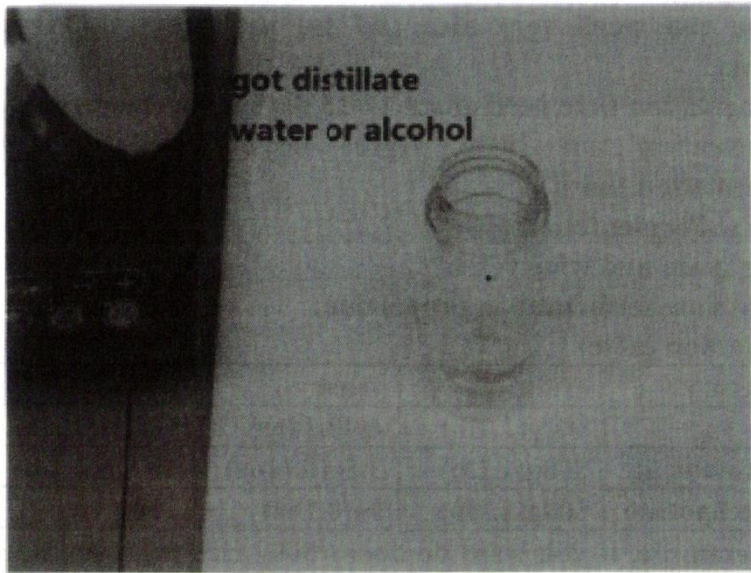
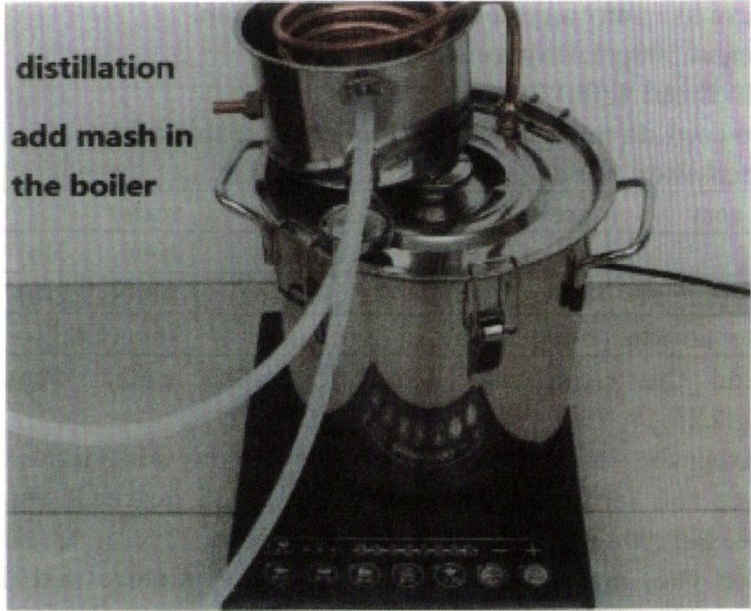
## Steps to Start



**Notice! The wine barrel cannot be completely filled with water, and more than 4cm of space must be reserved to facilitate the formation of steam. (Under normal circumstances, the liquor yield will be higher than 90%)**



If you use induction cooker, make sure it support stainless pot.



**distillation**  
**add mash in**  
**the boiler**

**got distillate**  
**water or alcohol**

# Fermentation guide

**You can use your any pot or keg fermentation.**

1. Weight 500g (1.1 lb) rice
2. Add about 4g (0.14 oz) yeast

**If you need do more by yourself, please see this table:**

**Fermentation table**

category	grain	yeast	water
Rice	500g(1.1 lb)	4g(0.14 oz)	1000g(2.2 lb)
Corn(wheat)	500g(1.1 lb)	3.5g(0.11 oz)	1000g(2.2 lb)
Sweet potato	500g(1.1 lb)	3g(0.1 oz)	750g(1.65 lb)

3. Add the clean cold water (use boiling water) about 1000g (2.2 lb)

Mixing the yeast with rice stir well every day stir 3 times.

keep the fermentation temp about 28-35 degree, if your house cold, you can use clothes keep it warm.

See the mash fermentation like the picture 6, it is fermentation well.

You can smell very nice and see the rice sink to the bottom. Fermentation time need about 12-15 days, if you can keep the fermentation pot 30-35 degree need about 10 days fermentation finish.

## **How to Fermentation :**

using grain and wine yeast.

liquid state fermentation proportion: Proportion table

category	grain	yeast	water
Rice	500g(1.1 lb)	4g(0.14 oz)	1000g(2.2 lb)
Corn(wheat)	500g(1.1 lb)	3.5g(0.11 oz)	1000g(2.2 lb)
Sweet potato	500g(1.1 lb)	3g(0.1 oz)	750g(1.65 lb)

For example, if you want do about 500g rice wine you need to use4g yeast and l000g rice

to make a mash.

How to do it.

Find a ceramics or stainless steel or glass material pot big enough to hold the amount you wish to make.

To make the rice wine.

Put rice and yeast and water in the pot leave for 6 days do not seal. First put the rice in the pot then the yeast, add the water thoroughly mix them together.

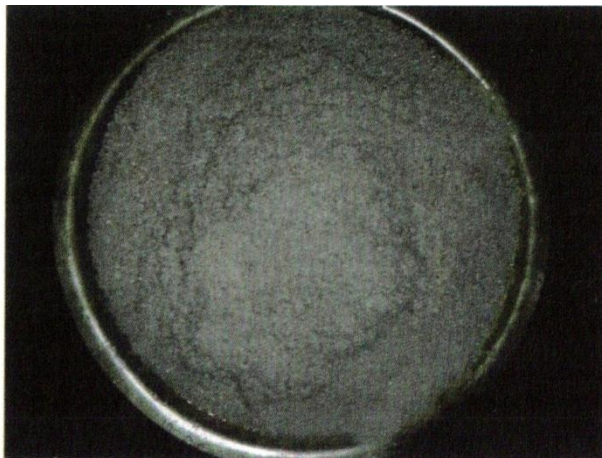
If you are making corn or wheat mash it needs to be milled. Let's do it

Mix the rice with the hot water, wait for the temperature to cool to about 32 degrees at the same time mixing them, and then we put in the yeast mix it through the mash.

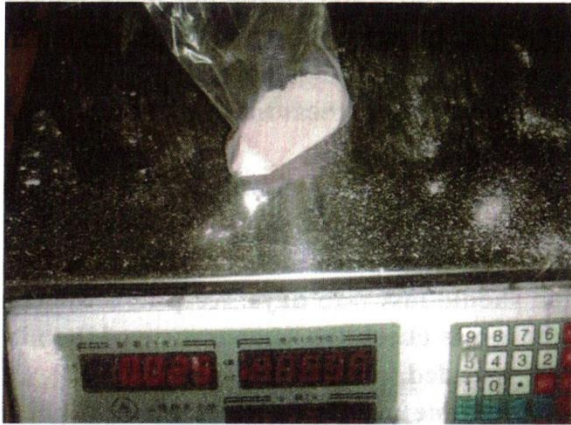
Fermentation should last 7-15 days. Keep in a warm place at about 28-36 degrees check the temperature of the mash with thermometer provided.

I suggest to everyone use this system you will get the best wine, with excellent flavor body and aroma.

To boil your rice use a rice cooker if you have one or cook in a suitable pot. Do not let stick us a low heat use warm from the tap will speed things up.



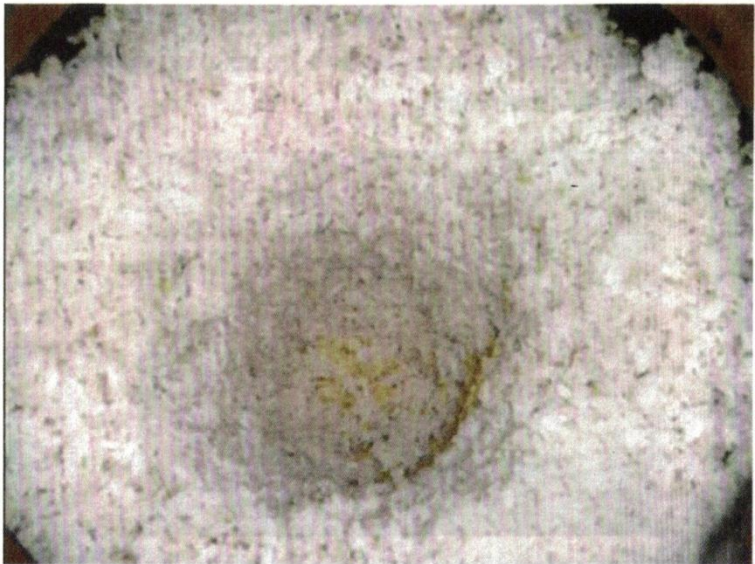
Cook thoroughly (cooked but not mushy). Then, we take the rice out into another container (do not use plastic containers). Wait for the rice temperature to drop to 20 to 30 degrees (you can use a fan to bring down temperature).



Weigh 8g of yeast for the 1000g rice with electronic scales, mix in the yeast and start the fermentation.



In our country, we all use pottery and utensils to keep everything hygienic use gloves.



It is very important not to use left over rice, it can get Contaminated and cause food poisoning.



**Cover it with a foil.**

Do not seal, because the fermentation needs oxygen. We can cover it with a carton board.

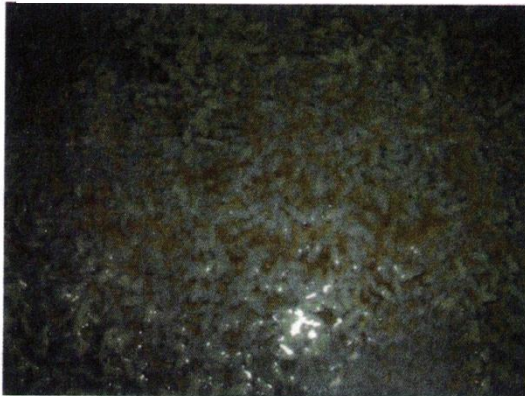


After about 36 hours, you should now smell and see the fermentation. If it looks mushy and smells of wine, add 1200ml to 1500ml of cold water that has been boiled to sterilize it, mix the water by stirring (use a sterile wooden spoon dip it in hot water before use).



Cover it and leave to ferment for about 6 days (in winter, it needs about 7-10 days). A little more yeast can be added if it is very cold, or you can put it in a warm place.

When you can see the water is clear, or when reading the same degree as room temperature using the thermometer, then we can start distillation.



### **How to make moonshine**

Let's begin

Grocery list: what you'll need for a 10 gallon recipe

This recipe is completely scalable. If you want to make 5 or 20 gallons, simply half or double the recipe.

1 Can(12oz) Tomato Paste(not sauce)

1 Lemon(large, or three small ones)

2.5lbs Potatoes(any kind will work, just grab a cheap 5# bag and use half)20lbs White Sugar

2 Tablespoons of baker's yeast(Fleischmann's or Red Star, buy the 4oz bottle instead of the packets to save money. Also, choose highly active if you have a choice).

10gal Fermenter, this is what will hold your mash for 1-2 weeks while it ferments. There are several options available here. One: Brute trashcans are made of food-grade plastic and make great fermenters. Two: Local donut shops typically give away or sell their old filling buckets, these are also food grade and extremely cheap, try to get them in 5 gallon sizes. Three: Buy new 5 gallon plastic paint buckets from a local hardware store for \$5-\$6.

\*Note:\* when making a 10 gallon mash, mixing is much easier in a container that can hold all 10 gallons, however, lifting and moving it becomes a monumental task. Two 5 gallon buckets are much easier to move alone, but a bit harder to mix.

### **Making the mash:**

Boil approximately 2.5lbs of potatoes, then mash completely.

Making them runny is preferred because they will mix easier.

Fill the fermenter half way with hot water, any water you can drink is fine for this recipe, including tap.

Mix 20lbs sugar into hot water. Stir until completely dissolved. Mix mashed potatoes in. Stir until completely dissolved. Mix 12oz tomato paste in. Stir until completely dissolved. Juice one large lemon, add juice to fermenter mix.

Top up to 9 gallons with water. Alternate between hot and cold to reach a target temperature of 27°C (80°F) (70-90°F is fine, but do not go over 95°F or you may kill your yeast).

When reaching the target temperature, add 1oz (2 tablespoons) of yeast. Stir until completely dissolved.

Place lid loosely on fermenter. You should allow carbon dioxide gas to escape easily, but keep bugs from getting in. Set out of direct sunlight and maintain temperature between 21-27°C (70-80°F).

Mash should begin to fizz or bubble within the first 24-48 hours. Check daily until either all activity in the mash stops or the mash has been fermenting for two full weeks.

Distill promptly(within 3 days).

## **Distilling**

### **First use:**

When using a new still for the first time, you must dean your stilling a more thorough manner than through normal use. The procedure starts with washing all parts of the still very thoroughly with hot-soapy water. The second step is called a vinegar run.

Simply mix equal parts vinegar and water to roughly one-fifth the capacity of the still (i.e. a 1 gallon mix for a 5 gallon still). Setup the still and condenser(without water), pour in the mixture, and heat until water/vinegar liquid and steam come out of the condenser. Turn off the heat, allow it to cool down, and dispose of the contents.

Next is the final cleaning step called the sacrificial run. You will follow the steps below as if you were making a drinking run, but throw away your first batch of moonshine. This will clear the still of anything that could possibly taint the taste of future runs. For un-scientific reasons, this is also considered a rite of passage for a new distiller and is the all-important christening of the still.

### **Precautions**

Never leave a running still unattended.

Never drink while distilling.

Never block the outlet of the still. Doing so may result in Over pressure and explosion.

Never use an open-flame heat source while distilling indoors.

Distilling outdoors is always preferred.

## **Setup**

Set the base of the still on your heat-source.

Pour in mash, but take care to keep the sediments that have settled in the bottom of the container from going into the still since they can cause off-flavors. Additionally, leave approximately 4" of space at the top of the still to prevent boil over into the top section or worse, the swan neck and condenser.

Place and seal the onion top. The sealing can be done using a thick water/flour mix and pushing it in and around the seam where the top and bottom meet. Another option is wrapping the bottom of the onion head with plumber's Teflon tape before setting it in the bottom part of the still.

### **Attach condenser**

Keep the condenser cool. This is done by filling the condenser body with water and

continually adding ice (frozen water bottles work great too) or using a continuous stream of cool water from a kitchen faucet or water hose (while the condenser is equipped with in and out nozzles for total control, this could be as simple as plugging the bottom and letting a water hose run in the top).

Set a container at the outlet of the still to catch the moonshine. Keep in mind that while some plastics are fine to use, most are not able to safely handle high concentration alcohol. Play it safe and use glass, Mason jars are excellent for this.

## **The Run**

Start applying heat. Use high heat until you can hear the mash boiling. You can also carefully touch the pipe that connects the onion-top to the condenser, when the still is up to operating temperature this will go from cold, to warm, to hot very quickly. Once you reach this point, cut the heat to half.

Regulating heat: once liquid starts to come out of the condenser, you want to turn down the heat so that it is not a constant stream. Drips are fine, as are breaking or intermittent streams, but a constant stream means the temperature is too high. This may seem complex at first, so an alternative way of monitoring the still temperature is a handheld temperature scanner. They are available from local hardware stores for \$20-25. If you use this method, maintain the temperature at the top of the onion head between 79°C (174° F) and 88°C (190° F).

Throw away the heads: as a precaution against methanol poisoning you will throw away the first ounce per 5 gallons of mash.

Monitor for leaks: frequently inspect the seam between the onion-top and the pot for escaping vapor. If any is found, simply plug with the flour-water mix taking care not to burn yourself with the bot escaping vapor.

Keep the condenser water cool: frequently monitor the condenser water temperature. Cold or cool water is great, lukewarm water is a warning that it needs to be cooler. If the water gets warmer then lukewarm then you should stop distilling immediately.

Ending the run: you will notice that once you get your heat set correctly it needs very little manipulation. This is one way to tell when you are done distilling. When you reach the end of the run you will notice that the onion top temperature will suddenly drop along with the moonshine coming out of the condenser. This will happen without any change in heat

supply. Whenever you experience significant change in this manner you can conclude that the run is over, so turn off the heat and allow the still to cool down completely before cleaning.

Once the still and mash are cool, dispose of the mash. Flowerbeds are great because the wasted mash is extremely high in nutrients. Wash the still with dish soap and hot water then immediately towel dry. The condenser coil can be rinsed out with hot water, no soap is needed(if you are planning on running another batch immediately after then a quick rinse with water would suffice).

## **The Aftermath**

### **Cutting:**

This is the process of literally watering down the concentration of alcohol. The primary purpose of this is to add volume to alcohol.

For example: 1 quart of 160 proof

moonshine can be watered down to 2 quarts of still very potent 80 proof moonshine.

### **Re-distilling:**

This is the process of further increasing the proof of an already distilled moonshine.

### **Carbon filters:**

Carbon is used much like a water filter to remove bad tasting contaminants from moonshine. Unfortunately, it also removes the good tasting flavors as well. Because of this they are normally used to make a neutral moonshine that will then be mixed with fruits or wines later.

### **Flavoring:**

This is the process of simply adding flavors and/or sugar to a jar of moonshine to enhance the taste. From apple-pie to coffee, nearly everything can be used. Use a coffee filter to strain the mess after letting the concoction sit for a few weeks.

### **Ageing:**

Many types of liquor have a special ageing process that defines them, one example is Whiskey. Part of the process is that it is stored inside a charred-oak barrel for a specified amount of time. Since most beginner moonshiners do not have access to oak barrels this

can be recreated by simply charring a piece of white oak and putting it into a mason jar filled with moonshine. Over time the moonshine will age, turn color, and become a very basic whiskey.

## MEADE RECIPE

Mead, also called honey wine, is produced by fermenting a solution of honey and water. It can be regarded as the ancestor of all fermented drinks.

### Ingredients

1 1/2 teaspoon of yeast  
3.5 pounds of any kind of honey  
2 teaspoons of lemon, lime, or orange juice  
20 raisins  
1 quarter teaspoon of cinnamon  
1 whole clove  
1 gallon pot  
Funnel  
Some coffee filters  
2 sterilized milk jugs of 1 gallon each  
Sterilized glass bottles

## RECIPES

Pour 10 cups of water into the 1 gallon pot.

Add all of your ingredients into the water-filled pot.

Turn the stove on warm and slowly stir the mixture to dissolve everything together.

Once dissolved funnel it into the 1 gallon milk jug.

Fill the rest of the jug up with warm water, leaving 2 inches of space at the top.

Let the mixture reach between 60° and 80° Fahrenheit. At that temperature, shake the jug to aerate the mixture. Pour in 1 teaspoon of yeast.

The mix will start to bubble. The fermentation has started. Put on the jug that has the poked holes.

Put this jug in a warm, dark place.

Wrap a towel around the jug to keep it warm and put the jug in a warm dark place.

Every day for one week swirl the jug gently.

Elapsed the week, open the jug, put the remaining 1/2 teaspoon of yeast and the poked

cup back on.

Put the jug again in the warm dark place and do not disturb it for 10 days.

After 10 days the bubbling should have stopped. If not, wait longer.

When the liquid stopped bubbling the fermentation is completed.

Put the jug in the refrigerator for 24 hours to kill the yeast. Put the mead into the other empty jug without pouring the residue.

Leave this jug to sit for a few days for any sediment to completely settle.

After the sediments settled, filter the mead through the coffee filters into bottles.

The mead in the bottles should be clear, if not re-filter as many times as necessary.

## **MOONSHINE RECIPES**

The first timer should start with the black beards rum.

### **BLACK BEARDS RUM**

Two pounds of brown sugar per one gallon of water and one cup of honey for every ten gallon batch.

Starting hydrometer reading of about 90. Do not exceed 100. Add 1 to 3 ozs of yeast per 10 gallons of mash.

Heat one fourth of your water to 120 or 130 degrees only hot enough to melt the sugar, then stir in your sugar and then the honey last. Pour it into your fermenter and finish filling with cool water to cool it down to 80 degrees. Take a hydrometer reading and adjust as needed. Then add your yeast 6 to 14 days to ferment.

Yields about 12% alcohol.

### **STONEWALLS SOUTHERN WHISKEY**

One quart of corn syrup per 1 1/2 gallons of water and one cup of honey for every ten gallon batch.

Starting hydrometer reading of about 60 or 65. Do not exceed 70.

Add 1 to 3 ozs of yeast per 10 gallons of mash.

Heat one fourth of your water to 120 or 130 degrees only hot enough to melt the corn syrup, then stir in your syrup and then the honey last. Pour it into your fermenter and finish filling with cool water to cool it down to 80 degrees. Take a hydrometer reading and adjust as needed. Then add your yeast 6 to 14 days to ferment.

Yields about 7% alcohol

## **WHISKEY**

### **INGREDIENTS:**

10 lbs. Whole kernel corn, untreated 5 Gallons Water 1 Cup Yeast, champagne yeast starter

### **DIRECTIONS:**

Put corn in a burlap bag and wet with warm water. Place bag in a warm dark place and keep moist for about ten days. When the sprouts are about a 1/4" long the corn is ready for the next step. Wash the corn in a tub of water, rubbing the sprouts and roots off. Throw the sprouts and roots away and transfer the corn into your primary fermenter. With a pole or another hard object mash the corn, make sure all kernels are cracked. Next add 5 gallons of boiling water and when the mash cools add yeast. Seal fermenter and vent with a water sealed vent. Fermentation will take 7-10 days. When fermentation is done, pour into still filtering through a pillow case to remove all solids.

## **RYE WHISKEY**

### **INGREDIENTS:**

7 Lbs. Rye

2 Lbs. Barley

1 Lb. Malt

6 gallons of water 1 oz Yeast **DIRECTIONS:**

Heat water to 70 degrees and then mix in malt and grain. While stirring the mixture slowly heat to 160 degrees (raise temperature 5 degrees every 2 minutes). Keep the mixture at 160 degrees stirring constantly for 2-3 hours to convert starch into fermentable sugar and dextrin. Filter off liquid and place into fermentation device and allow to cool to 70-80 degrees.

Immediately pitch with 3 grams of yeast.

To avoid secondary fermentation and contamination add 1 gram of ammonium-fluoride. Stir liquid for 1 minute then cover and seal with an airlock. Mash will take 5-7 days to ferment. After fermentation is complete pour into, still filtering through a pillow case to remove all solids.

## **WATERMELON-PEACH MOONSHINE BRANDY** for five gallons

1 1/4 large watermelon 10 peaches

1 1/4 cup chopped golden raisins

15 limes (juice only)

25 cups sugar

Water to make 5 gallon

Wine or distillers yeast

Extract the juice from watermelon and peaches, saving pulp.

Boil pulp in five quarts of water for 1/2 hour then strain and add water to extracted juice.

Allow to cool to lukewarm then add water to make five gallons total and all other ingredients except yeast to primary fermentation vessel. Cover it well with cloth and add yeast after 24 hours. Stir daily for 1 week and strain off raisins. Fit fermentation trap and set aside for 4 weeks.

## **GOOD WHISKEY**

The ingredients are malt, sugar, yeast and rain water. You can buy the malt from any big supermarket, if they don't have it they will order it for you. The brand names for the malt and yeast I always, used was Blue Ribbon, and Red Top. The malt is a liquid and comes in a can, the yeast comes in cakes.

To every can of malt you will add 5 gallons of warm water dissolve 5 pounds of sugar and add 1 cake of yeast. Mix all this together in a barrel made of plastic, stainless steel, or copper, under no circumstances use aluminum. Keep it covered with cheese cloth to keep the bugs out. Keep it in a warm place till it ferments. Then you can cook it off in your still and you have the smoothest whiskey you have ever tasted. After you run off the whiskey, it is clear like water. You can color it by taking a piece of dry fruit wood (or maple), burn the fruit wood over a flame till it is blackened real good, then drop the burned fruit-wood in your clear whiskey. In a few days the whiskey will be the color of store bought whiskey.

## **JD's Black Label Recipe**

It consists of 80% corn, 12% rye, 8% malt (a high enzyme 6-row variety will be needed). Steep your ingredients in 140 to 150 degree water for about 1 to 1 1/2 hours. Wait until it has cooled to 68 degrees before adding your yeast. After fermentation, it is distilled once in a pot still with a thumper, and then filtered through a 10 foot layer of maple charcoal (this takes about 4 days). It then is placed in new, charred American oak barrels where it ages for 5 years, 6 months before it is bottled. But instead of aging in oak barrels, you can fish out a piece of half burned white oak from the fire place, crush it up and place this in the container with your product. Shake it up once a day for about 3 months and then filter it through a coffee filter for a beautiful amber color. Cut it back to 80 or 90 proof for a

smooth taste. The premium brand called Gentlemen J is aged in the same way, with the same grain bill, but it is filtered through maple charcoal again after aging.

Sweetened with a dash of REAL maple syrup (the kind that has a slight Smokey flavor) - this will taste JUST like the store bought spirit- but will be a LOT smoother. The spirit should be aged at less than 65%abv, to prevent vanillins from clouding up the Smokey sweetness from the maple syrup.

## **WATERMELON-ELDERBERRY MOONSHINE BRANDY**

32 Lb watermelon

1 1/4 Lb dried elder-berries Water to 5 gallon

Juice and zest of 10 lemons 36 cups granulated sugar Wine or distillers yeast

Cut the rind off of melon, cut melon into one-inch cubes, remove loose seeds, and put melon and any free juice in primary (crock, plastic pail, etc.). Grate the yellow thinly off ten lemons, then juice the lemons and add the juice and zest (gratings) to primary. Add dried elderberries. Add water to make up 5 gallons. Stir in sugar and stir well to dissolve. Cover primary with cloth, wait 12 hours and add yeast.

Cover and ferment 3 days, stirring daily. Strain juice into secondary (demijohn) and fit airlock. Ferment 30 days.

## **MOUNTAIN DEW**

In making "Mountain Dew" or "White lightning" the first step is to convert the starch of the grain into sugar. (Commercial distillers use malt.) This is done by "sprouting" the corn. Shelled, whole corn is covered with warm water in a container with a hole in the bottom. Place a hot cloth over it. Add warm water from time to time as it drains. Keep in a warm place for about 3 days or until corn has 2 inch sprouts. Dry it and grind it into meal. Make mash (or mash) with boiling water. Add rye mash that has been made the same way, if you have it. Yeast (1/2 pound per 50 gallons of mash) may be added to speed up the fermentation if you have it. Without it, 10 or more days will be required instead of about 4. In either case, it must be kept warm. When the mash gets through "working" or bubbling up and settles down, it is then ready to run. At this stage, the mash has been converted into carbonic acid and alcohol. It is called "wash" or beer and it is sour.

## **SWEET FEED MOONSHINE**

# 5 gallon bucket of sweet feed (Sweet feed has several different grains and molasses making it a great tasting whiskey). One package of yeast (using distillers yeast will

increase quality and quantity)# 5 pounds sugar # water Put enough feed to cover bottom of 5 gallon bucket a good 4 inches deep Add 5 pounds of sugar. Fill 1/2 full with boiling water. Mix until sugar is dissolved. Let it set for 90 minutes and then finish filling with cool water. Add the yeast after it has cooled to the recommended temperature on the yeast label. Cover with lid--our lid has a little cap that screws on, leave it loose to breathe. 4-5 days later it's ready to run! This is an old-timer recipe and works quite well. My liquor is always

150-180 proof. I don't recommend this for pot stills unless you filter it by pouring it through a pillow case into a 5 gallon bucket after it has finished fermenting. Otherwise the meal will settle and burn in the bottom of your still. Some folks leave the solids in the pillow case and tie it off where it will not touch the bottom of the still.

### **WATERMELON-GRAPE MOONSHINE BRANDY**

30 Lb watermelon

7-1/2 Lb fresh table red or green grapes Water to 5 gallon

Juice and zest of 10 lemons 24 cups granulated sugar Wine or distillers yeast

Cut the rind off of melon, cut melon into one-inch cubes, remove loose seeds, and put melon and any free juice in primary (crock, plastic pail, etc.). Thinly grate the yellow off ten lemons, juice the lemons, and add the juice and zest (gratings) to primary.

Separately, wash, destem, and crush the grapes well in a bowl. Add grapes and grape juice. Add water to make up 5 gallon. Add sugar and stir well to dissolve. Cover primary with cloth, wait 24 hours. Add yeast. Cover and ferment 5 days, stirring dairy. Strain juice into secondary (demijohn) and fit airlock. Ferment 30 days.

### **INDIAN HEAD CORN MEAL WHISKEY**

Ingredients: 3 Lbs of Indian-Head corn meal

1 1/2- lbs dry malt preferably dark (available at most home-brewshops)

1- Sachet of 48 turbo yeast 4- Gallons of spring water

After cleaning the equipment to prep it for use, put 3 1/2 gallons of water into the carboy and then slowly add the cornmeal allowing it to wet as it falls to the bottom and thus avoids caking as much as possible. Carefully lift the carboy and shake it side-to-side to ensure a good mix.

Next add the dry malt like you did the cornmeal, slow and steady and then lift the carboy up and shake it again to get a good mix. Warm the 1/2 gallon of leftover water on the stove until it's just hot to the touch. Turn off the oven and stir in the yeast until it is

completely dissolved.

Now add this to the carboy and shake well. After 3 to 7 days, it's now ready to run off in the still.

### **WHEAT GERM RECIPE**

1 jar 20oz of wheat germ, this can be found by the oatmeal in most grocery stores.

2ozs of an acid blend which has citric acid, malic acid and another, this can be found in any liquor stores that sell home brewing stuff. 5 lbs sugar the cheap stuff works just as good as the name brand. 5 gallons of water.

1oz of bear yeast.

All you need to do is steep in water at 180 degrees all of the ingredients except for the yeast for about 30 min while that is steeping put the packet of yeast in a glass of room temperature water as instructed on the packet of yeast after the mix cools filter it into a 6 1/2 gallon glass jar to remove the wheat germ and add the yeast the mix must be no hotter than 80°F and no cooler than 65°F or the yeast will die. Check the yeast package for proper temperature. Place a bubbler in the top of the jar when it stops bubbling the mix is ready to distill or is a very good wine that tastes like pears. This is the easiest recipe I have found. It's a moon-shiners dream.

### **WELCHES FROZEN GRAPE JUICE MOONSHINE BRANDY**

10 cans (11.5 oz) Welch's 100% frozen grape concentrate

7 Lbs granulated sugar Water to make 5 gallons Wine or distillers yeast

Bring 5 quarts of water to boil and dissolve the sugar in the water.

Remove from heat and add frozen concentrate.

Add additional water to make five gallons and pour into secondary.

Add remaining ingredients except yeast. Cover with cloth fastened with rubber band and set aside 12 hours.

After cooling to proper yeast temperature, add activated yeast and cover it with cloth.

Ferment 30 days.

### **TANGLE-FOOT MOONSHINE**

Fermenter -barrel (55 gallons) Option 1

1/2 bushel (30 lb) Corn Meal

3 & 1/2 lbs malted corn

2 handfuls raw rye to form cap on fermenting mash

Optional -sugar, 40 lbs in 2 lots -10 lb then 30 lb

1 cup of yeast.

Option 2

1 bushel corn meal

1 & 1/2 gal malted corn

Yield-

Pure Corn 1.5 gal/bushel (28 lb)

Corn & Sugar 6 gal/bushel (28 lb)

1 cup of yeast





# MANUEL D'UTILISATION DE DISTILLATEUR D'ALCOOL

MODÈLE : YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F  
YML08110F YML08111F YML08113F YML08121F YML08123F  
YML13111F YML13113F YML13121F YML13123F



Refroidisseur à vin à compresseur  
10L/20L/30L/50L



Numéro de modèle : YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F YML08110F YML08111F  
YML08113F YML08121F YML08123F YML13111F YML13113F YML13121F  
YML13123F

## Paramètres techniques correspondant au modèle :

Volume	Model No.	Describe	Water pump	Dimension(mm)		
				Wine barrel	Cooling bucket	Filter barrel
3 Gal 11.4L (±10%)	YML03110F	10L Single barrel	No water pump	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03113F	10L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03121F	10L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03121F	10L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03121F	10L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03123F	10L Double barrel(Europe)	No water pump	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05110F	20L Single barrel	No water pump	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	5 Gal 19L (±10%)	YML05113F	20L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110
YML05121F		20L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
YML05121F		20L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
YML05121F		20L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
YML05123F		20L Double barrel(Europe)	No water pump	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
YML08110F		30L Single barrel	No water pump	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
YML08111F		30L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
YML08111F		30L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
YML08113F		30L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
YML08121F		30L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
YML08121F		30L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
YML08123F		30L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
8 Gal 30L (±10%)	YML13111F	50L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13111F	50L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13113F	50L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13121F	50L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13121F	50L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13121F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13123F	50L Double barrel(Europe)	No water pump	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13123F	50L Double barrel(Australia)	No water pump	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	No water pump	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13123F	50L Double barrel(Europe)	No water pump	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13123F	50L Double barrel(Australia)	No water pump	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	No water pump	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel

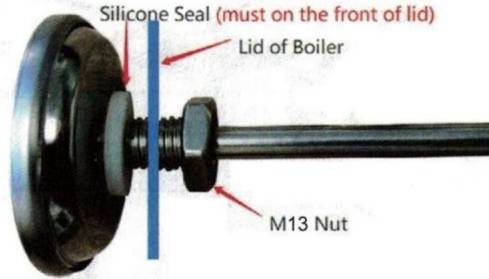
## Liste de colisage

1 X Chaudière	
1 thermomètre	Dans le sac d'accessoires
1 X Condensateur	
1 kit de tuyaux en cuivre pliés (y compris raccord en laiton, écrou et joint)	
1 X vanne de fermentation 1 X bouchon en silicone	
1 tube d'extension Cooper	
1 x tube d'extension en silicone	
2 tubes à eau	
1 X Instruction	
1 X Sachet de 2 joints et 1 écrou M13 pour l'assemblage du thermomètre (1 des joints est une pièce de rechange)	
4 joints de rechange pour tuyaux ondulés (uniquement pour le produit 3 pots)	
1 pompe sous-marine (uniquement pour le produit à 3 pots)	
1 X Fût Thumper avec joint (uniquement pour le produit à 3 pots)	
2 tubes ondulés (uniquement pour le produit à 3 pots)	

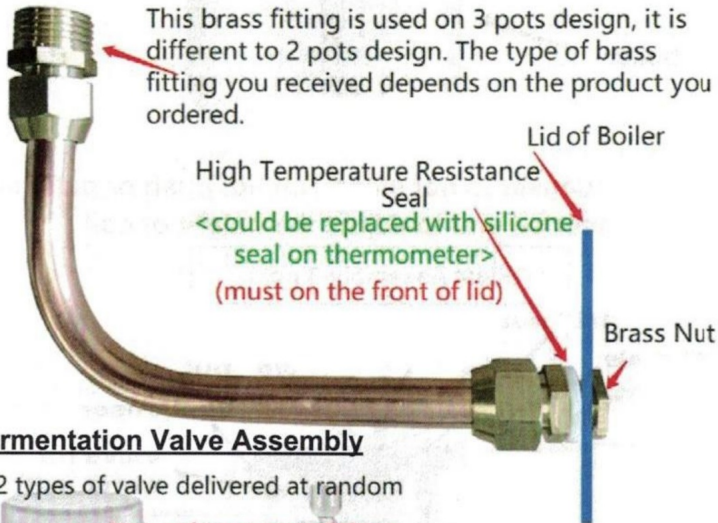
## Installation

Tous les joints doivent être placés sur le devant du couvercle pour éviter les fuites !

### Thermometer Assembly-through $\phi 13$ hole of lid



### Vapor Outlet Assembly-through $\phi 13$ hole of lid

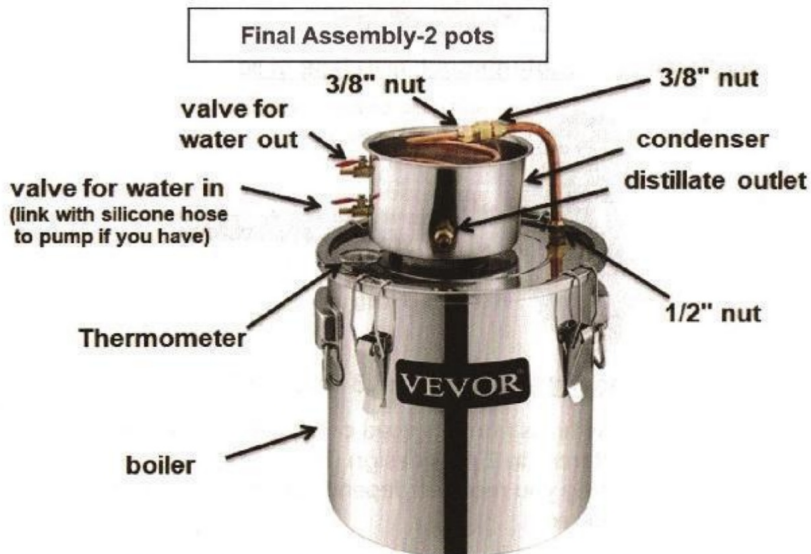


### Fermentation Valve Assembly

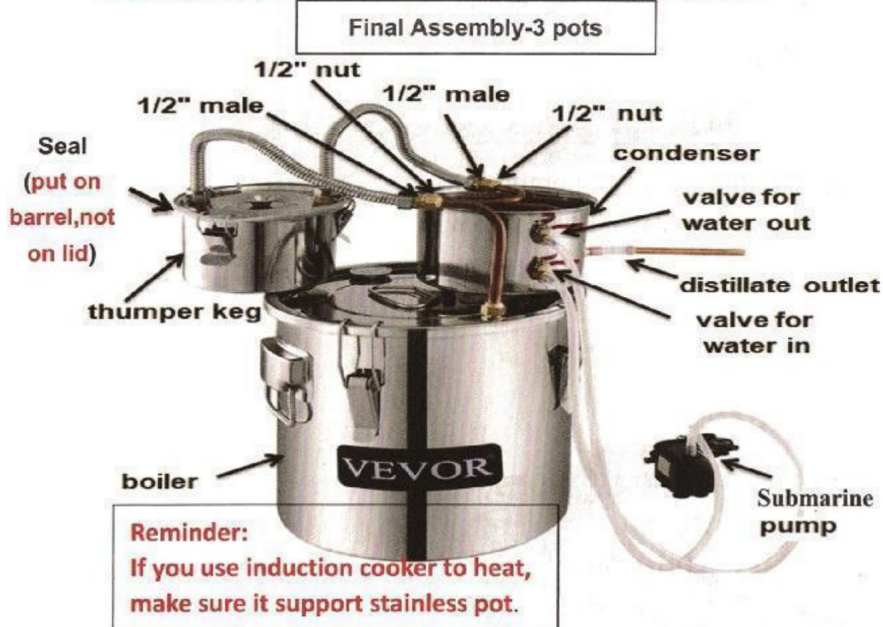
2 types of valve delivered at random

You only get one of them.





**Notice: If condenser is not steady on lid, push or pull the cooling copper coil end to adjust the height of coil.**



### Consignes de sécurité de la pompe submersible

(Ignorez ceci si vous avez commandé un SKU sans pompe submersible)

La manipulation et l'utilisation de notre pompe sont très simples et pratiques. L'utilisateur n'a qu'à il faut arrêter notre niveau d'eau à une hauteur appropriée et relier la pompe au tuyau de sortie d'eau puis connectez la pompe à l'alimentation électrique conformément à la marque sur le étiquette (différent pays, norme différente). Ainsi, la pompe peut bien fonctionner.

### Pour réduire le risque de choc électrique

- Débranchez toujours la pompe de la prise électrique avant de la nettoyer ou de la manipuler.
- Utiliser uniquement avec de l'eau propre. Ne pas placer la pompe dans un liquide. Ne jamais laisser la pompe fonctionner à sec.
- OPTION-La pompe est fournie avec un conducteur de terre et un type de mise à la terre fiche de raccordement et doit être connecté uniquement à une prise de terre appropriée pour réduire le risque de choc électrique (norme européenne uniquement).
- N'utilisez pas la pompe dans de l'eau à une température supérieure à 90 °C ou 30 °F.
- Évitez que l'eau ne s'écoule dans la prise électrique par le cordon. • Ne soulevez pas, ne transportez pas et ne tirez pas la pompe par le cordon d'alimentation.
- Ne remplacez pas le cordon de la pompe. Arrêtez d'utiliser la pompe si elle est endommagée (option pour pompe avec basse tension de sécurité).
- Utilisez toujours le transformateur fourni pour faire fonctionner la pompe à eau ou consultez votre électricien avant que l'autre transformateur soit connecté.
- Ne pas connecter le transformateur fourni à un autre appareil.
- Débranchez toujours le transformateur d'alimentation de la prise électrique avant tout nettoyage et manutention.
- Utilisation en intérieur uniquement. Placez le transformateur à l'abri du feu, de l'humidité et de la lumière directe du soleil. (Option pour pompe avec lumière).
- Ne pas immerger le couvercle du tube en verre chaud dans l'eau ni verser de l'eau directement sur le tube en verre surface lorsqu'elle est allumée.
- Le couvercle du tube en verre est en verre. Il est fragile. Il doit être manipulé avec précaution pendant la lumière installation et entretien des ampoules. Portez des gants pour protéger vos mains des blessures si le verre est cassé.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le cordon est endommagé, l'appareil doit être mis au rebut.

Pour garder l'eau propre

- Changez l'eau périodiquement pour éviter que l'eau ne devienne collante et ne se forme micro-organismes.

#### Dépannage

Si la pompe ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants : • Vérifiez le disjoncteur ou

essayez une autre prise pour vous assurer que la pompe reçoit de l'électricité.

alimentation électrique. REMARQUE : débranchez toujours la pompe de la prise électrique avant de procéder à la vérification.

- Vérifiez que la pompe de refoulement et la tuyauterie ne présentent pas de plis ni d'obstructions.
  - L'accumulation d'algues peut être éliminée à l'aide d'un tuyau d'arrosage.
  - Retirez le couvercle de filtration de la pompe et la chambre de pompe pour accéder à la zone de la turbine.
- rotor pour s'assurer qu'il n'est pas cassé ou bloqué.

Avec un faible débit, la pompe va cracher ou « roter » :

- Vérifiez le niveau d'eau pour vous assurer que la pompe est complètement immergée.

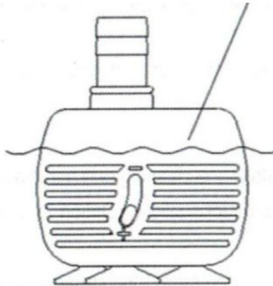
Si un bruit anormal se fait entendre pendant le fonctionnement (avec de l'eau) :

- Débranchez d'abord l'alimentation électrique, puis retirez le couvercle de filtrage de la pompe et la chambre de la pompe.
- Utilisez la main pour saisir la turbine et retirez doucement l'ensemble turbine/rotor de la pompe logement.
- Rincez l'ensemble turbine/rotor et la cavité à l'eau claire. En cas de bris ou de surface des dommages sont constatés sur l'assemblage, contactez votre distributeur pour le remplacement de la pièce.

#### Attention malade

La pompe à eau doit être entièrement trempée sinon elle sera endommagée !

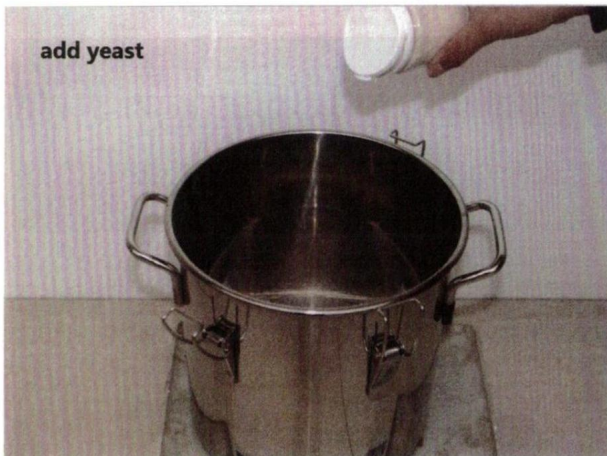
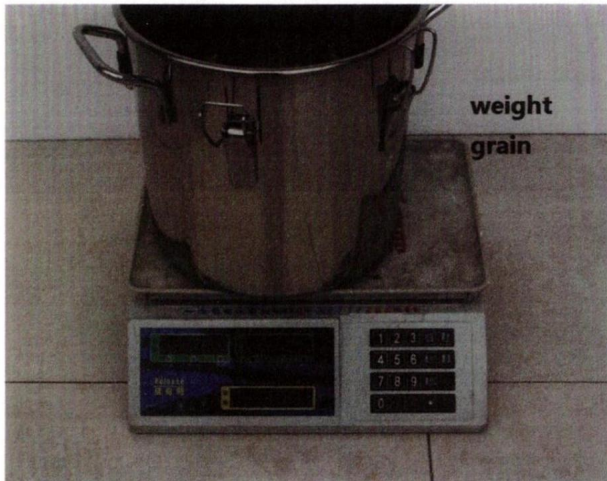
Niveau d'eau minimum (Niveau l'eau minimum)

	<p>Avertissement!!!</p> <p>La pompe à eau doit être entièrement trempée sinon elle sera endommagée !</p>
	<p>Vanne de régulation de débit</p> <p>(+) Maximum (doit être maximum)</p> <p>(-) Minimum (Doit être minimum)</p>

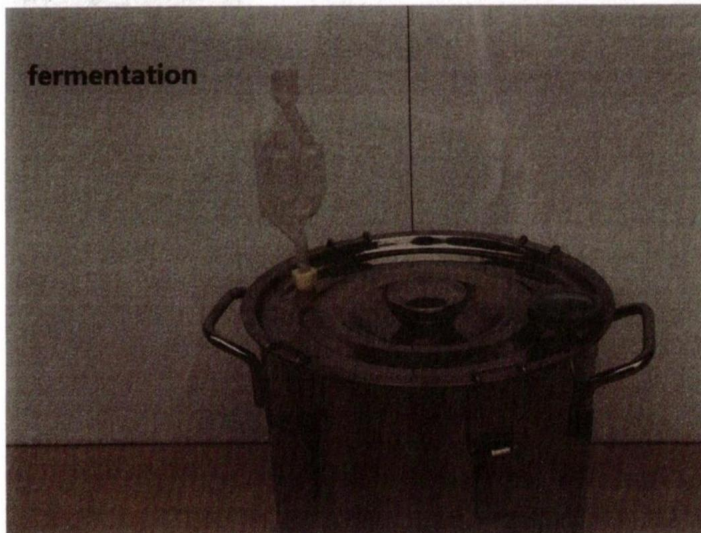
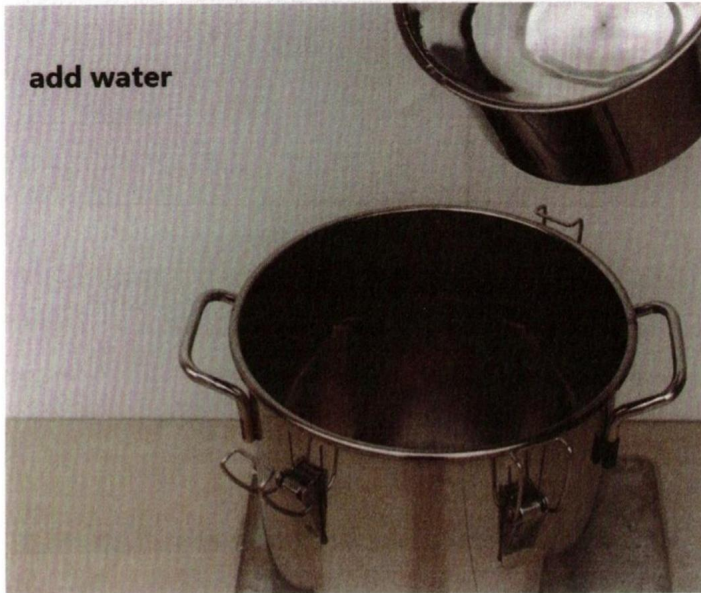


Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE.  
Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit nécessite une collecte séparée des déchets dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

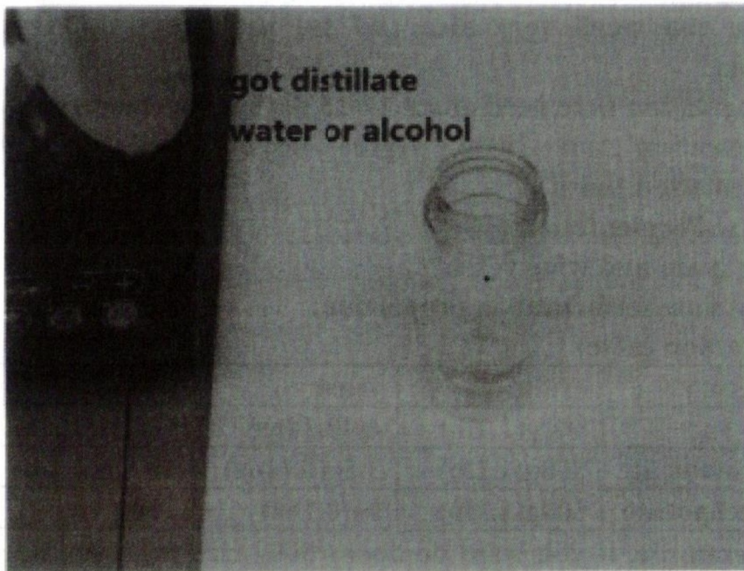
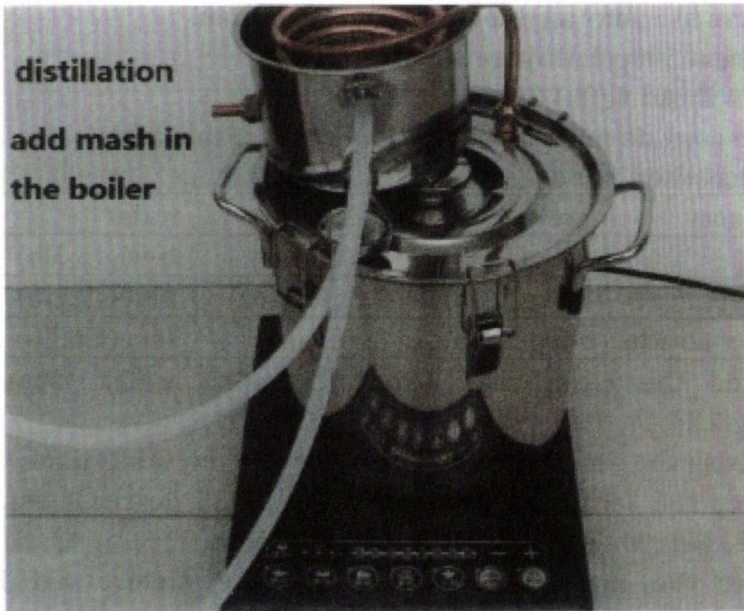
### Étapes pour commencer



Attention ! Le tonneau à vin ne peut pas être complètement rempli d'eau, et plus de 4 cm de un espace doit être réservé pour faciliter la formation de vapeur. (Dans des conditions normales circonstances, le rendement en alcool sera supérieur à 90%)



If you use induction cooker, make sure it support stainless pot.



# Guide de fermentation

Vous pouvez utiliser n'importe quel pot ou fût de fermentation.

1. Poids 500 g (1,1 lb) de riz
2. Ajoutez environ 4 g (0,14 oz) de levure

Si vous devez faire plus par vous-même, veuillez consulter ce tableau :

Tableau de fermentation

catégorie	grain	levure	eau
Riz	500 g (1,1 lb)	4g (0,14 onces)	1000g (2,2 lb)
Maïs (blé)	500 g (1,1 lb)	3,5 g (0,11 oz)	1000g (2,2 lb)
Patate douce	500 g (1,1 lb)	3 g (0,1 oz)	750 g (1,65 lb)

3. Ajoutez de l'eau froide propre (utilisez de l'eau bouillante) environ 1000 g (2,2 lb)

Mélanger la levure avec le riz et bien mélanger tous les jours, remuer 3 fois.

Maintenir la température de fermentation à environ 28-35 degrés. Si votre maison est froide, vous pouvez utiliser des vêtements. garde le au chaud.

Regardez la fermentation du moût comme sur la photo 6, c'est une bonne fermentation.

Vous pouvez sentir très bon et voir le riz couler au fond. Le temps de fermentation est d'environ

12 à 15 jours, si vous pouvez garder le pot de fermentation à 30-35 degrés, il faut environ 10 jours finition de fermentation.

Comment faire la fermentation :

en utilisant de la levure de céréales et de vin.

Proportion de fermentation à l'état liquide : tableau des proportions

catégorie	grain	levure	eau
Riz	500 g (1,1 lb)	4g(0.14oz)	1000g (2,2 lb)
Maïs (blé)	500 g (1,1 lb)	3,5 g (0,11 oz)	1000g (2,2 lb)
Patate douce	500 g (1,1 lb)	3 g (0,1 oz)	750 g (1,65 lb)

Par exemple, si vous voulez faire environ 500 g de vin de riz, vous devez utiliser 4 g de levure et 1 000 g de riz.

faire une purée.

Comment faire.

Trouvez un pot en céramique, en acier inoxydable ou en verre suffisamment grand pour contenir la quantité dont vous avez besoin.

souhaite faire.

Pour faire du vin de riz.

Mettez le riz, la levure et l'eau dans la casserole et laissez reposer pendant 6 jours sans fermer hermétiquement. Mettez d'abord le riz dans la casserole.

pot puis la levure, ajouter l'eau bien mélanger le tout.

Si vous préparez de la purée de maïs ou de blé, il faut la moudre. Faisons-le

Mélangez le riz avec l'eau chaude, attendez que la température refroidisse à environ 32 degrés au en même temps, on les mélange, puis on met la levure et on la mélange à la purée.

La fermentation devrait durer de 7 à 15 jours. Conserver dans un endroit chaud à environ 28-36 degrés.

la température de la purée avec le thermomètre fourni.

Je suggère à tout le monde d'utiliser ce système, vous obtiendrez le meilleur vin, avec un excellent corps de saveur et l'arôme.

Pour faire cuire votre riz, utilisez un cuiseur à riz si vous en avez un ou faites cuire dans une casserole adaptée. Ne laissez pas coller

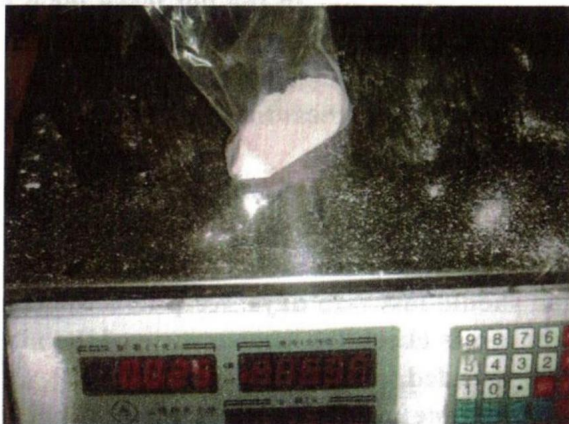
Utilisez une chaleur douce ou de l'eau chaude du robinet pour accélérer les choses.



Cuire à feu doux (cuit mais pas pâteux). Ensuite, nous mettons le riz dans un autre récipient

(n'utilisez pas de récipients en plastique). Attendez que la température du riz descende à 20 à 30 degrés (vous

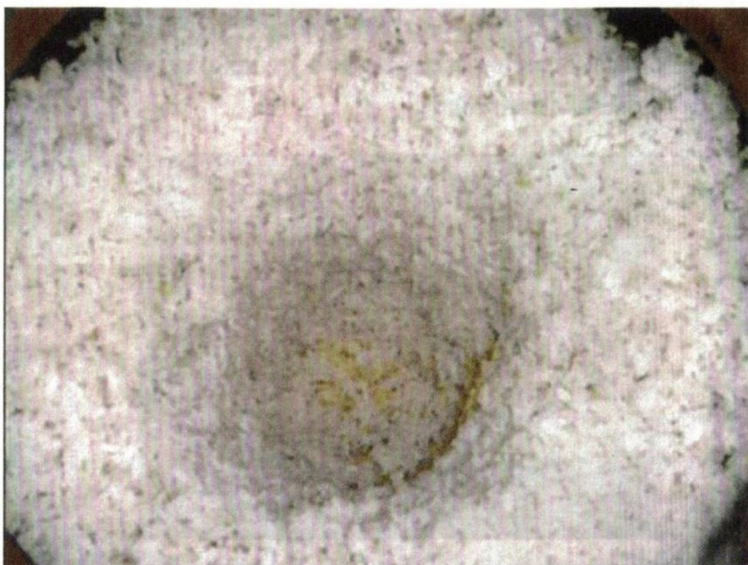
peut utiliser un ventilateur pour faire baisser la température).



Pesez 8 g de levure pour les 1000 g de riz avec une balance électronique, mélangez la levure et démarrez le fermentation.



Dans notre pays, nous utilisons tous de la poterie et des ustensiles pour garder tout hygiénique, utilisez des gants.



Il est très important de ne pas utiliser les restes de riz, ils peuvent être contaminés et nuire aux aliments.

empoisonnement.



Couvrez-le d'une feuille d'aluminium.

Ne pas fermer hermétiquement, car la fermentation nécessite de l'oxygène. On peut le recouvrir d'une planche en carton.



Après environ 36 heures, vous devriez maintenant sentir et voir la fermentation. Si elle semble pâteuse et sent le vin, ajoutez 1200 ml à 1500 ml d'eau froide qui a été bouillie pour la stériliser, mélangez le eau en remuant (utiliser une cuillère en bois stérile et la tremper dans l'eau chaude avant utilisation).



Couvrez-le et laissez fermenter pendant environ 6 jours (en hiver, il faut environ 7 à 10 jours). Un peu on peut ajouter plus de levure s'il fait très froid, ou on peut le mettre dans un endroit chaud.

Lorsque vous pouvez voir que l'eau est claire, ou lorsque vous lisez le même degré que la température ambiante en utilisant le thermomètre, nous pouvons alors commencer la distillation.



Comment faire du clair de lune

Commençons

Liste de courses : ce dont vous aurez besoin pour une recette de 10 gallons

Cette recette est entièrement évolutive. Si vous souhaitez préparer 5 ou 20 gallons, divisez simplement la recette par deux ou par deux.

1 boîte (12 oz) de pâte de tomate (pas de sauce)

1 citron (gros ou trois petits)

2,5 lb de pommes de terre (n'importe quelle sorte fera l'affaire, prenez simplement un sac bon marché de 5 lb et utilisez-en la moitié) 20 lb de pommes de terre blanches

Sucre

2 cuillères à soupe de levure de boulanger (Fleischmann's ou Red Star, achetez la bouteille de 4 oz au lieu de les paquets pour économiser de l'argent. Choisissez également des produits très actifs si vous avez le choix).

Fermenteur de 10 gal, c'est ce qui retiendra votre purée pendant 1 à 2 semaines pendant qu'elle fermente.

il existe plusieurs options disponibles ici. Une : les poubelles Brute sont fabriquées en plastique de qualité alimentaire et font d'excellents fermenteurs. Deuxièmement : les boutiques de beignets locales donnent ou vendent généralement leurs vieux seaux de remplissage, ils sont également de qualité alimentaire et extrêmement bon marché, essayez de les obtenir en 5 gallons tailles. Trois : Achetez de nouveaux seaux de peinture en plastique de 5 gallons dans une quincaillerie locale pour 5 à 6 \$.

\*Remarque :\* lorsque vous préparez une purée de 10 gallons, le mélange est beaucoup plus facile dans un récipient pouvant contenir tous les 10 gallons, cependant, le soulever et le déplacer devient une tâche monumentale. Deux 5 gallons les seaux sont beaucoup plus faciles à déplacer seuls, mais un peu plus difficiles à mélanger.

Préparation de la purée :

Faites bouillir environ 2,5 lb de pommes de terre, puis écrasez-les complètement.

Il est préférable de les rendre liquides car ils se mélangeront plus facilement.

Remplissez le fermenteur à moitié avec de l'eau chaude, n'importe quelle eau que vous pouvez boire convient pour cette recette, y compris le robinet.

Mélangez 20 lb de sucre dans de l'eau chaude. Remuez jusqu'à dissolution complète. Mélangez la purée de pommes de terre.

Remuer jusqu'à dissolution complète. Mélanger 12 oz de concentré de tomates. Remuer jusqu'à dissolution complète.

Pressez le jus d'un gros citron et ajoutez le jus au mélange de fermentation.

Remplissez jusqu'à 9 gallons d'eau. Alternez entre l'eau chaude et l'eau froide pour atteindre un objectif température de 27°C (80°F) (70-90°F est acceptable, mais ne dépassez pas 95°F sinon vous risquez de tuer votre levure).

Lorsque la température cible est atteinte, ajoutez 25 ml (1 oz) de levure. Remuez jusqu'à ce que complètement dissous.

Placez le couvercle sans serrer sur le fermenteur. Vous devez permettre au gaz carbonique de s'échapper facilement, mais empêcher les insectes d'entrer. Placez-le à l'abri de la lumière directe du soleil et maintenez une température comprise entre 21-27°C (70-80°F).

La purée devrait commencer à pétiller ou à bouillonner dans les 24 à 48 premières heures. Vérifiez quotidiennement jusqu'à ce que tout soit prêt. l'activité dans le moût s'arrête ou le moût fermente depuis deux semaines complètes.

Distiller rapidement (dans les 3 jours).

## Distillation

Première utilisation :

Lorsque vous utilisez un nouvel alambic pour la première fois, vous devez nettoyer votre alambic de manière plus approfondie.

manière que par une utilisation normale. La procédure commence par le lavage de toutes les pièces de l'alambic très soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse. La deuxième étape s'appelle le passage au vinaigre.

Mélangez simplement des parts égales de vinaigre et d'eau à environ un cinquième de la capacité de l'alambic (c'est-à-dire un Mélange de 1 gallon pour un alambic de 5 gallons). Installez l'alambic et le condenseur (sans eau), versez le mélange et faites chauffer jusqu'à ce que le liquide eau/vinaigre et la vapeur sortent du condenseur. Éteignez la chaleur, laissez-la refroidir et jetez le contenu.

Vient ensuite l'étape finale de nettoyage appelée le cycle sacrificiel. Vous suivrez les étapes ci-dessous comme si vous étiez en train de boire un verre, mais jetez votre premier lot de clair de lune. Cela débarrasser l'alambic de tout ce qui pourrait éventuellement altérer le goût des futures courses. Pour les non-scientifiques pour des raisons qui le rendent également considéré comme un rite de passage pour un nouveau distillateur et qui est le plus important. baptême de l'alambic.

## Précautions

Ne laissez jamais un alambic en marche sans surveillance.

Ne jamais boire pendant la distillation.

Ne bloquez jamais la sortie de l'alambic. Cela pourrait entraîner

Surpression et explosion.

N'utilisez jamais de source de chaleur à flamme nue lors de la distillation à l'intérieur.

La distillation en extérieur est toujours préférée.

## Installation

Placez la base de l'alambic sur votre source de chaleur.

Versez la purée, mais veillez à conserver les sédiments qui se sont déposés au fond de la casserole. récipient d'entrer dans l'alambic car ils peuvent provoquer des saveurs désagréables. De plus, laissez environ 4" d'espace en haut de l'alambic pour éviter que l'ébullition ne déborde dans la partie supérieure ou pire, le col de cygne et le condenseur.

Placez et scellez le dessus de l'oignon. Le scellement peut être effectué à l'aide d'un mélange épais d'eau/farine et en le poussant dans et autour de la couture où le haut et le bas se rencontrent. Une autre option est envelopper le bas de la tête d'oignon avec du ruban Téflon de plombier avant de le placer dans la partie inférieure de l'alambic.

## Fixer le condenseur

Maintenez le condenseur au frais. Pour ce faire, remplissez le corps du condenseur d'eau et

en ajoutant continuellement de la glace (les bouteilles d'eau congelées fonctionnent également très bien) ou en utilisant un flux continu d'eau froide provenant d'un robinet de cuisine ou d'un tuyau d'arrosage (tandis que le condenseur est équipé et nos buses pour un contrôle total, cela pourrait être aussi simple que de boucher le fond et de laisser un tuyau d'arrosage passer par le haut).

Placez un récipient à la sortie de l'alambic pour récupérer le clair de lune. Gardez à l'esprit que certains plastiques peuvent être utilisés sans problème, mais la plupart ne sont pas capables de supporter en toute sécurité des concentrations élevées alcool. Jouez la carte de la sécurité et utilisez du verre, les bocaux Mason sont parfaits pour cela.

#### La course

Commencez à chauffer. Utilisez un feu vif jusqu'à ce que vous puissiez entendre la purée bouillir. Vous pouvez également toucher soigneusement le tuyau qui relie le dessus de l'oignon au condenseur, lorsque l'alambic est en place à la température de fonctionnement, cela va passer du froid au chaud, puis au chaud très rapidement. Une fois que vous arrivez à ce point, réduisez le feu de moitié.

Régulation de la chaleur : une fois que le liquide commence à sortir du condenseur, vous souhaitez baisser la température la chaleur pour qu'elle ne soit pas un flux constant. Les gouttes sont acceptables, tout comme les ruptures ou les écoulements intermittents ruisseaux, mais un ruisseau constant signifie que la température est trop élevée. Cela peut sembler complexe au début, donc une autre façon de surveiller la température de l'appareil est un appareil portatif scanner de température. Ils sont disponibles dans les quincailleries locales pour 20 à 25 \$. Si vous utilisez cette méthode maintient la température au sommet de la tête d'oignon entre 79°C (174° F) et 88°C (190° F).

Jetez les têtes : par précaution contre l'empoisonnement au méthanol, vous les jeterez la première once par 5 gallons de purée.

Surveillez les fuites : inspectez fréquemment le joint entre les oignon-dessus et le pot pour échapper à la vapeur. Si vous en trouvez, bouchez-le simplement avec la farine-eau mélanger en prenant soin de ne pas se brûler avec la vapeur qui s'échappe du robot.

Maintenez l'eau du condenseur au frais : surveillez fréquemment la température de l'eau du condenseur.

L'eau froide ou fraîche est excellente, l'eau tiède est un avertissement qu'elle doit être plus fraîche. Si le l'eau devient plus chaude puis tiède, vous devez alors arrêter la distillation immédiatement.

Fin de la course : vous remarquerez qu'une fois que vous avez réglé correctement votre chaleur, il en faut très peu manipulation. C'est une façon de savoir quand vous avez fini de distiller. Lorsque vous atteignez la fin de la course, vous remarquerez que la température du sommet de l'oignon va soudainement baisser avec le clair de lune sortant du condenseur. Cela se produira sans aucun changement de chaleur

approvisionnement. Chaque fois que vous constatez un changement significatif de cette manière, vous pouvez conclure que la course est terminée, alors éteignez le feu et laissez l'alambic refroidir complètement avant nettoyage.

Une fois que le moût et le moût sont refroidis, jetez le moût. Les parterres de fleurs sont parfaits car le moût gaspillé est extrêmement riche en nutriments. Lavez l'alambic avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude puis séchez immédiatement avec une serviette. Le serpent du condenseur peut être rincé à l'eau chaude, sans savon est nécessaire (si vous prévoyez d'exécuter un autre lot immédiatement après, un rapide (un rinçage à l'eau suffirait).

Les conséquences

Coupe:

Il s'agit du processus consistant à diluer littéralement la concentration d'alcool.

le but de ceci est d'ajouter du volume à l'alcool.

Par exemple : 1 pinte de 160 degrés

Le clair de lune peut être dilué jusqu'à obtenir 2 litres de clair de lune encore très puissant à 80 degrés.

Redistillation :

Il s'agit du processus qui consiste à augmenter encore la teneur en alcool d'un clair de lune déjà distillé.

Filtres à charbon :

Le charbon est utilisé comme un filtre à eau pour éliminer les contaminants au mauvais goût.

moonshine. Malheureusement, cela supprime également les bonnes saveurs. À cause de ils sont normalement utilisés pour faire un moonshine neutre qui sera ensuite mélangé avec des fruits ou des vins plus tard.

Arôme:

Il s'agit du processus consistant simplement à ajouter des arômes et/ou du sucre à un pot de clair de lune pour améliorer le goût. De la tarte aux pommes au café, presque tout peut être utilisé. Utilisez un filtre à café pour Filtrez le mélange après l'avoir laissé reposer pendant quelques semaines.

Vieillessement:

De nombreux types d'alcools ont un processus de vieillissement spécial qui les définit, par exemple Whisky. Une partie du processus consiste à le stocker dans un fût de chêne carbonisé pendant une période spécifiée. quantité de temps. Étant donné que la plupart des moonshiners débutants n'ont pas accès à des fûts de chêne,

peut être recréé simplement en carbonisant un morceau de chêne blanc et en le mettant dans un pot Mason rempli de clair de lune. Au fil du temps, le clair de lune vieillira, changera de couleur et deviendra un très whisky basique.

## RECETTE DE MEADE

L'hydromel, également appelé vin de miel, est produit par la fermentation d'une solution de miel et d'eau.

On peut le considérer comme l'ancêtre de toutes les boissons fermentées.

Ingrédients

1 1/2 cuillère à café de levure

3,5 livres de n'importe quel type de miel

2 cuillères à café de jus de citron, de citron vert ou d'orange

20 raisins

1 quart de cuillère à café de cannelle

1 clou de girofle entier

Pot de 1 gallon Entonnoir

Quelques filtres à café

2 pots à lait stérilisés de 1 gallon chacun

Bouteilles en verre stérilisées

## RECETTES

Versez 10 tasses d'eau dans le pot de 1 gallon.

Ajoutez tous vos ingrédients dans la casserole remplie d'eau.

Allumez le feu à feu chaud et remuez lentement le mélange pour tout dissoudre.

Une fois dissous, versez-le dans le pot à lait de 1 gallon.

Remplissez le reste de la cruche avec de l'eau tiède, en laissant 5 cm d'espace en haut.

Laissez le mélange atteindre une température comprise entre 60° et 80° Fahrenheit. À cette température, secouez le pichet pour aérer le mélange. Verser 1 cuillère à café de levure.

Le mélange va commencer à bouillonner. La fermentation a commencé. Mettez le pichet contenant le percé des trous.

Placez cette cruche dans un endroit chaud et sombre.

Enroulez une serviette autour de la cruche pour la garder au chaud et placez la cruche dans un endroit sombre et chaud.

Chaque jour pendant une semaine, remuez doucement la carafe.

Une semaine passée, ouvrez le pot, mettez la 1/2 cuillère à café de levure restante et le pocké

Remettez la tasse en place.

Remettez la cruche dans un endroit chaud et sombre et ne la dérangez pas pendant 10 jours.

Après 10 jours, les bulles devraient avoir cessé. Sinon, attendez plus longtemps.

Lorsque le liquide cesse de bouillonner, la fermentation est terminée.

Mettez le pichet au réfrigérateur pendant 24 heures pour tuer la levure. Mettez l'hydromel dans l'autre vider la cruche sans verser le résidu.

Laissez reposer cette cruche pendant quelques jours pour que les sédiments se déposent complètement.

Une fois les sédiments déposés, filtrez l'hydromel à travers les filtres à café dans des bouteilles.

L'hydromel dans les bouteilles doit être clair, sinon refiltrez-le autant de fois que nécessaire.

## RECETTES DE MOONSHINE

Le débutant devrait commencer avec le rhum Black Beards.

## RHUM BARBE NOIRE

Deux livres de cassonade pour un gallon d'eau et une tasse de miel pour dix lot de gallons.

Lecture de l'hydromètre de départ d'environ 90. Ne pas dépasser 100. Ajouter 1 à 3 oz de levure par 10 gallons de purée.

Faites chauffer un quart de votre eau à 120 ou 130 degrés, juste assez pour faire fondre le sucre, puis incorporez votre sucre et enfin le miel. Versez-le dans votre fermenteur et terminez le remplissage avec de l'eau froide pour le refroidir à 80 degrés. Prenez une lecture d'hydromètre et ajustez-la comme nécessaire. Ajoutez ensuite votre levure 6 à 14 jours pour fermenter.

Donne environ 12 % d'alcool.

## WHISKY DU SUD STONEWALLS

Un quart de litre de sirop de maïs pour 1 1/2 gallon d'eau et une tasse de miel pour dix litres. lot de gallons.

Lecture initiale de l'hydromètre d'environ 60 ou 65. Ne pas dépasser 70.

Ajoutez 1 à 3 oz de levure par 10 gallons de purée.

Chauffez un quart de votre eau à 120 ou 130 degrés, juste assez chaud pour faire fondre le maïs sirop, puis incorporez votre sirop et enfin le miel. Versez-le dans votre fermenteur et terminez remplir d'eau froide pour le refroidir à 80 degrés. Prenez une lecture d'hydromètre et ajustez selon vos besoins. Ajoutez ensuite votre levure 6 à 14 jours pour fermenter.

Donne environ 7% d'alcool

## WHISKY

### INGRÉDIENTS:

10 livres de maïs en grains entiers, non traité 5 gallons d'eau 1 tasse de levure, levure de champagne  
démarreur

### INSTRUCTIONS:

Mettez le maïs dans un sac en toile de jute et mouillez-le avec de l'eau tiède. Placez le sac dans un endroit sombre et chaud et gardez-le humide pendant environ dix jours. Lorsque les pousses mesurent environ 1/4" de long, le maïs est prêt pour l'étape suivante. Lavez le maïs dans une cuve d'eau, en frottant les pousses et les racines. Jetez les pousses et les racines et transférez le maïs dans votre fermenteur principal. À l'aide d'une perche ou d'un autre objet dur, écrasez le maïs, assurez-vous que tous les grains sont fissurés. Ajoutez ensuite 5 gallons d'eau bouillante et lorsque la purée refroidit, ajoutez la levure. Fermez hermétiquement le fermenteur et ventilez avec un évent étanche à l'eau. La fermentation prendra 7 à 10 jours. Une fois la fermentation terminée, versez dans un alambic filtrant à travers une taie d'oreiller pour éliminer tous les solides.

## WHISKY DE SEIGLE

### INGRÉDIENTS:

7 livres de seigle

2 livres d'orge

1 livre. Malt

6 gallons d'eau 1 oz de levure INSTRUCTIONS :

Chauffer l'eau à 70 degrés, puis y mélanger le malt et les céréales. Tout en remuant lentement le mélange chauffer à 160 degrés (augmenter la température de 5 degrés toutes les 2 minutes). Gardez le mélange à 160 degrés en remuant constamment pendant 2 à 3 heures pour convertir l'amidon en sucre fermentescible et dextrine. Filtrer le liquide et le placer dans un appareil de fermentation et laisser refroidir à 70-80 degrés.

Ajoutez immédiatement 3 grammes de levure.

Pour éviter la fermentation secondaire et la contamination, ajoutez 1 gramme de fluorure d'ammonium.

Remuez le liquide pendant 1 minute, puis couvrez et scellez avec un sas. La purée prendra 5 à 7 jours.

fermenter. Une fois la fermentation terminée, verser dans, en filtrant toujours à travers une taie d'oreiller pour éliminer tous les solides.

## BRANDY DE MOONSHINE À LA PÊCHE ET À LA PÊCHE pour cinq gallons

1 1/4 grosse pastèque 10 pêches

1 1/4 tasse de raisins secs dorés hachés

15 citrons verts (jus

seulement) 25

tasses de sucre Eau pour faire 5

gallons Vin ou levure de distillerie

Extraire le jus de la pastèque et des pêches, en conservant la pulpe.

Faites bouillir la pulpe dans cinq litres d'eau pendant 1/2 heure, puis filtrez et ajoutez de l'eau au jus extrait.

Laissez refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède, puis ajoutez de l'eau pour obtenir un total de cinq gallons et tous les autres ingrédients,

sauf la levure, dans le récipient de fermentation primaire. Couvrez-le bien avec un chiffon et ajoutez la levure après 24 heures.

Remuez quotidiennement pendant 1 semaine et filtrez les raisins secs. Installez un piège à fermentation et

mettre de côté pendant 4 semaines.

## BON WHISKY

Les ingrédients sont le malt, le sucre, la levure et l'eau de pluie. Vous pouvez acheter le malt dans n'importe quel grand supermarché, s'ils n'en ont pas, ils vous le commanderont. Les marques de malt et de levure que j'utilise toujours sont Blue Ribbon et Red Top. Le malt est liquide et se présente sous forme de canette, la levure se présente sous forme de galettes.

Pour chaque boîte de malt, vous ajouterez 5 gallons d'eau tiède, vous dissoudrez 5 livres de sucre et vous ajouterez 1 gâteau de levure. Mélangez le tout dans un tonneau en plastique, en acier inoxydable ou en cuivre, n'utilisez en aucun cas de l'aluminium. Gardez-le recouvert d'une étamine pour le garder frais.

Gardez-le dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'il fermente. Vous pouvez ensuite le faire cuire dans votre alambic et vous aurez le whisky le plus doux que vous ayez jamais goûté. Une fois le whisky écoulé, il est clair comme de l'eau. Vous pouvez le colorer en prenant un morceau de bois fruitier sec (ou d'érable), brûlez le bois fruitier sur une flamme jusqu'à ce qu'il soit bien noirci, puis versez le bois fruitier brûlé dans votre whisky clair. Dans quelques jours, le whisky aura la couleur du whisky acheté en magasin.

## Recette de la Black Label de JD

Il est composé de 80% de maïs, 12% de seigle, 8% de malt (une variété à 6 rangs à haute teneur en enzymes sera nécessaire).

Faites infuser vos ingrédients dans de l'eau à 140 à 150 degrés pendant environ 1 heure à 1 heure et demie. Attendez qu'elle ait refroidi à 68 degrés avant d'ajouter votre levure. Après la fermentation, elle est distillée une fois dans un alambic à pot avec un batteur, puis filtrée à travers une couche de 10 pieds de charbon d'érable

(cela prend environ 4 jours). Il est ensuite placé dans de nouveaux fûts de chêne américain carbonisés où il

vieillit pendant 5 ans et 6 mois avant d'être mis en bouteille. Mais au lieu de vieillir en fûts de chêne, vous pouvez

sortez un morceau de chêne blanc à moitié brûlé de la cheminée, écrasez-le et placez-le dans

le récipient avec votre produit. Agitez-le une fois par jour pendant environ 3 mois, puis filtrez-le à travers un filtre à café pour obtenir une belle couleur ambrée. Réduisez-le à 80 ou 90 degrés pour un

goût doux. La marque premium appelée Gentlemen J est vieillie de la même manière, avec le même facture de grain, mais il est filtré à nouveau à travers du charbon d'érable après vieillissement. Sucré avec un soupçon de VRAI sirop d'érable (celui qui a une légère saveur fumée) - cela aura exactement le même goût que l'alcool acheté en magasin, mais sera BEAUCOUP plus doux. L'esprit doit être vieilli à moins de 65% d'alcool par volume, pour éviter que les vanillines ne troublent le Smokey la douceur du sirop d'érable.

#### BRANDY DE LUNE À LA PASTÈQUE ET AUX BAIES DE SUREAU

Pastèque de 32 lb

1 1/4 lb de baies de sureau séchées Eau pour 5 gallons

Jus et zeste de 10 citrons 36 tasses de sucre granulé Levure de vin ou de distillerie

Coupez l'écorce du melon, coupez le melon en cubes d'un pouce, retirez les graines détachées et mettez melon et tout jus libre dans le primaire (pot, seau en plastique, etc.). Râpez finement le jaune de dix citrons, puis pressez les citrons et ajoutez le jus et le zeste (râpés) au primaire. Ajoutez les citrons séchés baies de sureau. Ajoutez de l'eau pour obtenir 5 gallons. Incorporez le sucre et remuez bien pour le dissoudre. Couvrez 1. égoutter avec un chiffon, attendre 12 heures et ajouter la levure.

Couvrir et laisser fermenter 3 jours en remuant quotidiennement. Filtrer le jus dans une dame-jeanne et verser sas. Fermentation 30 jours.

#### WHISKY

Pour fabriquer « Mountain Dew » ou « White Lightning », la première étape consiste à convertir l'amidon de la les céréales en sucre. (Les distillateurs commerciaux utilisent du malt.) Cela se fait en « faisant germer » le maïs.

Le maïs entier décortiqué est recouvert d'eau tiède dans un récipient avec un trou au fond.

Placez un linge chaud dessus. Ajoutez de l'eau tiède de temps en temps pendant qu'elle s'écoule. Conservez dans un endroit chaud. placez-le pendant environ 3 jours ou jusqu'à ce que le maïs ait des pousses de 2 pouces. Séchez-le et broyez-le en farine.

bouillie (ou purée) avec de l'eau bouillante. Ajoutez de la purée de seigle qui a été préparée de la même manière, si

vous l'avez. De la levure (1/2 livre par 50 gallons de purée) peut être ajoutée pour accélérer le fermentation si vous en avez. Sans cela, 10 jours ou plus seront nécessaires au lieu d'environ

4. Dans les deux cas, il faut le garder au chaud. Lorsque la purée a fini de « travailler » ou

bouillonne et se dépose, il est alors prêt à couler. À ce stade, la purée a été converti en acide carbonique et en alcool. On l'appelle "wash" ou bière et elle est aigre.

#### ALIMENTATION DOUCE MOONSHINE

# Seau de 5 gallons d'aliments sucrés (les aliments sucrés contiennent plusieurs grains et mélasses différents ce qui en fait un whisky au goût délicieux). Un paquet de levure (l'utilisation de levure de distillerie

# 5 livres de sucre # eau Mettez suffisamment d'aliments pour couvrir le fond d'un seau de 5 gallons sur une bonne profondeur de 4 pouces. Ajoutez 5 livres de sucre. Remplissez à moitié d'eau bouillante. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laissez reposer pendant 90 minutes, puis terminez le remplissage avec de l'eau froide. Ajoutez la levure après qu'elle ait refroidi à la température recommandée sur l'étiquette de la levure. Couvrez avec un couvercle - notre couvercle a un petit capuchon qui se visse, laissez-le libre pour respirer. 4-5

quelques jours plus tard, il est prêt à fonctionner ! C'est une recette ancienne et fonctionne assez bien. Mon alcool est toujours

à 150-180 degrés. Je ne le recommande pas pour les alambics à pot, à moins que vous ne le filtriez en le versant à travers une taie d'oreiller dans un seau de 5 gallons après la fin de la fermentation. Sinon, la farine se déposera et brûlera au fond de votre alambic. Certaines personnes laissent les solides dans la taie d'oreiller et attachent-le de manière à ce qu'il ne touche pas le fond de l'alambic.

#### BRANDY DE LUNE DE PASTÈQUE ET DE RAISIN

30 lb de pastèque

7-1/2 lb de raisins rouges ou verts frais de table Eau pour 5 gallons

Jus et zeste de 10 citrons 24 tasses de sucre granulé Levure de vin ou de distillerie

Coupez l'écorce du melon, coupez le melon en cubes d'un pouce, retirez les graines détachées et mettez melon et tout jus libre dans le récipient primaire (pot, seau en plastique, etc.). Râpez finement le jaune de dix citrons, pressez-les et ajoutez le jus et le zeste (râpés) au récipient primaire.

Séparément, lavez, égrippez et écrasez bien les raisins dans un bol. Ajoutez les raisins et le jus de raisin. Ajoutez de l'eau pour obtenir 5 gallons. Ajoutez le sucre et remuez bien pour le dissoudre. Couvrez le premier avec un linge, attendez 24 heures. Ajoutez la levure. Couvrez et laissez fermenter 5 jours en remuant les produits laitiers. Filtrez le jus dans le deuxième récipient (dame-jeanne) et installez un sas. Laissez fermenter 30 jours.

#### WHISKY À LA SEMOULE DE MAÏS INDIENNE

Ingrédients : 3 livres de semoule de maïs Indian-Head 1

1/2 livre de malt sec de préférence foncé (disponible dans la plupart des brasseries artisanales)

1- Sachet de 48 levures turbo 4- Gallons d'eau de source

Après avoir nettoyé l'équipement pour le préparer à l'utilisation, mettez 3 1/2 gallons d'eau dans la bonbonne, puis ajoutez lentement la semoule de maïs en la laissant mouiller lorsqu'elle tombe au fond et ainsi évite autant que possible l'agglutination. Soulevez délicatement la bonbonne et secouez-la d'un côté à l'autre pour assurer un bon mélange.

Ajoutez ensuite le malt sec comme vous l'avez fait avec la semoule de maïs, lentement et régulièrement, puis soulevez la bonbonne et secouez-la à nouveau pour obtenir un bon mélange. Réchauffez le 1/2 gallon d'eau restante sur la cuisinière jusqu'à ce qu'elle soit chaude au toucher. Éteignez le four et incorporez la levure jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude.

complètement dissous.

Ajoutez maintenant ceci à la bonbonne et secouez bien. Après 3 à 7 jours, il est maintenant prêt à couler dans l'alambic.

#### RECETTE AU GERME DE BLÉ

1 pot de 20 oz de germe de blé, on le trouve à côté des flocons d'avoine dans la plupart des épicereries. 2 oz d'un mélange d'acides contenant de l'acide citrique, de l'acide malique et un autre, on le trouve dans tous les magasins d'alcool qui vendent des produits de brassage maison. 5 livres de sucre, le truc bon marché fonctionne aussi bien bon comme la marque. 5 gallons d'eau. 1 oz de levure d'ours.

Il vous suffit de faire infuser dans de l'eau à 180 degrés tous les ingrédients sauf le levure pendant environ 30 minutes pendant que cela macère, mettez le sachet de levure dans un verre d'eau ambiante eau à température comme indiqué sur le paquet de levure une fois le mélange refroidi, filtrez-le dans un récipient de 6 Bocal en verre de 1/2 gallon pour retirer le germe de blé et ajouter la levure, le mélange ne doit pas être plus chaud que 80 et pas plus froid que 65 sinon la levure mourra. Vérifiez l'emballage de la levure pour une température appropriée. Placez un barboteur dans le haut du pot lorsqu'il cesse de faire bouillonner le mélange est prêt à être distillé ou est un très bon vin qui a le goût de poires. C'est la recette la plus simple que j'ai ont trouvé. C'est un

Le rêve des distillateurs clandestins.

#### QUEL JUS DE RAISIN SURGELÉ MOONSHINE BRANDY

10 canettes (11,5 oz) de concentré de raisin 100 % surgelé Welch's  
7 livres de sucre granulé Eau pour faire 5 gallons Vin ou levure de distillerie  
Portez 5 litres d'eau à ébullition et dissolvez le sucre dans l'eau.  
Retirer du feu et ajouter le concentré congelé.

Ajoutez de l'eau supplémentaire pour obtenir cinq gallons et versez-la dans le réservoir secondaire.

Ajoutez les ingrédients restants, sauf la levure. Couvrez avec un tissu maintenu par un élastique et prévoir 12 heures.

Après refroidissement à la température appropriée de la levure, ajoutez la levure activée et couvrez d'un linge.

Fermentation 30 jours.

#### LUNA-PIEDS ENCHEVÊTEMENT

Fermenteur - baril (55 gallons) Option 1

1/2 boisseau (30 lb) de semoule de maïs

3 et 1/2 lb de maïs malté

2 poignées de seigle cru pour former un capuchon sur le moût en  
fermentation Facultatif - sucre, 40 lb en 2 lots - 10 lb puis 30

lb 1 tasse de levure.

Option 2

1 boisseau de semoule de maïs

1 et 1/2 gallon de maïs malté

Rendement-

Maïs pur 1,5 gal/boisseau (28 lb)

Maïs et sucre 6 gal/boisseau (28 lb) 1 tasse  
de levure





# **BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR ALKOHOLDESTILLATOR**

**MODELL: YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F  
YML08110F YML08111F YML08113F YML08121F YML08123F  
YML13111F YML13113F YML13121F YML13123F**



**Kompressor Weinkühler**  
**10L/20L/30L/50L**



**Modellnummer:** YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F YML08110F YML08111F  
YML08113F YML08121F YML08123F YML13111F YML13113F YML13121F  
YML13123F

## Technische Parameter entsprechend dem Modell:

Volume	Model No.	Describe	Water pump	Dimension(mm)		
				Wine barrel	Cooling bucket	Filter barrel
3 Gal 11.4L (±10%)	YML03110F	10L Single barrel	No water pump	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03113F	10L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03121F	10L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03121F	10L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
5 Gal 19L (±10%)	YML03123F	10L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05110F	20L Single barrel	No water pump	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05113F	20L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05121F	20L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
8 Gal 30L (±10%)	YML05121F	20L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05123F	20L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08110F	30L Single barrel	No water pump	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08111F	30L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08111F	30L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08113F	30L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
13.2 Gal 50L (±10%)	YML08121F	30L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08121F	30L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08123F	30L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13111F	50L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13111F	50L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13113F	50L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
50L (±10%)	YML13121F	50L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13121F	50L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13121F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100

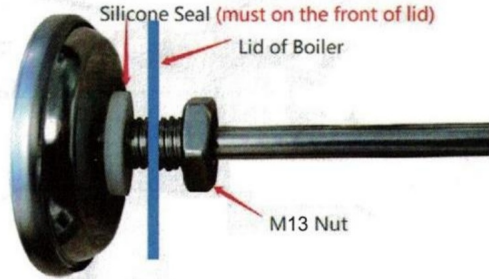
## Packliste

1 x Kessel	
1 X Thermometer	<b>In Zubehörtasche</b>
1 X Kondensator	
1 X Gebogenes Kupferrohr-Kit (inkl. Messingverschraubung, Mutter und Dichtung)	
1 X Gärventil 1 X Silikonstopfen	
1 X Verlängerungsrohr	
1 X Verlängerungssilikonschlauch	
2 x Wasserschläuche	
1 X Anleitung	
1 X Beutel mit 2 Dichtungen und 1 M13-Mutter für Thermometermontage (1 der Dichtungen ist ein Ersatzteil)	
4 x Ersatzdichtungen für Wellrohre (nur für 3-Töpfe-Produkt)	
1 x Unterwasserpumpe (nur für 3-Töpfe-Produkt)	
1 x Thumper Keg mit Dichtung (nur für 3-Topf-Produkt)	
2 x Wellrohre (nur für 3-Töpfe-Produkt)	

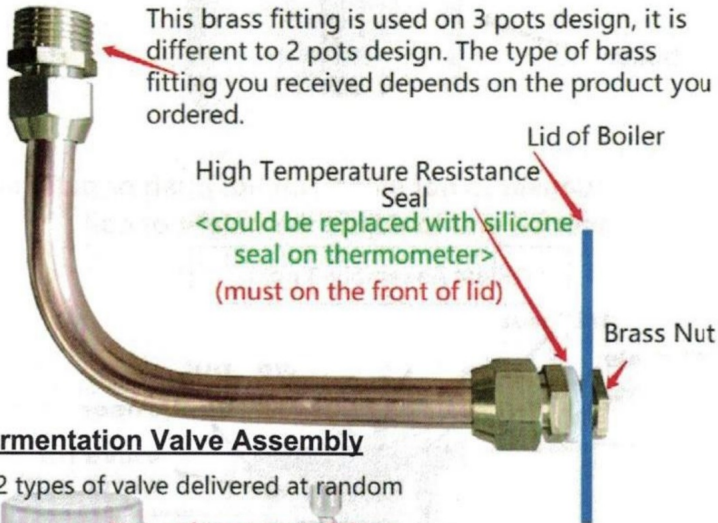
## Installation

Um ein Auslaufen zu vermeiden, müssen alle Dichtungen auf der Vorderseite des Deckels angebracht werden!

### Thermometer Assembly-through $\phi 13$ hole of lid



### Vapor Outlet Assembly-through $\phi 13$ hole of lid

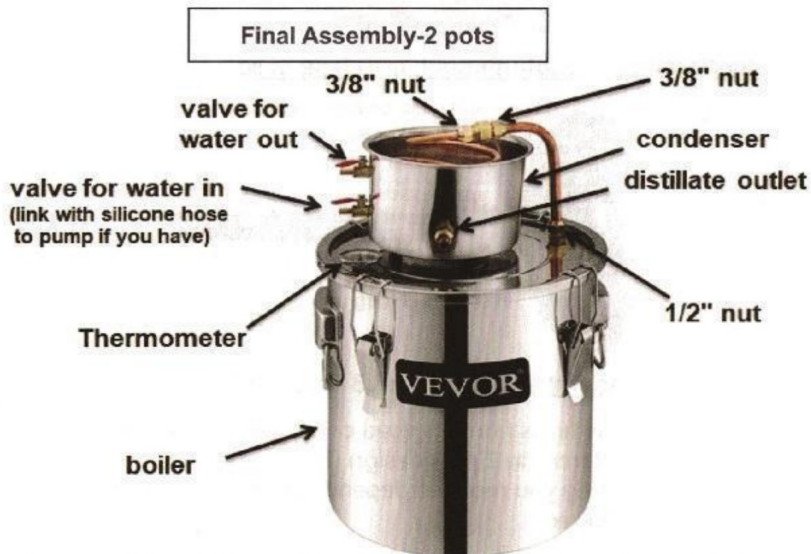


### Fermentation Valve Assembly

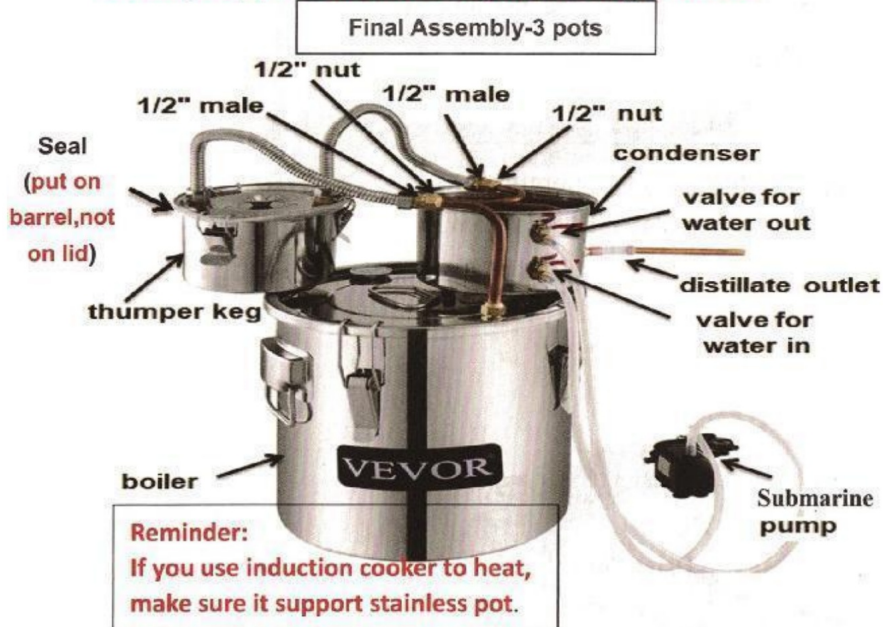
2 types of valve delivered at random

You only get one of them.





**Notice: If condenser is not steady on lid, push or pull the cooling copper coil end to adjust the height of coil.**



### **Sicherheitshinweise zur Tauchpumpe**

(Ignorieren Sie dies, wenn Sie SKU ohne Tauchpumpe bestellt haben)

Die Handhabung und Nutzung unserer Pumpe ist sehr einfach und bequem. Der Benutzer muss nur

Sie müssen einen geeigneten Wasserstand stoppen und die Pumpe mit der Auslasswasserleitung verbinden

und schließen Sie dann die Pumpe an die Stromversorgung an, gemäß der Markierung auf der

Etikett (jedes Land, je nach Standard). So kann die Pumpe gut laufen.

### **Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern**

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Handhabung der Pumpe immer den Stecker aus der Steckdose.
- Nur mit sauberem Wasser verwenden. Nicht in Flüssigkeiten eintauchen. Die Pumpe niemals trocken laufen lassen.
- OPTION-Die Pumpe wird mit Erdungsleiter und Erdungsstecker geliefert.

Steckernetzteil und darf nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden, um das Risiko zu verringern eines elektrischen Schlags (nur europäischer Standard).

• Verwenden Sie die Pumpe nicht in Wasser mit einer Temperatur über 90 °F bzw. 30 °C.

• Verhindern Sie, dass Wasser über das Kabel in die Steckdose läuft. • Heben, tragen oder ziehen Sie die Pumpe nicht am Netzkabel.

• Ersetzen Sie nicht das Pumpenkabel. Verwenden Sie die Pumpe nicht mehr, wenn sie beschädigt ist (Option für Pumpe mit sicherer Kleinspannung).

• Verwenden Sie zum Betrieb der Wasserpumpe immer den mitgelieferten Transformator oder wenden Sie sich an Ihren

Der andere Transformator muss von einem Elektriker überprüft werden, bevor dieser angeschlossen wird.

• Schließen Sie den mitgelieferten Transformator nicht an andere Geräte an.

• Ziehen Sie vor jeder Reinigung und jedem Handhabung.

• Nur für den Innenbereich. Stellen Sie den Transformator fern von Feuer, Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung auf. (Optional für Pumpe mit Licht). •

Tauchen Sie die heiße Glasröhrenabdeckung nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser direkt auf die Glasröhre Oberfläche, wenn sie beleuchtet ist.

• Die Glasröhrenabdeckung ist aus Glas. Sie ist zerbrechlich. Bei Lichteinfall sollte sie mit Vorsicht behandelt werden.

Installation & Wartung der Glühbirne. Tragen Sie Handschuhe, um Ihre Hände vor Verletzungen zu schützen, wenn die Glas ist zerbrochen.

• Das Netzkabel kann nicht ersetzt werden. Wenn das Kabel beschädigt ist, sollte das Gerät verschrottet.

### **Um das Wasser sauber zu halten**

- Wechseln Sie das Wasser regelmäßig, um zu verhindern, dass das Wasser klebrig wird und sich bildet Mikroorganismen.

### Fehlerbehebung

**Wenn die Pumpe nicht läuft, sollten Sie Folgendes überprüfen:** • Überprüfen Sie den

Schutzschalter oder versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose, um sicherzustellen, dass die Pumpe Stromversorgung. HINWEIS: Trennen Sie die Pumpe vor der Überprüfung immer von der Steckdose.

- Überprüfen Sie den Pumpenauslass und die Schläuche auf Knicke und Verstopfungen.
- Algenbeläge können mit einem Gartenschlauch ausgespült werden.
- Entfernen Sie die Pumpenfilterabdeckung und die Pumpenkammer, um Zugang zum Laufradbereich zu erhalten. Rotor, um sicherzustellen, dass er nicht gebrochen oder blockiert ist.

**Bei geringer Durchflussmenge kommt es zum Spucken oder „Rülpfen“ der Pumpe:**

- **Überprüfen Sie den Wasserstand, um sicherzustellen, dass die Pumpe vollständig untergetaucht ist.**

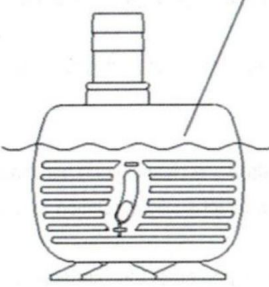
**Wenn während des Betriebs (mit Wasser) ungewöhnliche Geräusche auftreten:**

- Trennen Sie zuerst die Stromversorgung und entfernen Sie dann die Pumpenfilterabdeckung und die Pumpenkammer.
- Greifen Sie das Laufrad mit der Hand und ziehen Sie die Laufrad-/Rotorbaugruppe vorsichtig aus der Pumpe Gehäuse.
- Spülen Sie die Laufrad-/Rotoreinheit und den Hohlraum mit sauberem Wasser ab. Bei Bruch oder Oberflächenschäden Wenn an der Baugruppe ein Schaden festgestellt wird, wenden Sie sich zum Austausch der Teile an Ihren Händler.

### Warnung krank

Die Wasserpumpe muss vollständig durchnässt werden, sonst wird sie beschädigt!

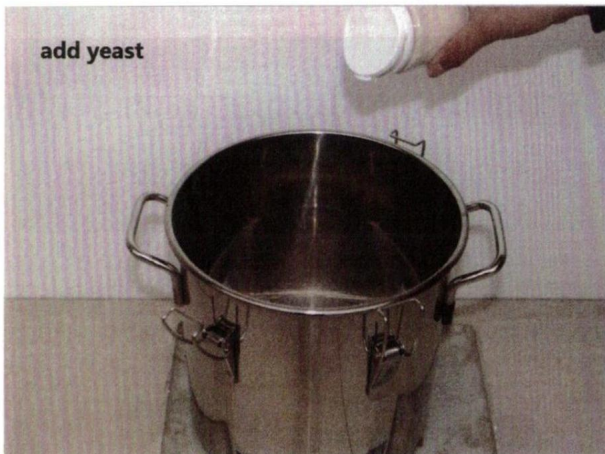
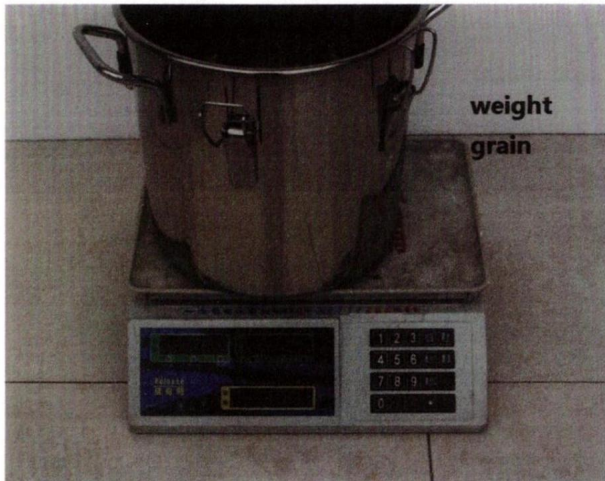
Mindestwasserstand (Mindestwasserstand)

 Das Diagramm zeigt eine Wasserpumpe mit einem Wasserstand. Die Pumpe ist als zylindrisches Gehäuse mit horizontalen Gitterstäben dargestellt. Ein Rotor ist im Inneren zu sehen. Ein Wasserstand ist durch eine gestrichelte Linie angedeutet, die über dem Rotor verläuft. Ein Pfeil zeigt auf den Wasserstand.	<p><b>Warnung!!!</b></p> <p>Die Wasserpumpe muss vollständig durchnässt sein, sonst werden beschädigt!</p> <hr/> <p>Durchflussregelventil</p> <p>(+) Maximum (Muss das Maximum sein)</p> <p>(-)Minimum (Muss Minimum sein)</p>
--	--

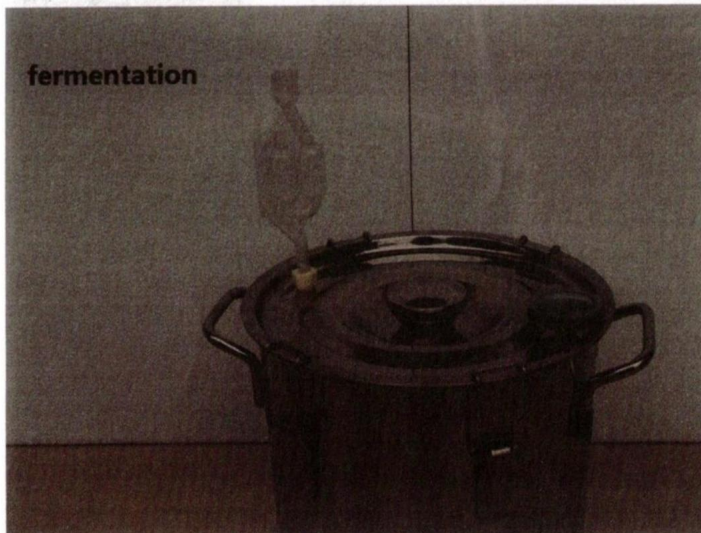
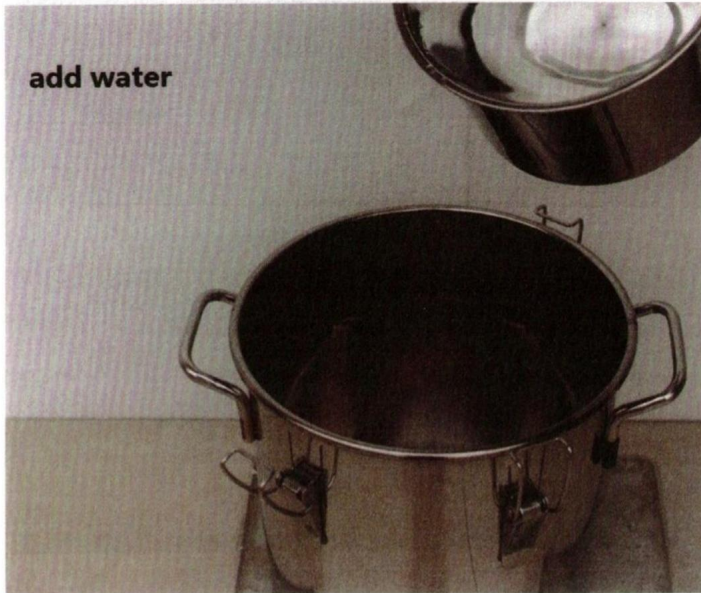


Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG.  
Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass die  
Das Produkt erfordert in der Europäischen Union eine getrennte Müllentsorgung.  
Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Zeichen gekennzeichneten Zubehörteile.  
Symbol. Produkte, die so gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem  
normalen Hausmüll, sondern müssen bei einer Sammelstelle abgegeben werden  
zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten.

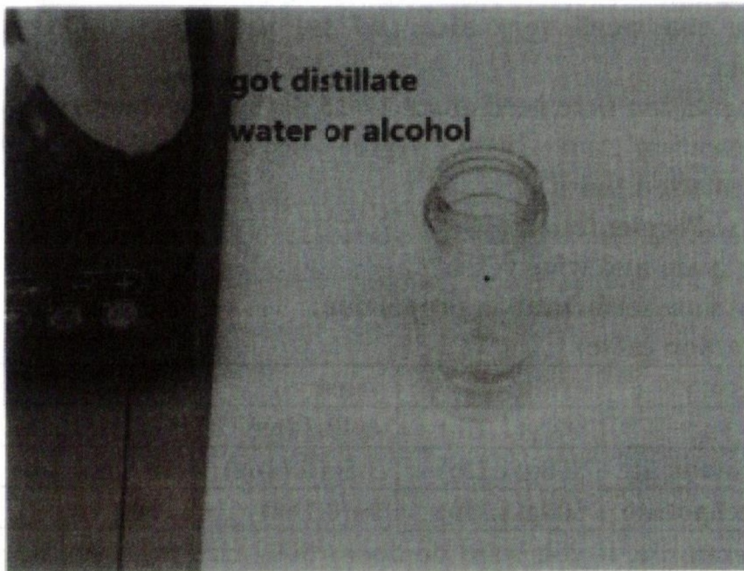
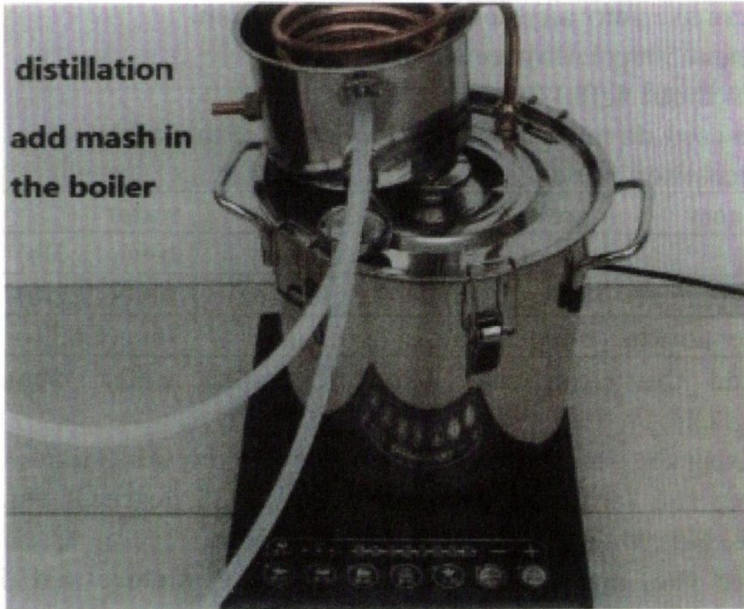
## Schritte zum Starten



**Hinweis! Das Weinfass kann nicht vollständig mit Wasser gefüllt werden, und mehr als 4 cm  
Es muss Platz freigehalten werden, um die Dampfbildung zu erleichtern. (Unter normalen  
Unter Umständen liegt die Flottenausbeute über 90%)**



If you use induction cooker, make sure it support stainless pot.



## Anleitung zur Fermentation

Sie können für die Gärung jeden beliebigen Topf oder jedes Fass verwenden.

1. Gewicht 500g (1,1 lb) Reis
2. Etwa 4 g Hefe dazugeben

**Wenn Sie mehr selbst tun müssen, sehen Sie sich bitte diese Tabelle an:**

### Gärtisch

Kategorie	Getreide	Hefe	Wasser
Reis	500 g	4 g (0,14 Unzen)	1000 g (2,2 Pfund)
Mais (Weizen)	500 g	3,5 g (0,11 oz)	1000 g (2,2 Pfund)
Süßkartoffel	500 g	3 g (0,1 oz)	750 g

3. Fügen Sie sauberes kaltes Wasser hinzu (verwenden Sie kochendes Wasser) (ca. 1000 g).

Mischen Sie die Hefe mit Reis und rühren Sie sie jeden Tag gut um. Rühren Sie

dreimal um. Halten Sie die Gärtemperatur bei etwa 28-35 Grad. Wenn es in Ihrem Haus kalt ist, können Sie Kleidung verwenden.

halte es warm.

Sehen Sie sich die Maischegärung wie auf Bild 6 an, es ist eine gute Gärung.

Man kann sehr gut riechen und sehen, wie der Reis auf den Boden sinkt. Die Fermentationszeit beträgt ca.

12-15 Tage, wenn Sie den Gärtopf bei 30-35 Grad halten können, brauchen Sie etwa 10 Tage Gärung beendet.

### So funktioniert die Fermentation:

unter Verwendung von Getreide und Weinhefe.

### Anteile der Flüssiggärung: Anteilstabelle

Kategorie	Getreide	Hefe	Wasser
Reis	500 g	4 g (0,14 Unzen)	1000 g (2,2 Pfund)
Mais (Weizen)	500 g	3,5 g (0,11 oz)	1000 g (2,2 Pfund)
Süßkartoffel	500 g	3 g (0,1 oz)	750 g

Wenn Sie beispielsweise etwa 500 g Reiswein herstellen möchten, benötigen Sie 4 g Hefe und 1000 g Reis.

einen Brei zubereiten.

So geht's.

Suchen Sie sich einen Topf aus Keramik, Edelstahl oder Glas, der groß genug ist, um die gewünschte Menge aufzunehmen. machen möchte.

Um den Reiswein zuzubereiten.

Reis, Hefe und Wasser in den Topf geben und 6 Tage stehen lassen, nicht verschließen. Zuerst den Reis in den Topf, dann die Hefe dazugeben, das Wasser dazugeben und gut vermischen.

Wenn Sie Mais- oder Weizenbrei herstellen, muss dieser gemahlen werden. Machen wir das

Mischen Sie den Reis mit dem heißen Wasser, warten Sie, bis die Temperatur auf etwa 32 Grad abgekühlt ist  
Gleichzeitig vermengen wir sie und geben dann die Hefe hinzu und vermischen sie mit der Maische.

Die Gärung sollte 7-15 Tage dauern. An einem warmen Ort bei etwa 28-36 Grad aufbewahren.

die Temperatur der Maische mit dem mitgelieferten Thermometer.

Ich empfehle jedem, dieses System zu verwenden. Sie erhalten den besten Wein mit ausgezeichnetem Geschmackskörper und Aroma.

Um den Reis zu kochen, verwenden Sie einen Reiskocher, wenn Sie einen haben, oder kochen Sie ihn in einem geeigneten Topf. Lassen Sie nicht anbrennen

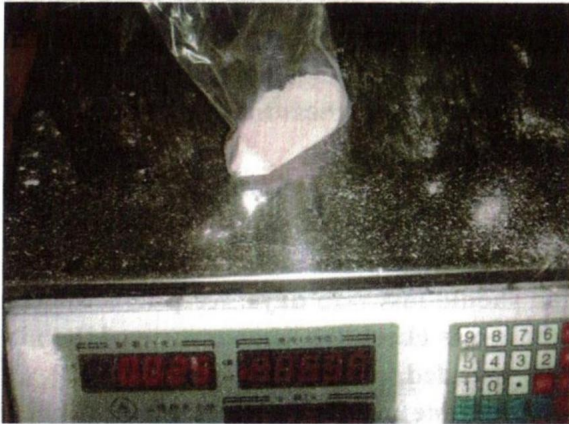
Bei uns beschleunigt die Verwendung von warmer Wasserwärme bei niedriger Hitze den Vorgang.



Kochen Sie den Reis thoroughly (gekocht, aber nicht matschig). Dann nehmen wir den Reis in einen anderen Behälter

(keine Plastikbehälter verwenden). Warten Sie, bis die Reistemperatur auf 20 bis 30 Grad gesunken ist (Sie

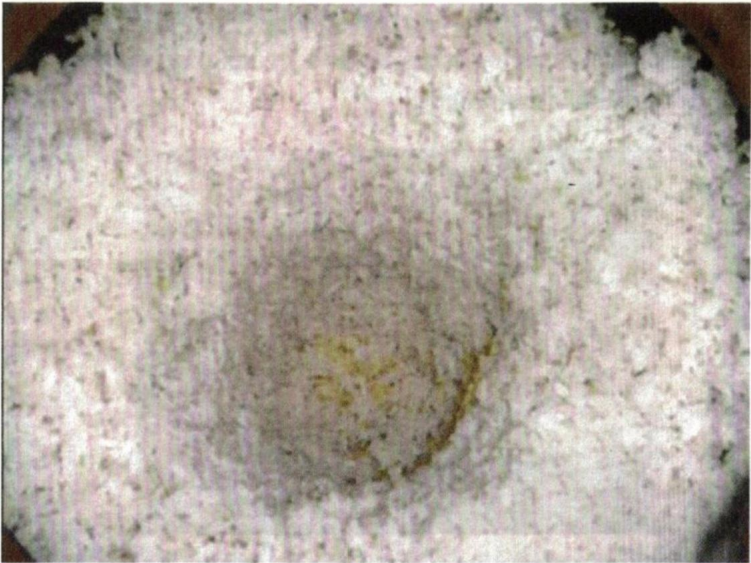
Sie können die Temperatur mit einem Ventilator senken.



Wiegen Sie 8g Hefe für 1000g Reis mit einer elektronischen Waage ab, mischen Sie die Hefe hinein und starten Sie den Fermentation.



In unserem Land benutzen wir alle Töpferwaren und Küchengeräte und tragen Handschuhe, um die Hygiene zu wahren.



Es ist sehr wichtig, keinen übrig gebliebenen Reis zu verwenden, er kann kontaminiert werden und Lebensmittel verursachen Vergiftung.



**Mit einer Folie abdecken.**

Nicht verschließen, da die Gärung Sauerstoff benötigt. Wir können es mit einem Karton abdecken.

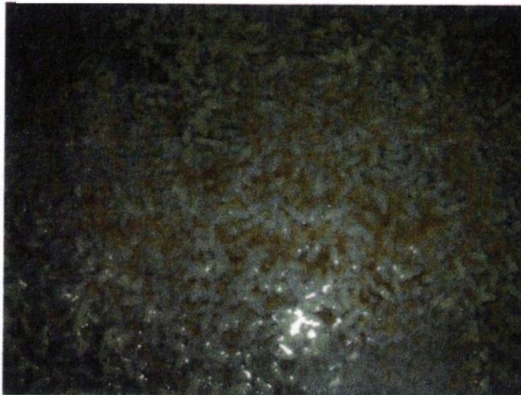


Nach etwa 36 Stunden sollten Sie die Gärung nun riechen und sehen können. Wenn es matschig aussieht und riecht nach Wein, fügen Sie 1200ml bis 1500ml kaltes Wasser hinzu, das gekocht wurde, um es zu sterilisieren, mischen Sie die Wasser durch Umrühren (verwenden Sie einen sterilen Holzlöffel, tauchen Sie ihn vor Gebrauch in heißes Wasser).



Bedecken Sie es und lassen Sie es etwa 6 Tage lang gären (im Winter braucht es etwa 7-10 Tage). Ein wenig bei großer Kälte kann noch Hefe zugegeben werden oder das Ganze an einen warmen Ort gestellt werden.

Wenn Sie sehen, dass das Wasser klar ist oder wenn die Anzeige die gleiche Temperatur wie bei Raumtemperatur anzeigt mithilfe des Thermometers, dann können wir mit der Destillation beginnen.



### **Wie man Mondschein macht**

Fangen wir an:

Einkaufsliste: Was Sie für ein 10-Gallonen-Rezept brauchen Dieses Rezept

ist vollständig skalierbar. Wenn Sie 5 oder 20 Gallonen zubereiten möchten, halbieren oder verdoppeln Sie einfach das Rezept.

1 Dose (12 oz) Tomatenmark (keine Soße)

1 Zitrone (groß oder drei kleine)

2,5 Pfund Kartoffeln (jede Art ist geeignet, nehmen Sie einfach eine billige 5#-Tüte und verwenden Sie die Hälfte) 20 Pfund Weiße

Zucker

2 Esslöffel Backhefe (Fleischmann's oder Red Star, kaufen Sie die 4oz Flasche statt

die Pakete, um Geld zu sparen. Wählen Sie außerdem hochaktiv, wenn Sie die Wahl haben). 10gal Fermenter, das

ist, was Ihre Maische für 1-2 Wochen hält, während sie gärt. Es gibt

Hier gibt es mehrere Möglichkeiten. Erstens: Brute-Mülleimer bestehen aus lebensmittelechtem Kunststoff

und machen tolle Fermenter. Zweitens: Lokale Donut-Läden verschenken oder verkaufen normalerweise ihre alten

Fülleimer, diese sind auch lebensmittelecht und extrem billig, versuchen Sie, sie in 5 Gallonen zu bekommen

Größen. Drei: Kaufen Sie neue 5-Gallonen-Farbeimer aus Kunststoff im örtlichen Baumarkt für 5 bis 6 US-Dollar.

\*Hinweis:\* Bei der Herstellung eines 10 Gallonen Maische ist das Mischen in einem Behälter, der fasst, viel einfacher

alle 10 Gallonen, aber das Anheben und Bewegen wird zu einer monumentalen Aufgabe. Zwei 5 Gallonen

Eimer lassen sich allein viel leichter bewegen, das Mischen ist jedoch etwas schwieriger.

#### **Zubereitung des Breis:**

Etwa 1,1 kg Kartoffeln kochen und anschließend vollständig zerstampfen.

Es ist besser, sie flüssig zuzubereiten, da sie sich dann leichter vermischen lassen.

Füllen Sie den Fermenter zur Hälfte mit heißem Wasser. Für dieses Rezept ist jedes trinkbare Wasser geeignet.

inklusive Wasserhahn.

20 Pfund Zucker in heißes Wasser mischen. Rühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat. Kartoffelpüree unterrühren.

Rühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat. 12 oz Tomatenmark unterrühren. Rühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat.

Pressen Sie den Saft einer großen Zitrone aus und geben Sie den Saft zur Gär Mischung hinzu.

Füllen Sie bis zu 9 Gallonen mit Wasser auf. Wechseln Sie zwischen heiß und kalt, um ein Ziel zu erreichen

Temperatur von 27°C (80°F) (70-90°F ist in Ordnung, aber nicht über 95°F gehen, sonst können Sie töten Ihre

Hefe).

Wenn die Zieltemperatur erreicht ist, fügen Sie 1oz (2 Esslöffel) Hefe hinzu. Rühren Sie, bis

vollständig aufgelöst.

Setzen Sie den Deckel locker auf den Fermenter. Das Kohlendioxid sollte leicht entweichen können, aber

halten Sie Insekten fern. Stellen Sie sie nicht in direktes Sonnenlicht und halten Sie die Temperatur zwischen

21–27°C (70–80°F).

Die Maische sollte innerhalb der ersten 24-48 Stunden zu sprudeln oder zu blubbern beginnen. Überprüfen Sie täglich, bis entweder alle

Die Aktivität in der Maische kommt zum Stillstand oder die Maische gärt bereits seit zwei vollen Wochen.

Zeitnah (innerhalb von 3 Tagen) destillieren.

## **Destillieren**

### **Erster Gebrauch:**

Wenn Sie eine neue Destillieranlage zum ersten Mal benutzen, müssen Sie sie gründlicher reinigen.

wie bei normalem Gebrauch. Der Vorgang beginnt mit dem Waschen aller Teile des Destillierapparats

sehr gründlich mit heißem Seifenwasser. Der zweite Schritt wird als Essiggang bezeichnet.

Mischen Sie einfach gleiche Teile Essig und Wasser bis zu etwa einem Fünftel der Kapazität der Destille (also ein

1 Gallone Mischung für eine 5 Gallonen Destillieranlage). Stellen Sie die Destillieranlage und den Kondensator auf (ohne Wasser), gießen Sie das

Mischung und erhitzen, bis Wasser/Essigflüssigkeit und Dampf aus dem Kondensator kommen. Ausschalten

von der Hitze nehmen, abkühlen lassen und den Inhalt entsorgen.

Als nächstes folgt der letzte Reinigungsschritt, der Opferlauf. Sie folgen den folgenden Schritten, als ob

Sie waren auf Trinktour, aber werfen Sie Ihre erste Ladung Schwarzgebrannten weg. Das wird

Reinigen Sie die Destillieranlage von allem, was den Geschmack zukünftiger Durchläufe beeinträchtigen könnte. Für unwissenschaftliche

Aus diesem Grund wird dies auch als Übergangsritus für einen neuen Destillateur angesehen und ist der wichtigste

Taufe der Destillieranlage.

Vorsichtsmaßnahmen

Lassen Sie eine laufende Destille niemals unbeaufsichtigt.

Trinken Sie niemals während des Destillierens.

Blockieren Sie niemals den Auslass der Destillieranlage. Dies kann zu

Überdruck und Explosion.

Verwenden Sie beim Destillieren in Innenräumen niemals eine Wärmequelle mit offener Flamme.

Das Destillieren im Freien ist immer vorzuziehen.

## **Aufstellen**

Stellen Sie den Boden der Destillieranlage auf Ihre Wärmequelle.

Gießen Sie Maische hinein, aber achten Sie darauf, dass die Ablagerungen, die sich am Boden des

Behälter nicht in die Destille gelangen, da sie zu Geschmacksstörungen führen können. Lassen Sie außerdem

ca. 4" Platz an der Oberseite der Destille, um ein Überkochen in den oberen Teil zu verhindern oder

schlimmer noch, der Schwanenhals und der Kondensator.

Legen Sie die Zwiebel auf und versiegeln Sie sie. Das Versiegeln kann mit einer dicken Wasser-Mehl-Mischung erfolgen und

Schieben Sie es in und um die Naht, wo Ober- und Unterseite aufeinandertreffen. Eine andere Möglichkeit ist

Umwickeln Sie die Unterseite des Zwiebelkopfes mit Teflonband, bevor Sie ihn in den

unterer Teil der Destillieranlage.

### **Kondensator anbringen**

Halten Sie den Kondensator kühl. Dies geschieht, indem Sie den Kondensatorkörper mit Wasser füllen und

kontinuierliches Hinzufügen von Eis (gefrorene Wasserflaschen funktionieren auch gut) oder Verwendung eines kontinuierlichen Stroms von kaltem Wasser aus einem Küchenhahn oder Wasserschlauch (während der Kondensator mit in ausgestattet ist und aus Düsen für die vollständige Kontrolle, dies könnte so einfach sein wie das Verschließen des Bodens und das Lassen ein Wasserschlauch, der oben verlegt wird).

Stellen Sie einen Behälter an den Auslass der Destillieranlage, um den Mondschein aufzufangen. Denken Sie daran, dass während Einige Kunststoffe sind problemlos verwendbar, die meisten sind jedoch nicht für den sicheren Umgang mit hohen Konzentrationen geeignet. Alkohol. Gehen Sie auf Nummer sicher und verwenden Sie Glas. Einmachgläser eignen sich hierfür hervorragend.

## Der Lauf

Beginnen Sie mit der Hitzeanwendung. Verwenden Sie hohe Hitze, bis Sie den Brei kochen hören. Sie können auch Berühren Sie vorsichtig das Rohr, das den Zwiebeldeckel mit dem Kondensator verbindet, wenn der Destillierapparat oben ist Auf Betriebstemperatur wird es sehr schnell von kalt über warm zu heiß wechseln. Sobald Sie

Wenn Sie diesen Punkt erreicht haben, reduzieren Sie die Hitze auf die Hälfte.

Regulierung der Wärme: Sobald Flüssigkeit aus dem Kondensator austritt, sollten Sie die Temperatur senken. die Hitze, so dass es kein konstanter Strom ist. Tropfen sind in Ordnung, ebenso wie brechende oder intermittierende Ströme, aber ein konstanter Strom bedeutet, dass die Temperatur zu hoch ist. Dies mag Eine alternative Möglichkeit zur Überwachung der Temperatur im Standbild ist ein tragbares Temperaturscanner. Sie sind in lokalen Baumärkten für 20-25 \$ erhältlich. Wenn Sie Bei dieser Methode wird die Temperatur an der Oberseite des Zwiebelkopfes zwischen 79°C (174° F) gehalten und 88 °C (190 °F).

Werfen Sie die Köpfe weg: Als Vorsichtsmaßnahme gegen eine Methanolvergiftung werfen Sie die erste Unze pro 5 Gallonen Maische.

Achten Sie auf Undichtigkeiten: Überprüfen Sie regelmäßig die Naht zwischen Zwiebeldeckel und Topf auf entweichenden Dampf. Sollte sich Dampf bilden, einfach mit Mehl-Wasser-Mischen Sie und achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am austretenden Dampf verbrennen.

Halten Sie das Kondensatorwasser kühl: Überwachen Sie regelmäßig die Kondensatorwassertemperatur. Kaltes oder kühles Wasser ist großartig, lauwarmes Wasser ist eine Warnung, dass es kühler sein muss. Wenn das Wird das Wasser wärmer als handwarm, sollten Sie die Destillation sofort beenden.

Beenden des Laufs: Sie werden feststellen, dass, sobald Sie Ihre Hitze richtig eingestellt haben, nur sehr wenig Manipulation. Dies ist eine Möglichkeit, um festzustellen, wann Sie mit dem Destillieren fertig sind. Wenn Sie das Ende erreichen des Laufs werden Sie feststellen, dass die Temperatur der Zwiebeloberseite plötzlich zusammen mit der Mondschein aus dem Kondensator. Dies geschieht ohne Änderung der Wärme

Versorgung. Wann immer Sie auf diese Weise eine signifikante Veränderung erleben, können Sie daraus schließen dass der Lauf beendet ist, also schalten Sie die Hitze aus und lassen Sie die Destille vollständig abkühlen, bevor Reinigung.

Sobald die Destillieranlage und die Maische abgekühlt sind, entsorgen Sie die Maische. Blumenbeete sind großartig, weil die Maischeabfall ist extrem nährstoffreich. Waschen Sie die Destillieranlage mit Spülmittel und heißem Wasser dann sofort mit einem Handtuch abtrocknen. Die Kondensatorspule kann mit heißem Wasser ausgespült werden, keine Seife ist erforderlich (wenn Sie planen, sofort danach einen weiteren Batch auszuführen, dann eine schnelle mit Wasser abspülen genügt).

## **Die Folgen**

### **Schneiden:**

Dabei handelt es sich um den Prozess der Verwässerung der Alkoholkonzentration.

Der Zweck besteht darin, dem Alkohol Volumen zu verleihen.

Beispiel: 1 Quart mit 160 Proof

Der schwarzgebrannte Schnaps kann auf 2 Quarts verdünnt werden, sodass man immer noch einen sehr starken, 80-Proof-Schnaps erhält.

### **Erneutes Destillieren:**

Dabei handelt es sich um den Vorgang, den Alkoholgehalt eines bereits destillierten Schwarzgebrannten weiter zu erhöhen.

### **Kohlefilter:**

Kohlenstoff wird ähnlich wie ein Wasserfilter verwendet, um übel schmeckende Verunreinigungen zu entfernen aus Mondschein. Leider werden dabei auch die wohlschmeckenden Aromen entfernt. Wegen

Diese werden normalerweise verwendet, um einen neutralen Mondschein zu machen, der dann mit Früchten gemischt wird oder Weine später.

### **Aroma:**

Dabei handelt es sich um den Vorgang, einfach Aromen und/oder Zucker in ein Glas mit selbstgebranntem Schnaps zu geben, um der Geschmack. Von Apfelkuchen bis Kaffee kann fast alles verwendet werden. Verwenden Sie einen Kaffeefilter, um Nachdem Sie die Mischung ein paar Wochen stehen gelassen haben, seihen Sie das Ganze ab.

### **Altern:**

Viele Spirituosensorten haben einen speziellen Alterungsprozess, der sie auszeichnet, ein Beispiel ist Whisky. Ein Teil des Prozesses besteht darin, dass er für eine bestimmte Zeit in einem verkohlten Eichenfass gelagert wird. Zeitaufwand. Da die meisten Anfänger keinen Zugang zu Eichenfässern haben,

kann nachgebildet werden, indem man einfach ein Stück Weißbrot verkohlt und in ein Einmachglas legt mit Mondschein gefüllt. Mit der Zeit altert der Mondschein, verfärbt sich und wird zu einem sehr einfachen Whisky.

## MEADE-REZEPT

Met, auch Honigwein genannt, wird durch Gärung einer Honig-Wasser-Lösung hergestellt.

Es kann als Vorfahr aller fermentierten Getränke angesehen werden.

### Zutaten

1 1/2 Teelöffel Hefe

3,5 Pfund Honig jeglicher Art

2 Teelöffel Zitronen-, Limetten- oder Orangensaft

20 Rosinen

1 viertel Teelöffel Zimt

1 ganze Gewürznelke

1 Gallone Topf Trichter

Einige Kaffeefilter

2 sterilisierte Milchkannen mit je 1 Gallone

Sterilisierte Glasflaschen

## REZEPTE

Gießen Sie 10 Tassen Wasser in den 1-Gallonen-Topf.

Geben Sie alle Zutaten in den mit Wasser gefüllten Topf.

Schalten Sie den Herd auf warme Temperatur und rühren Sie die Mischung langsam um, bis sich alles aufgelöst hat.

Sobald es aufgelöst ist, geben Sie es in einen 1-Gallonen-Milchkrug.

Füllen Sie den Rest der Kanne mit warmem Wasser und lassen Sie oben 5 cm Platz.

Lassen Sie die Mischung auf eine Temperatur zwischen 60° und 80° Fahrenheit kommen. Schütteln Sie bei dieser Temperatur den Krug um die Mischung aufzulockern. 1 Teelöffel Hefe hineingeben.

Die Mischung beginnt zu sprudeln. Die Gärung hat begonnen. Setzen Sie den Krug mit dem Lösser gestochen.

Stellen Sie diesen Krug an einen warmen, dunklen Ort.

Wickeln Sie ein Handtuch um die Kanne, um sie warm zu halten, und stellen Sie die Kanne an einen warmen, dunklen Ort.

Schwenken Sie die Kanne eine Woche lang jeden Tag vorsichtig.

Nach Ablauf der Woche öffnen Sie den Krug, geben Sie den restlichen 1/2 Teelöffel Hefe und die

Tasse wieder aufsetzen.

Stellen Sie den Krug wieder an einen warmen, dunklen Ort und stören Sie ihn 10 Tage lang nicht.

Nach 10 Tagen sollte das Sprudeln aufgehört haben. Wenn nicht, warten Sie noch länger.

Wenn die Flüssigkeit aufhört zu sprudeln, ist die Gärung abgeschlossen.

Stellen Sie den Krug für 24 Stunden in den Kühlschrank, um die Hefe abzutöten. Gießen Sie den Met in die andere Kanne leeren, ohne den Rest auszuschütten.

Lassen Sie den Krug ein paar Tage stehen, damit sich alle Ablagerungen vollständig absetzen können.

Nachdem sich die Sedimente abgesetzt haben, wird der Met durch die Kaffeefilter in Flaschen gefiltert.

Der Met in den Flaschen sollte klar sein, andernfalls sollte er so oft wie nötig erneut gefiltert werden.

## **MOONSHINE-REZEPTE**

Der Anfänger sollte mit dem Schwarzbärtigen Rum beginnen.

### **BLACK BEARDS RUM**

Zwei Pfund brauner Zucker pro Gallone Wasser und eine Tasse Honig pro zehn Gallonen-Charge.

Der Hydrometerwert sollte bei ca. 90 liegen. Überschreiten Sie 100 nicht. Fügen Sie 1 bis 3 Unzen Hefe pro 10 Gallonen Maische.

Erhitzen Sie ein Viertel Ihres Wassers auf 120 oder 130 Grad, nur heiß genug, um den Zucker zu schmelzen, dann rühren Sie Ihren Zucker und dann den Honig ein. Gießen Sie es in Ihren Fermenter und füllen Sie es fertig mit kaltem Wasser auf 80 Grad abkühlen lassen. Nehmen Sie eine Hydrometermessung vor und passen Sie sie an benötigt. Dann fügen Sie Ihre Hefe 6 bis 14 Tage lang hinzu, damit sie gären kann.

Ergibt etwa 12 % Alkohol.

### **STONEWALLS SOUTHERN WHISKEY**

Ein Liter Maissirup pro 1 1/2 Gallonen Wasser und eine Tasse Honig pro zehn Gallonen-Charge.

Der anfängliche Hydrometerwert liegt bei etwa 60 oder 65. Überschreiten Sie 70 nicht.

Fügen Sie 1 bis 3 Unzen Hefe pro 10 Gallonen Maische hinzu.

Erhitzen Sie ein Viertel Ihres Wassers auf 120 oder 130 Grad, nur heiß genug, um den Mais zu schmelzen Sirup, dann rühren Sie Ihren Sirup und dann den Honig ein. Gießen Sie es in Ihren Fermenter und beenden Sie mit kaltem Wasser auf 80 Grad abkühlen lassen. Nehmen Sie eine Hydrometermessung vor und passen Sie nach Bedarf. Dann fügen Sie Ihre Hefe 6 bis 14 Tage lang hinzu, damit sie gären kann.

Ergibt etwa 7 % Alkohol

## **WHISKEY**

### **ZUTATEN:**

10 Pfund Maiskörner, unbehandelt 5 Gallonen Wasser 1 Tasse Hefe, Champagnerhefe

Anlasser

### **ANWENDUNG:**

Geben Sie den Mais in einen Sack aus Leinen und befeuchten Sie ihn mit warmem Wasser. Legen Sie den Sack an einen warmen, dunklen Ort und halten Sie ihn etwa zehn Tage lang feucht. Wenn die Sprossen etwa 1/4 Zoll lang sind, ist der Mais für den nächsten Schritt bereit. Waschen Sie den Mais in einer Wanne mit Wasser und reiben Sie die Sprossen und Wurzeln ab. Werfen Sie die Sprossen und Wurzeln weg und geben Sie den Mais in Ihren primären Fermenter. Zerdrücken Sie den Mais mit einer Stange oder einem anderen harten Gegenstand und stellen Sie sicher, dass alle Körner geknackt sind. Geben Sie anschließend 5 Gallonen kochendes Wasser hinzu und wenn die Maische abgekühlt ist, fügen Sie Hefe hinzu. Verschließen Sie den Fermenter und entlüften Sie ihn mit einem wasserdichten Entlüftungsventil. Die Fermentation dauert 7-10 Tage. Wenn die Fermentation abgeschlossen ist, gießen Sie den Inhalt in die Destillierblase und filtern Sie ihn durch einen Kissenbezug, um alle Feststoffe zu entfernen.

## **RYE WHISKEY**

### **ZUTATEN:**

7 Pfund Roggen

2 Pfund Gerste

1 Pfund. Malz

6 Gallonen Wasser 1 Unze Hefe ANWENDUNG:

Wasser auf 70 Grad erhitzen und dann Malz und Getreide unterrühren. Unter langsamem Rühren die Mischung auf 160 Grad erhitzen (Temperatur alle 2 Minuten um 5 Grad erhöhen). Die Mischung bei 160 Grad unter ständigem Rühren für 2-3 Stunden, um Stärke in fermentierbaren Zucker umzuwandeln und Dextrin. Flüssigkeit abfiltrieren und in ein Fermentationsgerät geben und auf 70-80 °C abkühlen lassen. Grad.

Sofort mit 3 Gramm Hefe anrühren.

Um Nachgärung und Verunreinigungen zu vermeiden, fügen Sie 1 Gramm Ammoniumfluorid hinzu.

Die Flüssigkeit 1 Minute lang umrühren, dann abdecken und mit einem Lufts Schloss verschließen. Das Maischen dauert 5-7 Tage, um gären. Nach Abschluss der Gärung in einen Kissenbezug gießen und immer noch filtern, um Entfernen Sie alle Feststoffe.

**Wassermelonen-Pfirsich Moonshine Brandy** für 5 Gallonen

11/4 große Wassermelone 10 Pfirsiche

11/4 Tasse gehackte Sultaninen

15 Limetten (nur Saft) 25

Tassen Zucker

Wasser für 5 Gallonen Wein

oder Destillierhefe Extrahieren

Sie den Saft aus der Wassermelone und den Pfirsichen und bewahren Sie das Fruchtfleisch auf.

Kochen Sie das Fruchtfleisch eine halbe Stunde lang in fünf Litern Wasser, seihen Sie es dann ab und geben Sie dem extrahierten Saft Wasser hinzu.

Auf lauwarm abkühlen lassen, dann Wasser hinzufügen, um insgesamt 5 Gallonen zu erhalten, und alle anderen Zutaten außer

Hefe in das primäre Gärgefäß geben. Mit einem Tuch gut abdecken und nach 24 Stunden Hefe hinzufügen. 1 Woche lang

täglich umrühren und Rosinen abseihen. Gärfalle montieren und

4 Wochen beiseite stellen.

## **GUTER WHISKEY**

Die Zutaten sind Malz, Zucker, Hefe und Regenwasser. Das Malz können Sie in jedem großen Supermarkt kaufen. Wenn sie es nicht vorrätig haben, bestellen sie es für Sie. Die Markennamen für Malz und Hefe, die ich immer verwendet habe, waren Blue Ribbon und Red Top. Das Malz ist flüssig und wird in Dosen verkauft, die Hefe in Kuchen.

Zu jeder Dose Malz geben Sie 5 Gallonen warmes Wasser, lösen 5 Pfund Zucker auf und fügen 1 Hefekuchen hinzu. Mischen Sie alles in einem Fass aus Kunststoff, Edelstahl oder Kupfer, verwenden Sie auf keinen Fall Aluminium. Bedecken Sie es mit einem Käsetuch, um es zu schützen.

die Käfer raus. Bewahren Sie es an einem warmen Ort auf, bis es gärt. Dann können Sie es in Ihrer Destillieranlage auskochen und Sie haben den mildesten Whisky, den Sie je probiert haben. Nachdem Sie den Whisky abgelassen haben, ist er klar wie Wasser. Sie können ihn färben, indem Sie ein Stück trockenes Obstholz (oder Ahorn) nehmen, das Obstholz über einer Flamme verbrennen, bis es richtig schwarz ist, und dann das verbrannte Obstholz in Ihren klaren Whisky geben. In ein paar Tagen wird der Whisky die Farbe von im Laden gekauftem Whisky haben.

## **JDs Black Label-Rezept**

Es besteht aus 80 % Mais, 12 % Roggen und 8 % Malz (es wird eine enzymreiche 6-zeilige Sorte benötigt).

Lassen Sie Ihre Zutaten etwa 1 bis 1 1/2 Stunden in 140 bis 150 Grad heißem Wasser ziehen. Warten Sie, bis es auf 68 Grad abgekühlt ist, bevor Sie Ihre Hefe hinzufügen. Nach der Gärung wird es einmal in einem Brennkessel mit einem Klopfer destilliert und dann durch eine 10 Fuß dicke Schicht Ahornkohle gefiltert.

(das dauert etwa 4 Tage). Dann wird er in neue, verkohlte amerikanische Eichenfässer gefüllt, wo er

reift 5 Jahre und 6 Monate, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Aber anstatt in Eichenfässern zu reifen, können Sie

Fischen Sie ein Stück halb verbrannte Weißeiche aus dem Kamin, zerkleinern Sie es und legen Sie es in

den Behälter mit Ihrem Produkt. Schütteln Sie es etwa 3 Monate lang einmal täglich und filtern Sie es dann durch einen

Kaffeefilter für eine schöne bernsteinfarbene Farbe. Reduzieren Sie es auf 80 oder 90 Proof für eine

weicher Geschmack. Die Premiummarke Gentlemen J wird auf die gleiche Weise gereift, wobei die dieselbe Getreidemischung, wird aber nach der Reifung noch einmal durch Ahornkohle gefiltert. Gesüßt mit einem Schuss ECHTEM Ahornsirup (der Sorte mit leicht rauchigem Geschmack) - das schmeckt GENAU wie der im Laden gekaufte Schnaps, ist aber VIEL milder. Der Schnaps sollte bei weniger als 65% vol. gelagert werden, um zu verhindern, dass Vanilline den Smokey trüben Süße vom Ahornsirup.

### **Wassermelonen-Holunder-Moonshine-Brandy**

32 Pfund Wassermelone

1 1/4 Pfund getrocknete Holunderbeeren Wasser auf 5 Gallonen

Saft und Schale von 10 Zitronen 36 Tassen Kristallzucker Wein- oder Destillierhefe

Die Schale der Melone abschneiden, die Melone in 2,5 cm große Würfel schneiden, lose Kerne entfernen und Melone und den freien Saft in der Primärkammer (Topf, Plastikeimer usw.). Reiben Sie das Gelbe dünn von zehn Zitronen, dann die Zitronen auspressen und den Saft und die Schale (geriebene Schale) in den Primärbehälter geben. Getrocknete Holunderbeeren. Wasser hinzufügen, um 5 Gallonen zu erhalten. Zucker einrühren und gut umrühren, bis er sich aufgelöst hat. Abdecken Mit einem Tuch vorklären, 12 Stunden warten und Hefe hinzufügen.

Abdecken und 3 Tage gären lassen, dabei täglich umrühren. Den Saft in einen zweiten Behälter (Korbflasche) abseihen und Gärverschluss. 30 Tage gären lassen.

### **Bergtau**

Bei der Herstellung von „Mountain Dew“ oder „White Lightning“ besteht der erste Schritt darin, die Stärke der Getreide in Zucker. (Kommerzielle Destillierereien verwenden Malz.) Dies geschieht durch das „Keimen“ des Maises. Geschälter, ganzer Mais wird in einem Behälter mit einem Loch im Boden mit warmem Wasser bedeckt.

Legen Sie ein heißes Tuch darüber. Geben Sie während des Abtropfens von Zeit zu Zeit warmes Wasser hinzu. An einem warmen Etwa 3 Tage stehen lassen oder bis der Mais 2 Zoll große Sprossen hat. Trocknen Sie ihn und mahlen Sie ihn zu Mehl.

Brei mit kochendem Wasser übergießen. Gegebenenfalls Roggenbrot hinzufügen, der auf die gleiche Weise Sie haben es. Hefe (1/2 Pfund pro 50 Gallonen Maische) kann hinzugefügt werden, um die

Gärung, wenn Sie sie haben. Ohne sie werden 10 oder mehr Tage benötigt, anstatt etwa

4. In beiden Fällen muss es warm gehalten werden. Wenn die Maische fertig ist mit „Arbeiten“ oder

Wenn die Maische sprudelt und sich beruhigt, ist sie bereit zum Durchlauf. In diesem Stadium ist die Maische in Kohlensäure und Alkohol umgewandelt. Es heißt „Wash“ oder Bier und ist sauer.

### **SÜSSES FUTTER MOONSHINE**

# 5 Gallonen Eimer mit Süßfutter (Süßfutter hat mehrere verschiedene Körner und Melasse was ihn zu einem großartigen Whisky macht). Ein Paket Hefe (mit Destillierhefe)

Qualität und Quantität verbessern)# 5 Pfund Zucker # Wasser Geben Sie so viel Futter hinein, dass der Boden eines 5-Gallonen-Eimers gut 4 Zoll hoch bedeckt ist. Fügen Sie 5 Pfund Zucker hinzu. Füllen Sie ihn zur Hälfte mit kochendem Wasser. Mischen Sie, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lassen Sie es 90 Minuten lang stehen und füllen Sie es dann mit kaltem Wasser auf. Fügen Sie die Hefe hinzu, nachdem sie auf die empfohlene Temperatur auf dem Hefetikett abgekühlt ist. Mit Deckel abdecken – unser Deckel hat eine kleine Kappe, die aufschraubbar ist; lassen Sie sie locker, damit sie atmen kann. 4-5 Tage später ist es betriebsbereit! Dies ist ein altbewährtes Rezept und funktioniert recht gut. Mein Schnaps hat immer 150-180 Proof. Ich

empfehle dies nicht für Brennblasen, es sei denn, Sie filtern es, indem Sie es nach der Gärung durch einen Kissenbezug in einen 5-Gallonen-Eimer gießen. Andernfalls setzt sich das Mehl ab und verbrennt am Boden Ihrer Brennblase. Manche Leute lassen die Feststoffe im Kissenbezug und binden Sie es so fest, dass es den Boden der Destillieranlage nicht berührt.

### **Wassermelonen-Trauben-Moonshine-Brandy**

30 Pfund Wassermelone

7-1/2 Pfund frische rote oder grüne Tafeltrauben Wasser auf 5 Gallonen

Saft und Schale von 10 Zitronen 24 Tassen Kristallzucker Wein- oder Destillierhefe

Die Schale der Melone abschneiden, die Melone in 2,5 cm große Würfel schneiden, lose Kerne entfernen und Melone und den restlichen Saft im Hauptbehälter (Topf, Plastikeimer usw.). Reiben Sie das Gelbe von zehn Zitronen dünn ab, pressen Sie die Zitronen aus und geben Sie den Saft und die Schale (gerieben) in den Hauptbehälter.

Waschen Sie die Trauben separat, entstielen Sie sie und zerdrücken Sie sie in einer Schüssel gut. Fügen Sie Trauben und Traubensaft hinzu. Fügen Sie Wasser hinzu, um 5 Gallonen zu erhalten. Fügen Sie Zucker hinzu und rühren Sie gut um, bis er sich aufgelöst hat. Decken Sie den Hauptbehälter mit einem Tuch ab und warten Sie 24 Stunden. Fügen Sie Hefe hinzu. Bedecken Sie ihn und lassen Sie ihn 5 Tage lang gären, während Sie die Milch umrühren. Gießen Sie den Saft in einen zweiten Behälter (Korbflasche) und setzen Sie einen Gärspond ein. Lassen Sie ihn 30 Tage lang gären.

### **INDIAN HEAD MAISMEHL WHISKEY**

Zutaten: 3 Pfund Indian-Head-Maismehl, 1 1/2 Pfund trockenes

Malz, vorzugsweise dunkel (in den meisten Heimbrauereien erhältlich)

1 Beutel mit 48er Turbohefe, 4 Gallonen Quellwasser

Nachdem Sie die Ausrüstung gereinigt und für den Gebrauch vorbereitet haben, geben Sie 3 1/2 Gallonen Wasser in den Glasballon und fügen dann langsam das Maismehl hinzu, so dass es nass wird, wenn es auf den Boden fällt und somit verhindert ein Zusammenbacken so gut wie möglich. Heben Sie den Glasballon vorsichtig an und schütteln Sie ihn hin und her, um sorgen Sie für eine gute Mischung.

Als nächstes fügen Sie das trockene Malz hinzu, wie Sie es mit dem Maismehl gemacht haben, langsam und stetig, und heben dann den Glasballon hoch und schütteln ihn erneut, um eine gute Mischung zu erhalten. Erwärmen Sie die 1/2 Gallone des restlichen Wassers auf dem Herd, bis es gerade heiß genug ist, um es anzufassen. Schalten Sie den Ofen aus und rühren Sie die Hefe ein, bis sie

vollständig aufgelöst.

Nun geben Sie dies in den Glasballon und schütteln es gut. Nach 3 bis 7 Tagen ist es nun bereit zum Abfließen in das Standbild.

## **WEIZENKEIM-REZEPT**

1 Glas 20 Unzen Weizenkeime, diese finden Sie bei den Haferflocken in den meisten Lebensmittelgeschäften.

2 Unzen einer Säuremischung, die Zitronensäure, Apfelsäure und eine andere enthält, diese finden Sie in alle Spirituosenläden, die Sachen zum Heimbrauen verkaufen. 5 Pfund Zucker, das billige Zeug funktioniert genauso so gut wie die Markenware. 5 Gallonen Wasser. 1 Unze Bärenhefe.

Alles, was Sie tun müssen, ist, alle Zutaten außer dem

Hefe für ca. 30 min. Während dieser Zeit das Päckchen Hefe in ein Glas mit Raumtemperatur geben.

Temperatur Wasser wie auf der Packung Hefe angegeben, nachdem die Mischung abgekühlt ist, filtern Sie es in eine 6 1/2 Gallone Glasgefäß, um den Weizenkeim zu entfernen und die Hefe hinzuzufügen, die Mischung muss nicht heißer als 80° und nicht kälter als 65°, sonst stirbt die Hefe. Überprüfen Sie die Hefepackung

für die richtige Temperatur. Platzieren Sie einen Bubbler oben im Glas, wenn es aufhört zu sprudeln, die Mischung ist bereit zum Destillieren oder ist ein sehr guter Wein, der nach Birnen schmeckt. Dies ist das einfachste Rezept, das ich gefunden haben. Es ist ein

Traum eines Schwarzbrenners.

## **WELCHES FROZEN GRAPE JUICE MOONSHINE BRANDY**

10 Dosen (11,5 oz) Welch's 100 % gefrorenes Traubenkonzentrat

7 Pfund Kristallzucker Wasser für 5 Gallonen Wein oder Destillierhefe

5 Liter Wasser zum Kochen bringen und den Zucker im Wasser auflösen.

Vom Herd nehmen und gefrorenes Konzentrat hinzufügen.

Geben Sie weiteres Wasser hinzu, bis Sie 5 Gallonen haben, und gießen Sie es in den Sekundärbehälter.

Restliche Zutaten außer Hefe hinzufügen. Mit einem mit einem Gummiband befestigten Tuch abdecken und 12 Stunden einplanen.

Nachdem die Hefe auf die richtige Temperatur abgekühlt ist, geben Sie die aktivierte Hefe hinzu und decken Sie sie mit einem Tuch ab.

30 Tage gären lassen.

## **TANGLE-FOOT MOONSHINE**

Fermenter-Fass (55 Gallonen) Option 1

1/2 Scheffel (30 Pfund) Maismehl

3 1/2 Pfund malziger Mais

2 Handvoll roher Roggen, um eine Kappe auf der gärenden Maische zu

bilden. Optional: Zucker, 40 Pfund in zwei Partien – 10 Pfund, dann

30 Pfund, 1 Tasse Hefe.

Option 2

1 Scheffel Maismehl

1 & 1/2 Gallone malziger Mais

Ertrag-

Reiner Mais 1,5 Gallonen/Scheffel (28 Pfund)

Mais und Zucker 6 Gallonen/Scheffel (28 Pfund)

1 Tasse Hefe





# **MANUALE OPERATIVO DI DISTILLATORE DI ALCOOL**

**MODELLO: YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F  
YML08110F YML08111F YML08113F YML08121F YML08123F  
YML13111F YML13113F YML13121F YML13123F**



**Refrigeratore per vino a compressore**  
**10L/20L/30L/50L**



**Numero modello:** YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F

Modello: YML05110F Modello: YML05111F Modello: YML05113F Modello: YML05121F Modello: YML05123F Modello: YML08110F Modello: YML08111F

YML08113F YML08121F YML08123F YML13111F YML13113F YML13121F

YML13123F

## Parametri tecnici corrispondenti al modello:

Volume	Model No.	Describe	Water pump	Dimension(mm)		
				Wine barrel	Cooling bucket	Filter barrel
3 Gal 11.4L (±10%)	YML03110F	10L Single barrel	No water pump	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03113F	10L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03121F	10L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03121F	10L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03121F	10L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03123F	10L Double barrel(North America)	No water pump	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05110F	20L Single barrel	No water pump	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	5 Gal 19L (±10%)	YML05113F	20L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110
YML05121F		20L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
YML05121F		20L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
YML05121F		20L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
YML05123F		20L Double barrel(North America)	No water pump	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
YML08110F		30L Single barrel	No water pump	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
YML08111F		30L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
YML08111F		30L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
YML08113F		30L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
YML08121F		30L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
YML08121F		30L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
YML08123F		30L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
8 Gal 30L (±10%)	YML13111F	50L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13111F	50L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13113F	50L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13121F	50L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13121F	50L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
13.2 Gal 50L (±10%)	YML13121F	50L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13121F	50L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13121F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13121F	50L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13121F	50L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100

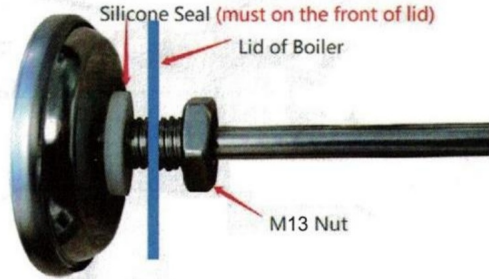
## Lista imballaggio

1 X Caldaia	<b>Nella borsa degli accessori</b>
1 X termometro	
1 X Condensatore	
1 X Kit tubo di rame piegato (compreso raccordo in ottone, dado e guarnizione)	
1 X valvola di fermentazione 1 X tappo in silicone	
1 X Tubo di prolunga in rame	
1 X Tubo di estensione in silicone	
2 tubi dell'acqua	
1 X Istruzioni	
1 X Sacchetto di 2 guarnizioni e 1 dado M13 per montaggio termometro (1 delle guarnizioni è un pezzo di ricambio)	
4 X Guarnizioni di ricambio per tubi corrugati (solo per prodotto da 3 vasetti)	
1 X Pompa sottomarina (solo per prodotti a 3 vasi)	
1 X fusto Thumper con guarnizione (solo per prodotti da 3 vasi)	
2 tubi corrugati (solo per il prodotto da 3 vasi)	

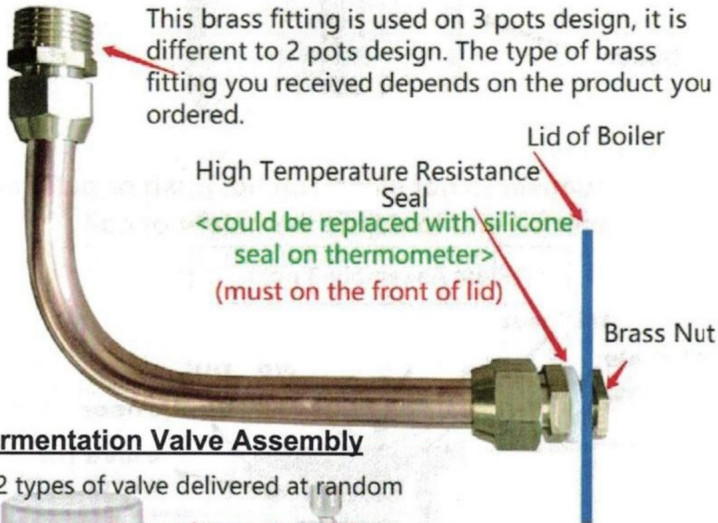
## Installazione

**Per evitare perdite, tutti i sigilli devono essere posizionati sulla parte anteriore del coperchio!**

### Thermometer Assembly-through $\phi 13$ hole of lid



### Vapor Outlet Assembly-through $\phi 13$ hole of lid

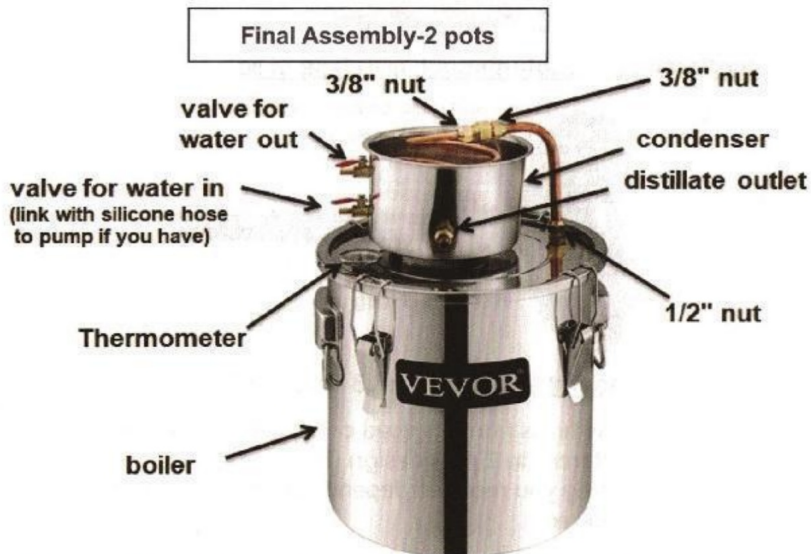


### Fermentation Valve Assembly

2 types of valve delivered at random

You only get one of them.





**Notice: If condenser is not steady on lid, push or pull the cooling copper coil end to adjust the height of coil.**



### **Istruzioni di sicurezza della pompa sommergibile**

(Ignora questo se hai ordinato lo SKU senza pompa sommergibile)

La manipolazione e l'utilizzo della nostra pompa sono molto semplici e convenienti. L'utente deve solo è necessario arrestare il livello dell'acqua a un'altezza adeguata e collegare la pompa al tubo di uscita dell'acqua e quindi collegare la pompa all'alimentazione elettrica in conformità con il segno sull'etichetta (paese diverso standard diverso). Quindi, la pompa può funzionare bene.

### **Per ridurre il rischio di scosse elettriche**

- Scollegare sempre la pompa dalla presa elettrica prima di pulirla o maneggiarla.
  - Utilizzare solo con acqua pulita. Non immergerla in alcun liquido. Non lasciare mai che la pompa funzioni a secco.
  - OPZIONE: la pompa è dotata di messa a terra nel conduttore e di un tipo di messa a terra spina di collegamento e deve essere collegata solo a una presa di terra adeguata per ridurre il rischio di scosse elettriche (solo standard europeo).
  - Non utilizzare la pompa in acqua con temperatura superiore a 90° o 30°.
  - Evitare che l'acqua scorra nella presa elettrica lungo il cavo. • Non sollevare, trasportare o tirare la pompa dal cavo di alimentazione.
  - Non sostituire il cavo della pompa. Interrompere l'uso della pompa se subisce danni (opzione per pompa con bassa tensione di sicurezza).
  - Utilizzare sempre il trasformatore fornito per far funzionare la pompa dell'acqua o consultare il proprio elettricista prima di collegare l'altro trasformatore.
  - Non collegare il trasformatore in dotazione ad altri apparecchi.
  - Scollegare sempre il trasformatore di alimentazione dalla presa elettrica prima di qualsiasi pulizia e gestione.
  - Solo per uso interno. Posizionare il trasformatore lontano da fuoco, umidità e luce solare diretta. (Opzione per pompa con luce). •
- Non immergere il coperchio del tubo di vetro caldo nell'acqua o versare acqua direttamente sul tubo di vetro superficie quando è illuminata.
- La copertura del tubo di vetro è fatta di vetro. È fragile. Deve essere maneggiata con cura durante la luce installazione e manutenzione delle lampadine. Indossare guanti per proteggere le mani da eventuali ferite se la il vetro è rotto.
  - Il cavo di alimentazione non può essere sostituito. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio deve essere rottamato.

### **Per mantenere l'acqua pulita**

- Cambiare periodicamente l'acqua per evitare che diventi appiccicosa e si formi microrganismi.

### Risoluzione dei problemi

**Se la pompa non funziona, è necessario controllare quanto segue:** • Controllare

l'interruttore automatico o provare una presa diversa per assicurarsi che la pompa funzioni alimentazione elettrica. NOTA: scollegare sempre la pompa dalla presa elettrica prima di controllare.

- Controllare che la mandata della pompa e i tubi non presentino piegature o ostruzioni.
- L'accumulo di alghe può essere eliminato con un tubo da giardino.
- Rimuovere il coperchio di filtraggio della pompa e la camera della pompa per accedere all'area della girante. Girare la rotore per assicurarsi che non sia rotto o inceppato.

**Con una portata ridotta, la pompa vomiterà o "rutterà":**

- **Controllare il livello dell'acqua per assicurarsi che la pompa sia completamente sommersa.**

**Se si avverte un rumore anomalo durante il funzionamento (con acqua):**

- Scollegare prima l'alimentazione elettrica, quindi rimuovere il coperchio del filtro della pompa e la camera della pompa.
- Utilizzare la mano per afferrare la girante, estrarre delicatamente il gruppo girante/rotore dalla pompa alloggiamento.
- Sciacquare il gruppo girante/rotore e la cavità con acqua pulita. In caso di rottura o usura della superficie se si riscontrano danni al gruppo, contattare il distributore per la sostituzione dei pezzi.

### Attenzione Malato

La pompa dell'acqua deve essere completamente immersa altrimenti verrà danneggiata!

Livello minimo dell'acqua (Livello l'eau minimo)

	<p><b>Avvertimento!!!</b></p> <p>La pompa dell'acqua deve essere completamente immersa o verrà danneggiata!</p> <p>Valvola di controllo del flusso</p> <p>(+) Massimo (deve essere il massimo)</p> <p>(-)Minimo (deve essere minimo)</p>
---	--

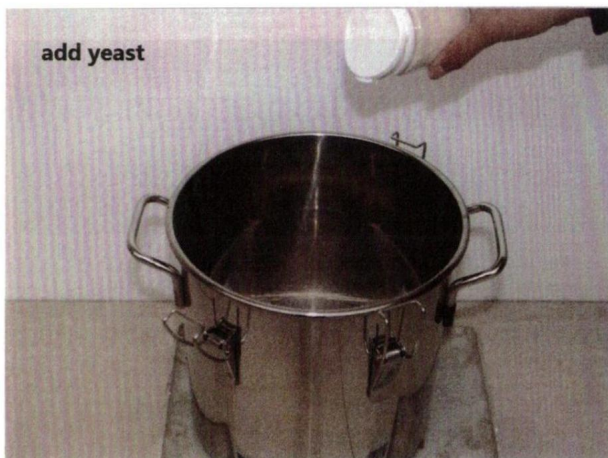
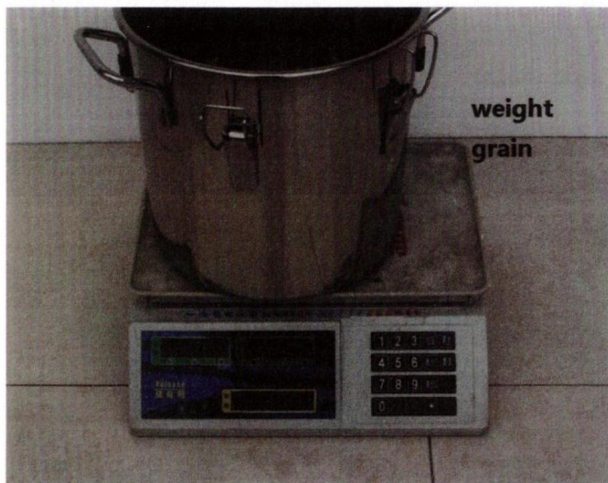


Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE.

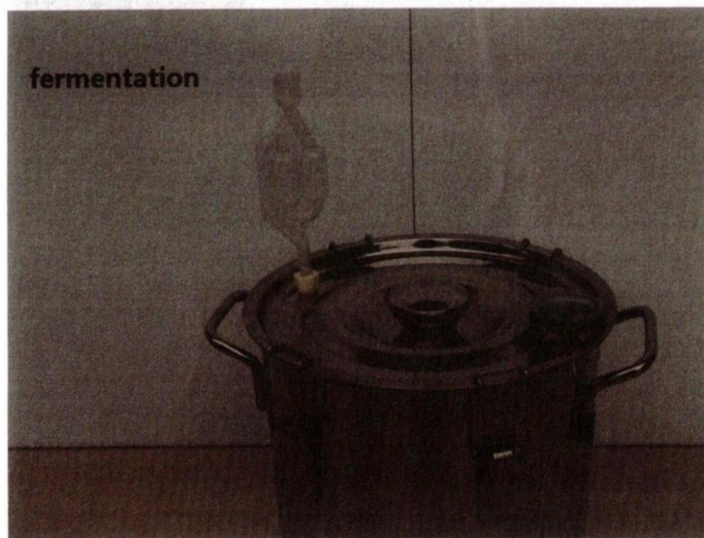
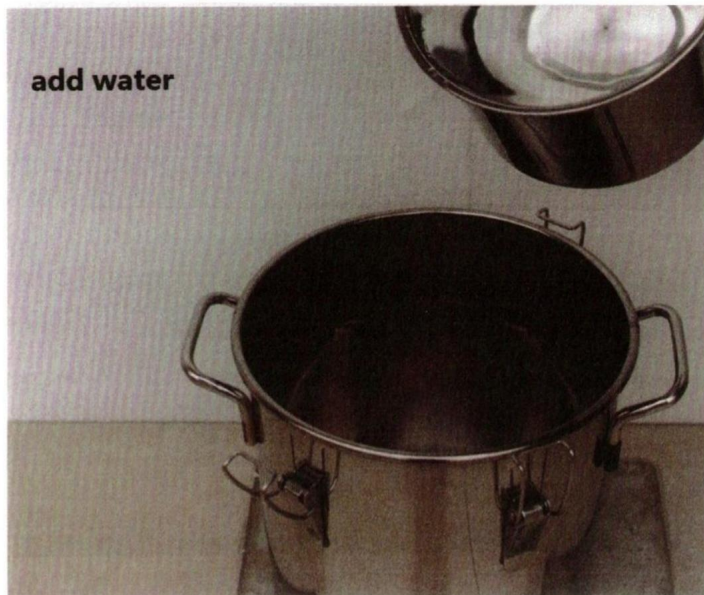
Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede una raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea.

Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

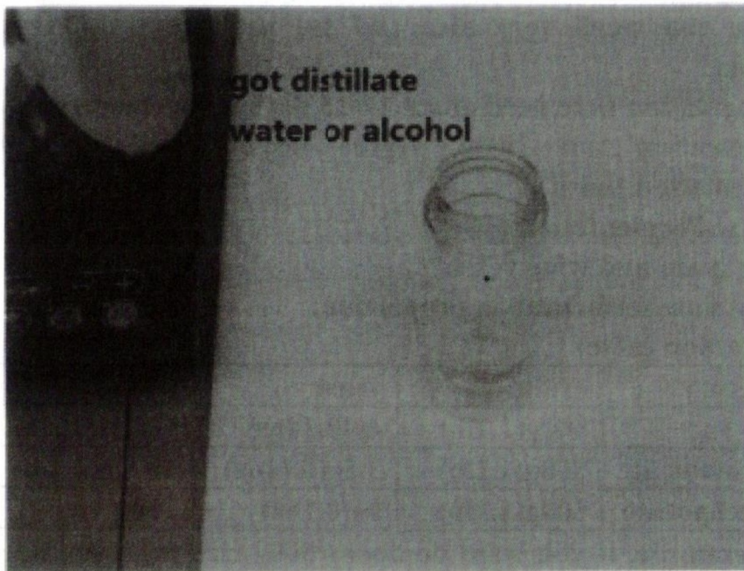
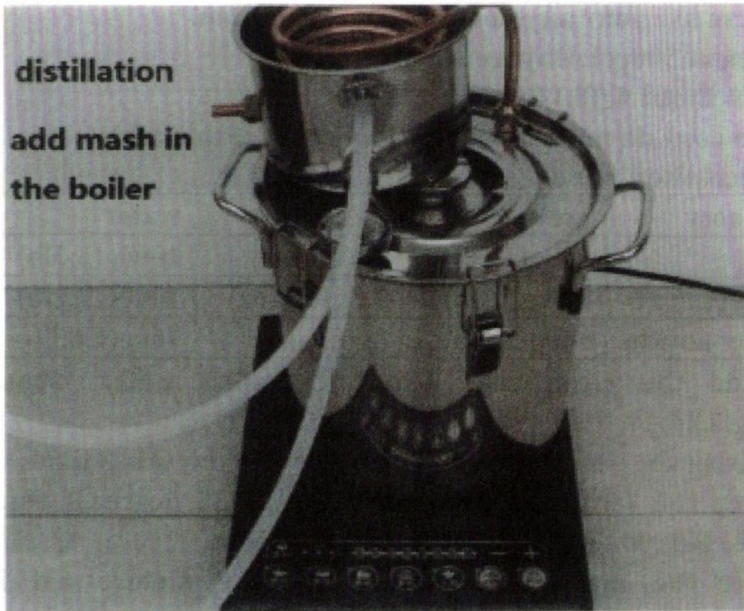
## Passaggi per iniziare



**Nota! La botte di vino non può essere riempita completamente d'acqua e più di 4 cm di deve essere riservato spazio per facilitare la formazione del vapore. (In condizioni normali circostanze, la resa del liquore sarà superiore al 90%)**



If you use induction cooker, make sure it support stainless pot.



## Guida alla fermentazione

**Puoi usare qualsiasi tipo di fermentazione, in pentola o in barile.**

1. Peso 500 g (1,1 libbre) di riso
2. Aggiungere circa 4 g (0,14 oz) di lievito

**Se hai bisogno di fare di più da solo, consulta questa tabella:**

### Tabulo di fermentazione

categoria	grano	lievito	acqua
Riso	500 g (1,1 libbre)	4 g (0,14 once)	1000 g (2,2 libbre)
Mais (grano)	500 g (1,1 libbre)	3,5 g (0,11 once)	1000 g (2,2 libbre)
Patata dolce	500 g (1,1 libbre)	3 g (0,1 once)	750 g (1,65 libbre)

3. Aggiungere acqua fredda pulita (usare acqua bollente) circa 1000 g (2,2 libbre)

Mescolare il lievito con il riso mescolando bene ogni giorno mescolando 3

volte. Mantenere la temperatura di fermentazione a circa 28-35 gradi, se la casa è fredda, è possibile utilizzare i vestiti tienilo caldo.

Osserva la fermentazione del mosto come nell'immagine 6: la fermentazione avviene bene.

Si può sentire un odore molto gradevole e vedere il riso affondare sul fondo. Il tempo di fermentazione è di circa

12-15 giorni, se riesci a mantenere la pentola di fermentazione a 30-35 gradi, ci vorranno circa 10 giorni fine della fermentazione.

### Come fare la fermentazione:

utilizzando lievito di grano e di vino.

proporzione di fermentazione allo stato liquido: tabella delle proporzioni

categoria	grano	lievito	acqua
Riso	500 g (1,1 libbre)	4 g (0,14 once)	1000 g (2,2 libbre)
Mais (grano)	500 g (1,1 libbre)	3,5 g (0,11 once)	1000 g (2,2 libbre)
Patata dolce	500 g (1,1 libbre)	3 g (0,1 once)	750 g (1,65 libbre)

Ad esempio, se vuoi fare circa 500 g di vino di riso, devi usare 4 g di lievito e 1000 g di riso

per fare un purè.

Come farlo.

Trova una pentola in ceramica, acciaio inossidabile o vetro abbastanza grande da contenere la quantità che desideri. desidera realizzare.

Per fare il vino di riso.

Mettere il riso, il lievito e l'acqua nella pentola, lasciare per 6 giorni, non sigillare. Per prima cosa mettere il riso nella pentola poi il lievito, aggiungere l'acqua e mescolare bene il tutto.

Se stai facendo il mais o il grano in purea, è necessario macinarlo. Facciamolo

Mescolare il riso con l'acqua calda, attendere che la temperatura si raffreddi fino a circa 32 gradi mescolandoli contemporaneamente, e poi aggiungiamo il lievito e lo mescoliamo al composto.

La fermentazione dovrebbe durare 7-15 giorni. Conservare in un luogo caldo a circa 28-36 gradi controlla la temperatura del mosto con il termometro in dotazione.

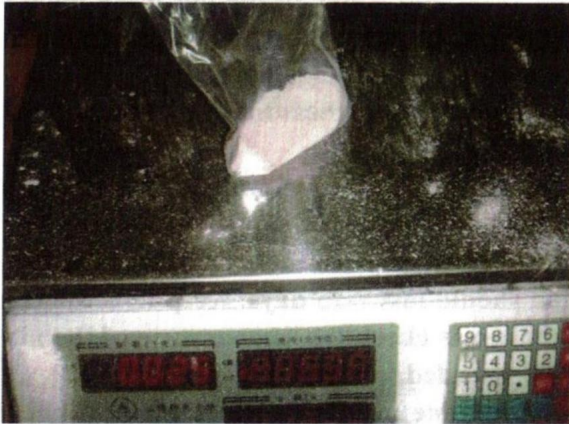
Consiglio a tutti di usare questo sistema, otterrete il miglior vino, con un corpo dal sapore eccellente e aroma.

Per bollire il riso, usa una cuoceriso se ne hai una o cucina in una pentola adatta. Non lasciare che si attacchi

Per accelerare i tempi, usare una fiamma bassa e l'acqua calda del rubinetto.



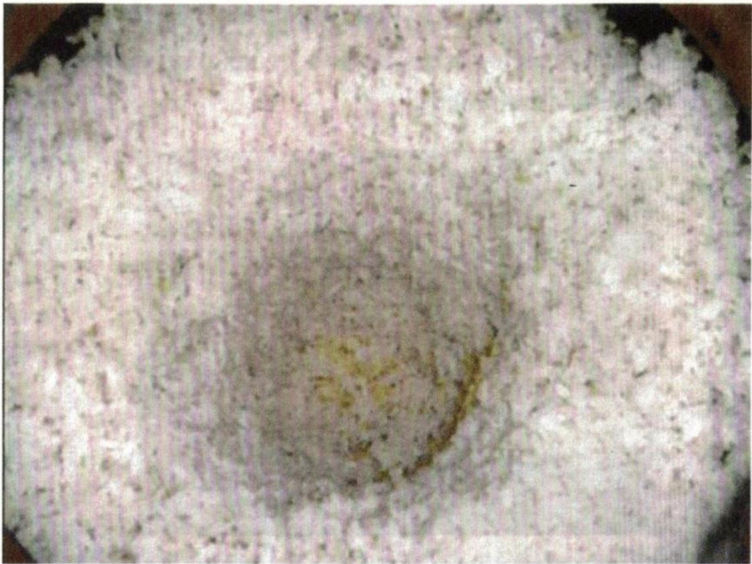
Cuocete il riso thoroughly (cotto ma non molliccio). Poi, togliamo il riso in un altro contenitore (non usare contenitori di plastica). Attendere che la temperatura del riso scenda a 20-30 gradi (si è possibile utilizzare un ventilatore per abbassare la temperatura).



Pesare 8 g di lievito per 1000 g di riso con una bilancia elettronica, mescolare il lievito e avviare la fermentazione.



Nel nostro Paese utilizziamo tutti ceramiche e utensili per mantenere tutto igienico e usiamo i guanti.



È molto importante non utilizzare il riso avanzato, potrebbe essere contaminato e causare problemi alimentari.  
avvelenamento.



**Copritela con un foglio di alluminio.**

Non sigillare, perché la fermentazione ha bisogno di ossigeno. Possiamo coprirlo con un cartone.



Dopo circa 36 ore, dovresti sentire l'odore e vedere la fermentazione. Se sembra molle e odora di vino, aggiungere 1200 ml a 1500 ml di acqua fredda che è stata bollita per sterilizzarla, mescolare il acqua mescolando (utilizzare un cucchiaino di legno sterile e immergerlo in acqua calda prima dell'uso).



Coprite e lasciate fermentare per circa 6 giorni (in inverno ci vogliono circa 7-10 giorni). Un po' se fa molto freddo si può aggiungere altro lievito oppure si può mettere in un luogo caldo.

Quando vedi che l'acqua è limpida, o quando leggi lo stesso grado della temperatura ambiente Utilizzando il termometro, possiamo quindi iniziare la distillazione.



### **Come fare il chiaro di luna**

Cominciamo

Lista della spesa: cosa ti servirà per una ricetta da 10 galloni

Questa ricetta è completamente scalabile. Se vuoi farne 5 o 20 galloni, dimezza o raddoppia semplicemente la ricetta.

1 lattina (12 once) di concentrato di pomodoro (non salsa)

1 limone (grande o tre piccoli)

2,5 libbre di patate (qualsiasi tipo andrà bene, basta prendere un sacchetto economico da 5 libbre e usarne metà) 20 libbre di patate bianche

Zucchero

2 cucchiaini di lievito per dolci (Fleischmann's o Red Star, acquista la bottiglia da 4 once invece di

i pacchetti per risparmiare denaro. Inoltre, scegli altamente attivo se hai una scelta). Fermentatore da 10 gal, questo

è ciò che conterrà il tuo mosto per 1-2 settimane mentre fermenta. C'è

sono disponibili diverse opzioni. Uno: i bidoni della spazzatura Brute sono realizzati in plastica alimentare

e sono ottimi fermentatori. Due: le ciambellerie locali solitamente regalano o vendono i loro vecchi

riempire i secchi, anche questi sono di qualità alimentare ed estremamente economici, prova a prenderli in formato da 5 galloni

dimensioni. Tre: Acquista nuovi secchi di vernice in plastica da 5 galloni da un negozio di ferramenta locale per \$ 5-\$ 6.

\*Nota:\* quando si prepara un mosto da 10 galloni, la miscelazione è molto più semplice in un contenitore che può contenere

tutti i 10 galloni, tuttavia, sollevarli e spostarli diventa un compito monumentale. Due da 5 galloni

i secchi sono molto più facili da spostare da soli, ma un po' più difficili da mescolare.

#### **Preparazione del mosto:**

Lessare circa 1,1 kg di patate, quindi schiacciarle completamente.

È preferibile prepararli liquidi perché si amalgamano più facilmente.

Riempi il fermentatore a metà con acqua calda, qualsiasi acqua che puoi bere va bene per questa ricetta,

compreso il rubinetto.

Mescolare 20 libbre di zucchero in acqua calda. Mescolare fino a completo scioglimento. Aggiungere le patate schiacciate.

Mescolare fino a completo scioglimento. Aggiungere 12oz di concentrato di pomodoro. Mescolare fino a completo scioglimento.

Spremere un limone grande e aggiungerlo al composto del fermentatore.

Riempire fino a 9 galloni con acqua. Alternare tra acqua calda e fredda per raggiungere un obiettivo

temperatura di 27°C (80°F) (70-90°F va bene, ma non superare i 95°F o potresti uccidere il tuo

lievito).

Una volta raggiunta la temperatura desiderata, aggiungere 1 oz (2 cucchiaini) di lievito. Mescolare fino a quando

completamente sciolto.

Posizionare il coperchio sul fermentatore in modo lasco. Si dovrebbe consentire al gas di anidride carbonica di fuoriuscire facilmente, ma

impedire agli insetti di entrare. Posizionare lontano dalla luce solare diretta e mantenere la temperatura tra

Temperatura ambiente: da 21 a 27°C (da 70 a 80°F).

Il mosto dovrebbe iniziare a frizzare o a bollire entro le prime 24-48 ore. Controllare ogni giorno finché tutti

l'attività nel mosto si arresta oppure il mosto fermenta da due settimane intere.

Distillare tempestivamente (entro 3 giorni).

## **Distillazione**

### **Primo utilizzo:**

Quando si utilizza un nuovo alambicco per la prima volta, è necessario effettuare la distillazione in modo più approfondito modo rispetto al normale utilizzo. La procedura inizia con il lavaggio di tutte le parti dell'alambicco molto accuratamente con acqua calda e sapone. Il secondo passaggio è chiamato "corsa all'aceto".

Basta mescolare parti uguali di aceto e acqua fino a circa un quinto della capacità dell'alambicco (ad esempio un 1 gallone di miscela per un alambicco da 5 galloni). Preparare l'alambicco e il condensatore (senza acqua), versare il miscela e scaldare finché il liquido acqua/aceto e il vapore non escono dal condensatore. Spegnerne il calore, lasciarlo raffreddare e smaltirne il contenuto.

Il prossimo è il passaggio finale di pulizia chiamato corsa sacrificale. Seguirai i passaggi sottostanti come se stavi facendo una corsa per bere, ma butti via il tuo primo lotto di moonshine. Questo ripulisci l'alambicco da qualsiasi cosa che potrebbe contaminare il sapore delle corse future. Per non-scientifico Per questo motivo, questo è anche considerato un rito di passaggio per un nuovo distillatore ed è di fondamentale importanza battesimo dell'alambicco.

### **Precauzioni**

Non lasciare mai incustodito un albero in funzione.

Non bere mai durante la distillazione.

Non bloccare mai l'uscita dell'alambicco. Ciò potrebbe causare

Sovrapressione ed esplosione.

Non utilizzare mai una fonte di calore a fiamma libera durante la distillazione in ambienti chiusi.

È sempre preferibile distillare all'aperto.

## **Impostare**

Posizionare la base dell'alambicco sulla fonte di calore.

Versare il mosto, ma fare attenzione a tenere i sedimenti che si sono depositati sul fondo del contenitore di entrare nell'alambicco poiché possono causare sapori sgradevoli. Inoltre, lasciare circa 4" di spazio nella parte superiore dell'alambicco per evitare che l'acqua trabocchi nella sezione superiore o peggio ancora, il collo di cigno e il condensatore.

Posizionare e sigillare la parte superiore della cipolla. La sigillatura può essere eseguita utilizzando una miscela densa di acqua/farina e spingendolo dentro e intorno alla cucitura dove la parte superiore e inferiore si incontrano. Un'altra opzione è avvolgere la parte inferiore della testa della cipolla con nastro di Teflon da idraulico prima di posizionarla nella parte inferiore dell'alambicco.

Collegare il condensatore

Mantenere il condensatore fresco. Questo si fa riempiendo il corpo del condensatore con acqua e

aggiungendo continuamente ghiaccio (anche le bottiglie d'acqua congelata funzionano benissimo) o utilizzando un flusso continuo di acqua fredda da un rubinetto della cucina o da un tubo dell'acqua (mentre il condensatore è dotato di e gli ugelli per un controllo totale, potrebbe essere semplice come tappare il fondo e lasciare un tubo dell'acqua che passa nella parte superiore).

Posiziona un contenitore all'uscita dell'alambicco per raccogliere il moonshine. Tieni presente che mentre alcune plastiche sono adatte all'uso, la maggior parte non è in grado di gestire in modo sicuro concentrazioni elevate alcol. Vai sul sicuro e usa il vetro, i barattoli Mason sono eccellenti per questo.

## La corsa

Inizia ad applicare calore. Usa un calore alto finché non senti il mosto bollire. Puoi anche toccare con attenzione il tubo che collega la cipolla al condensatore, quando l'alambicco è acceso alla temperatura di esercizio questo passerà da freddo, a caldo, a bollente molto rapidamente. Una volta che Arrivati a questo punto, dimezzate la fiamma.

Regolazione del calore: una volta che il liquido inizia a uscire dal condensatore, è necessario abbassare il calore in modo che non sia un flusso costante. Le gocce vanno bene, così come quelle che si rompono o sono intermittenti flussi, ma un flusso costante significa che la temperatura è troppo alta. Questo può sembrare complesso all'inizio, quindi un modo alternativo per monitorare la temperatura ferma è un palmare scanner di temperatura. Sono disponibili nei negozi di ferramenta locali per \$ 20-25. Se si utilizza Con questo metodo, la temperatura nella parte superiore della testa della cipolla deve essere mantenuta tra i 79°C (174° F) e 88°C (190° F).

Buttare via le teste: come precauzione contro l'avvelenamento da metanolo, le butterete via la prima oncia per 5 galloni di mosto.

Monitorare le perdite: ispezionare frequentemente la cucitura tra il cipolla e la pentola per far uscire il vapore. Se ne trovi, tappa semplicemente con la farina e l'acqua mescolare facendo attenzione a non scottarsi con il vapore che fuoriesce dal robot.

Mantenere fresca l'acqua del condensatore: monitorare frequentemente la temperatura dell'acqua del condensatore.

L'acqua fredda o fresca è ottima, l'acqua tiepida è un avvertimento che deve essere più fresca. Se il Se l'acqua diventa più calda e poi tiepida, allora bisogna interrompere immediatamente la distillazione.

Fine della corsa: noterai che una volta impostato correttamente il calore, ne servirà davvero poco manipolazione. Questo è un modo per sapere quando hai finito di distillare. Quando raggiungi la fine della corsa noterai che la temperatura della parte superiore della cipolla scenderà improvvisamente insieme alla chiaro di luna che esce dal condensatore. Ciò avverrà senza alcuna variazione di calore

fornitura. Ogni volta che si verifica un cambiamento significativo in questo modo si può concludere che la corsa è finita, quindi spegnere il fuoco e lasciare che l'alambicco si raffreddi completamente prima pulizia.

Una volta che l'alambicco e il mosto sono freddi, smaltire il mosto. Le aiuole sono fantastiche perché il mosto spreco è estremamente ricco di nutrienti. Lavare l'alambicco con detersivo per piatti e acqua calda quindi asciugalo immediatamente con un asciugamano. La serpentina del condensatore può essere risciacquata con acqua calda, senza sapone è necessario (se si prevede di eseguire un altro lotto subito dopo, quindi un rapido (sarebbe sufficiente sciacquare con acqua).

## **Le conseguenze**

### **Taglio:**

Questo è il processo di letteralmente annacquamento della concentrazione di alcol. Il primario lo scopo è quello di aggiungere volume all'alcol.

Ad esempio: 1 quarto di 160 proof

il chiaro di luna può essere diluito con acqua fino a ottenere 2 litri di chiaro di luna ancora molto forte, a 80 gradi.

### **Ridistillazione:**

Si tratta del processo di ulteriore aumento della gradazione alcolica di un chiaro di luna già distillato.

### **Filtri al carbone:**

Il carbone viene utilizzato come un filtro per l'acqua per rimuovere i contaminanti dal sapore sgradevole moonshine. Sfortunatamente, rimuove anche i buoni sapori. A causa di questi vengono normalmente utilizzati per fare un moonshine neutro che verrà poi mescolato con la frutta o vini più tardi.

### **Aroma:**

Questo è il processo di aggiunta di aromi e/o zucchero a un barattolo di chiaro di luna per esaltarne il sapore. il gusto. Dalla torta di mele al caffè, quasi tutto può essere utilizzato. Utilizzare un filtro per il caffè per filtrare il composto dopo averlo lasciato riposare per alcune settimane.

### **Invecchiamento:**

Molti tipi di liquore hanno un processo di invecchiamento speciale che li definisce, un esempio è Whisky. Parte del processo consiste nel fatto che viene conservato all'interno di una botte di rovere carbonizzato per un periodo di tempo specificato quantità di tempo. Poiché la maggior parte dei moonshiner principianti non hanno accesso a botti di rovere, questo

può essere ricreato semplicemente carbonizzando un pezzo di quercia bianca e mettendolo in un barattolo di vetro riempito di chiaro di luna. Nel tempo il chiaro di luna invecchierà, cambierà colore e diventerà molto whisky di base.

## RICETTA MEADE

L'idromele, chiamato anche vino di miele, si ottiene dalla fermentazione di una soluzione di miele e acqua.

Può essere considerato l'antenato di tutte le bevande fermentate.

### Ingredienti

1 1/2 cucchiaino di lievito

3,5 libbre di qualsiasi tipo di miele

2 cucchiaini di succo di limone, lime o arancia

20 uvetta

1 quarto di cucchiaino di cannella

1 chiodo di garofano intero

Pentola da 1 gallone Imbuto

Alcuni filtri per il caffè

2 contenitori per il latte sterilizzati da 1 gallone ciascuno

Bottiglie di vetro sterilizzate

## RICETTE

Versare 10 tazze d'acqua nella pentola da 1 gallone.

Aggiungere tutti gli ingredienti nella pentola piena d'acqua.

Accendete il fornello a fuoco caldo e mescolate lentamente il composto per sciogliere tutti gli ingredienti insieme.

Una volta sciolto, versalo nella brocca del latte da 1 gallone.

Riempi il resto della brocca con acqua calda, lasciando 5 cm di spazio sul bordo.

Lascia che la miscela raggiunga una temperatura compresa tra 60° e 80° Fahrenheit. A quella temperatura, agita la brocca per arieggiare il composto. Versare 1 cucchiaino di lievito.

Il composto inizierà a bollire. La fermentazione è iniziata. Metti la brocca che ha il ha fatto dei buchi.

Metti questa brocca in un luogo caldo e buio.

Avvolgete la brocca in un asciugamano per tenerla al caldo e riponetela in un luogo caldo e buio.

Ogni giorno per una settimana, far roteare delicatamente la brocca.

Trascorsa la settimana, aprite la brocca, mettete il restante 1/2 cucchiaino di lievito e la bustina

rimetti la tazza.

Riponete la brocca in un luogo caldo e buio e non toccatela per 10 giorni.

Dopo 10 giorni il gorgoglio dovrebbe essersi fermato. In caso contrario, attendere più a lungo.

Quando il liquido smette di gorgogliare, la fermentazione è completata.

Metti la brocca in frigorifero per 24 ore per uccidere il lievito. Metti l'idromele nell'altra svuotata la brocca senza versare il residuo.

Lasciate riposare la brocca per qualche giorno, in modo che eventuali sedimenti si depositino completamente.

Una volta che i sedimenti si sono depositati, filtrare l'idromele attraverso i filtri da caffè e versarlo nelle bottiglie.

L'idromele nelle bottiglie deve essere limpido, altrimenti bisogna filtrarlo più volte, se necessario.

## **RICETTE MOONSHINE**

Chi lo prova per la prima volta dovrebbe iniziare con il rum Black Beards.

## **RUM BARBE NERE**

Due libbre di zucchero di canna per un gallone d'acqua e una tazza di miele per ogni dieci lotto da un gallone.

Letture iniziale dell'idrometro di circa 90. Non superare 100. Aggiungere da 1 a 3 oncie di lievito per 10 galloni di mosto.

Riscalda un quarto dell'acqua a 120 o 130 gradi, appena abbastanza calda da sciogliere lo zucchero, poi mescola lo zucchero e poi il miele per ultimo. Versalo nel tuo fermentatore e finisci di riempire con acqua fredda per raffreddarlo fino a 80 gradi. Prendi una lettura dell'idrometro e regola come necessario. Quindi aggiungi il lievito per 6-14 giorni per fermentare.

Produce circa il 12% di alcol.

## **WHISKY DEL SUD DI STONEWALLS**

Un quarto di sciroppo di mais per 1 1/2 galloni di acqua e una tazza di miele per ogni dieci lotto da un gallone.

Letture iniziale dell'idrometro di circa 60 o 65. Non superare 70.

Aggiungere da 1 a 3 oncie di lievito ogni 10 galloni di mosto.

Riscalda un quarto dell'acqua a 120 o 130 gradi, appena abbastanza calda da sciogliere il mais.

sciroppo, poi mescola lo sciroppo e infine il miele. Versalo nel tuo fermentatore e finisci

riempiendo con acqua fredda per raffreddarla fino a 80 gradi. Prendi una lettura dell'idrometro e regola secondo necessità. Quindi aggiungi il lievito per 6-14 giorni per fermentare.

Produce circa il 7% di alcol

## **WHISKY**

### **INGREDIENTI:**

10 libbre. Mais intero in chicchi, non trattato 5 galloni di acqua 1 tazza di lievito, lievito di champagne  
antipasto

### **ISTRUZIONI:**

Metti il mais in un sacco di juta e bagnalo con acqua calda. Metti il sacco in un luogo caldo e buio e tienilo umido per circa dieci giorni. Quando i germogli sono lunghi circa 1/4", il mais è pronto per la fase successiva. Lava il mais in una vasca d'acqua, strofinando i germogli e le radici. Butta via i germogli e le radici e trasferisci il mais nel tuo fermentatore primario. Con un palo o un altro oggetto duro schiaccia il mais, assicurati che tutti i chicchi siano rotti. Quindi aggiungi 5 galloni di acqua bollente e quando il mosto si raffredda aggiungi il lievito. Sigilla il fermentatore e sfiata con uno sfiato sigillato per l'acqua. La fermentazione richiederà 7-10 giorni. Quando la fermentazione è terminata, versa nell'alambicco filtrando attraverso una federa per rimuovere tutti i solidi.

## **WHISKY DI SEGALE**

### **INGREDIENTI:**

7 libbre di segale

2 libbre di orzo

1 libbra Malto

6 galloni di acqua 1 oz di lievito **ISTRUZIONI:**

Riscaldare l'acqua a 70 gradi e poi aggiungere malto e cereali. Mescolando lentamente il composto riscaldare a 160 gradi (aumentare la temperatura di 5 gradi ogni 2 minuti). Mantenere la miscela a 160 gradi mescolando costantemente per 2-3 ore per convertire l'amido in zucchero fermentabile e destrina. Filtrare il liquido e metterlo nel dispositivo di fermentazione e lasciare raffreddare a 70-80 gradi.

Aggiungere subito 3 grammi di lievito.

Per evitare la fermentazione secondaria e la contaminazione aggiungere 1 grammo di fluoruro di ammonio.

Mescolare il liquido per 1 minuto, quindi coprire e sigillare con un gorgogliatore. Ci vorranno 5-7 giorni per la macerazione. fermentare. Dopo che la fermentazione è completa versare dentro, filtrando ancora attraverso una federa per cuscino rimuovere tutti i solidi.

## **BRANDY MOONSHINE ALL'ANGURIA E ALLA PESCA** per cinque galloni

11/4 anguria grande 10 pesche

11/4 tazza di uvetta dorata tritata

15 lime (solo il succo) 25

tazze di zucchero

Acqua per ottenere 5 galloni

Vino o lievito di distillazione

Estrarre il succo dall'anguria e dalle pesche, conservando la polpa.

Far bollire la polpa in cinque litri d'acqua per mezz'ora, quindi filtrare e aggiungere acqua al succo estratto.

Lasciare raffreddare fino a quando non diventa tiepido, quindi aggiungere acqua per un totale di cinque galloni e tutti gli altri ingredienti, eccetto il lievito, al recipiente di fermentazione primario. Coprire bene con un panno e aggiungere il lievito dopo 24 ore. Mescolare ogni giorno per 1 settimana e filtrare l'uvetta. Montare la trappola di fermentazione e mettere da parte per 4 settimane.

## **BUON WHISKY**

Gli ingredienti sono malto, zucchero, lievito e acqua piovana. Puoi acquistare il malto in qualsiasi grande supermercato, se non ce l'hanno lo ordineranno per te. I marchi per il malto e il lievito che ho sempre usato erano Blue Ribbon e Red Top. Il malto è liquido e si trova in una lattina, il lievito si trova in tortine.

Per ogni lattina di malto aggiungerai 5 galloni di acqua calda, scioglierai 5 libbre di zucchero e aggiungerai 1 pezzo di lievito. Mescola tutto insieme in un barile di plastica, acciaio inossidabile o rame, non usare mai alluminio. Tienilo coperto con una garza per mantenerlo

gli insetti. Tienilo in un posto caldo finché non fermenta. Poi puoi cuocerlo nel tuo alambicco e avrai il whisky più liscio che tu abbia mai assaggiato. Dopo che hai fatto scorrere il whisky, è limpido come l'acqua. Puoi colorarlo prendendo un pezzo di legno di frutta secca (o acero), bruciando il legno di frutta su una fiamma finché non diventa nero per bene, quindi immergi il legno di frutta bruciato nel tuo whisky limpido. In pochi giorni il whisky avrà il colore del whisky comprato al supermercato.

## **Ricetta di JD's Black Label**

È composto per l'80% da mais, per il 12% da segale e per l'8% da malto (sarà necessaria una varietà a 6 file ad alto contenuto enzimatico). Immergi gli ingredienti in acqua a 140-150 gradi per circa 1-1 ora e mezza. Aspetta che si raffreddi a 68 gradi prima di aggiungere il lievito. Dopo la fermentazione, viene distillato una volta in un alambicco con un battitore e poi filtrato attraverso uno strato di 10 piedi di carbone d'acero (ci vogliono circa 4 giorni). Viene poi messo in botti di rovere americano nuove e carbonizzate dove invecchia per 5 anni, 6 mesi prima di essere imbottigliato. Ma invece di invecchiare in botti di rovere, puoi pescare un pezzo di quercia bianca mezzo bruciato dal camino, schiacciarlo e metterlo dentro il contenitore con il tuo prodotto. Agitalo una volta al giorno per circa 3 mesi e poi filtralo attraverso un filtro da caffè per un bel colore ambrato. Riducilo a 80 o 90 gradi per un

gusto morbido. Il marchio premium chiamato Gentlemen J è invecchiato allo stesso modo, con la stessa lista di grani, ma dopo l'invecchiamento viene nuovamente filtrato attraverso carbone d'acero. Dolcificato con un pizzico di VERO sciroppo d'acero (quello che ha un leggero sapore affumicato) - questo avrà lo STESSO sapore dello spirito comprato al supermercato, ma sarà MOLTO più morbido. Lo spirito dovrebbe essere invecchiato a meno del 65% vol, per evitare che le vanilline intorbidiscano lo Smokey dolcezza dello sciroppo d'acero.

## **BRANDY MOONSHINE CON ANGIURIA E SAMBUCO**

32 libbre di anguria

1 1/4 Lb di bacche di sambuco essiccate Acqua per 5 galloni

Succo e scorza di 10 limoni 36 tazze di zucchero semolato Lievito di vino o distillatore

Tagliare la buccia del melone, tagliarlo a cubetti da un pollice, rimuovere i semi sciolti e metterlo

melone e qualsiasi succo libero nel contenitore primario (coccio, secchio di plastica, ecc.). Grattugiare finemente il giallo da dieci limoni, quindi spremere i limoni e aggiungere il succo e la scorza (grattugiata) al primario. Aggiungere essiccato bacche di sambuco. Aggiungere acqua per ottenere 5 galloni. Mescolare lo zucchero e mescolare bene per scioglierlo. Coprire primaria con un panno, attendere 12 ore e aggiungere il lievito.

Coprire e fermentare per 3 giorni, mescolando ogni giorno. Filtrare il succo in una damigiana e adattarlo airlock. Fermentare per 30 giorni.

## **RUGIADA DI MONTAGNA**

Per preparare "Mountain Dew" o "White Lightning" il primo passaggio è quello di convertire l'amido del grano in zucchero. (I distillatori commerciali usano il malto.) Questo avviene facendo "germogliare" il mais.

Il mais intero e sgusciato viene immerso in acqua calda in un contenitore con un foro sul fondo.

Mettici sopra un panno caldo. Aggiungi acqua calda di tanto in tanto mentre scola. Tieni in un luogo caldo per circa 3 giorni o finché il mais non avrà germogli di 2 pollici. Asciugalo e macinalo fino a ottenere una farina. Fai poltiglia (o pure) con acqua bollente. Aggiungere purea di segale preparata allo stesso modo, se ce l'hai. Il lievito (1/2 libbra per 50 galloni di mosto) può essere aggiunto per accelerare il fermentazione se ce l'hai. Senza di essa, saranno necessari 10 o più giorni invece di circa

4. In entrambi i casi, deve essere mantenuto caldo. Quando il mosto ha superato la fase di "lavorazione" o gorgogliando e si deposita, è quindi pronto per essere utilizzato. A questo punto, il mosto è stato convertita in acido carbonico e alcol. Si chiama "wash" o birra ed è acida.

## **DOLCE FEED MOONSHINE**

Secchio da 5 galloni di mangime dolce (il mangime dolce contiene diversi tipi di cereali e melassa)

rendendolo un whisky dal gusto eccezionale). Una confezione di lievito (utilizzando il lievito di distilleria

umentare qualità e quantità)# 5 libbre di zucchero # acqua Mettere abbastanza mangime per coprire il fondo di un secchio da 5 galloni profondo almeno 4 pollici Aggiungere 5 libbre di zucchero. Riempire per metà con acqua bollente. Mescolare fino a quando lo zucchero non si è sciolto. Lasciare riposare per 90 minuti e quindi completare il riempimento con acqua fredda. Aggiungere il lievito dopo che si è raffreddato alla temperatura consigliata sull'etichetta del lievito. Coprire con il coperchio: il nostro coperchio ha un piccolo tappo che si avvita, lasciarlo allentato per far respirare. 4-5 giorni dopo è pronto per essere utilizzato! Questa è una ricetta vecchia e funziona piuttosto bene. Il mio liquore è sempre a 150-180 gradi. Non lo consiglio per gli alambicchi a meno che non lo si filtri versandolo attraverso una federa in un secchio da 5 galloni dopo che ha finito di fermentare. Altrimenti il pasto si depositerà e brucerà sul fondo dell'alambicco. Alcune persone lasciano i solidi nella federa e legarlo in un punto in cui non tocchi il fondo dell'alambicco.

### **BRANDY AL CHIARO DI LUNA CON ANGIURIA E UVA**

30 libbre di anguria

7-1/2 libbre di uva rossa o verde fresca da tavola Acqua per 5 galloni

Succo e scorza di 10 limoni 24 tazze di zucchero semolato Lievito di vino o distillatore

Tagliare la buccia del melone, tagliarlo a cubetti da un pollice, rimuovere i semi scolti e metterlo melone e qualsiasi succo libero nel contenitore primario (coccio, secchio di plastica, ecc.). Grattugiare finemente il giallo di dieci limoni, spremere i limoni e aggiungere il succo e la scorza (grattugiati) al contenitore primario.

Separatamente, lavare, diraspate e schiacciate bene l'uva in una ciotola. Aggiungere l'uva e il succo d'uva. Aggiungere acqua per ottenere 5 galloni. Aggiungere lo zucchero e mescolare bene per scioglierlo. Coprire il primario con un panno, attendere 24 ore. Aggiungere il lievito. Coprire e far fermentare per 5 giorni, mescolando il latte. Filtrare il succo nel secondario (damigiana) e mettere il gorgogliatore. Fermentare per 30 giorni.

### **FARINA DI MAIS INDIAN HEAD WHISKY**

Ingredienti: 3 libbre di farina di mais Indian-Head 1 1/2 libbre

di malto secco preferibilmente scuro (disponibile nella maggior parte dei negozi di birra artigianale)

1- Bustina di 48 turbo lievito 4- Galloni di acqua di sorgente

Dopo aver pulito l'attrezzatura per prepararla all'uso, mettere 3 1/2 galloni di acqua nella damigiana e quindi aggiungere lentamente la farina di mais lasciandola bagnare mentre cade sul fondo e quindi evita il più possibile la formazione di grumi. Sollevare con attenzione la damigiana e scuoterla da un lato all'altro per garantire un buon mix.

Poi aggiungi il malto secco come hai fatto con la farina di mais, lentamente e costantemente, quindi solleva la damigiana e agitala di nuovo per ottenere un buon mix. Riscalda il 1/2 gallone di acqua rimasta sul fornello finché non è appena calda al tatto. Spegni il forno e mescola il lievito finché non è

completamente sciolto.

Ora aggiungilo alla damigiana e agita bene. Dopo 3-7 giorni, è pronto per essere sgocciolato in l'alambicco.

### **RICETTA GERME DI GRANO**

1 barattolo da 20 once di germe di grano, che si può trovare nella maggior parte dei supermercati vicino ai fiocchi d'avena.

2 once di una miscela acida che contiene acido citrico, acido malico e un altro, che si può trovare in

qualsiasi negozio di liquori che vende roba per la preparazione casalinga della birra. 5 libbre di zucchero la roba economica funziona altrettanto bene buono come il marchio. 5 galloni di acqua. 1 oncia di lievito di birra.

Tutto quello che devi fare è immergere in acqua a 180 gradi tutti gli ingredienti tranne il

lievito per circa 30 minuti mentre è in ammollo mettere la bustina di lievito in un bicchiere a temperatura ambiente

acqua alla temperatura indicata sulla confezione del lievito dopo che il composto si è raffreddato filtrarlo in un contenitore da 6

Barattolo di vetro da 1/2 gallone per rimuovere il germe di grano e aggiungere il lievito il composto non deve essere

più caldo di 80° e non più freddo di 65° o il lievito morirà. Controllare la confezione del lievito

per la temperatura corretta. Posizionare un gorgogliatore nella parte superiore del barattolo quando smette di gorgogliare il composto

è pronto per essere distillato o è un ottimo vino che sa di pere. Questa è la ricetta più semplice che ho

hanno trovato. È un

sognano i contrabbandieri.

### **QUALE BRANDY DI SUCCO D'UVA CONGELATO MOONSHINE**

10 lattine (11,5 once) di concentrato d'uva congelato al 100% Welch's

7 libbre di zucchero semolato Acqua per ottenere 5 galloni Lievito di vino o distillatore

Portare a ebollizione 5 litri d'acqua e sciogliervi lo zucchero.

Togliere dal fuoco e aggiungere il concentrato congelato.

Aggiungere altra acqua fino a ottenere 19 litri e versarla nel serbatoio secondario.

Aggiungere gli ingredienti rimanenti, eccetto il lievito. Coprire con un panno fissato con un elastico e mettere da parte 12 ore.

Dopo aver lasciato raffreddare fino alla giusta temperatura, aggiungere il lievito attivato e coprire con un panno.

Fermentare per 30 giorni.

### **MOONSHINE A PIEDI GROVIGLIOSI**

Fermentatore - barile (55 galloni) Opzione 1

1/2 staio (30 libbre) di farina di mais

3 e 1/2 libbre di mais maltato

2 manciate di segale cruda per formare il tappo sul mosto in  
fermentazione Facoltativo: zucchero, 40 libbre in 2 lotti: 10 libbre,  
poi 30 libbre 1 tazza di lievito.

Opzione 2

1 staio di farina di mais

1 e 1/2 galloni di mais maltato

Prodotto-

Mais puro 1,5 gal/bushel (28 libbre)

Mais e zucchero 6 gal/bushel (28 libbre) 1  
tazza di lievito





# MANUAL DE OPERACIÓN DE DESTILADOR DE ALCOHOL

MODELO: YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F  
YML08110F YML08111F YML08113F YML08121F YML08123F  
YML13111F YML13113F YML13121F YML13123F



Enfriador de vino con compresor  
10L/20L/30L/50L



Número de modelo: YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F YML08110F YML08111F  
YML08113F YML08121F YML08123F YML13111F YML13113F YML13121F  
YML13123F

## Parámetros técnicos correspondientes al modelo:

Volume	Model No.	Describe	Water pump	Dimension(mm)		
				Wine barrel	Cooling bucket	Filter barrel
3 Gal 11.4L (±10%)	YML03110F	10L Single barrel	No water pump	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03113F	10L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03121F	10L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
5 Gal 19L (±10%)	YML03121F	10L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03123F	10L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05110F	20L Single barrel	No water pump	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
8 Gal 30L (±10%)	YML05113F	20L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05121F	20L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05121F	20L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05123F	20L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08110F	30L Single barrel	No water pump	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
13.2 Gal 50L (±10%)	YML08111F	30L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08111F	30L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08113F	30L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08121F	30L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08121F	30L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
13.2 Gal 50L (±10%)	YML08123F	30L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13111F	50L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13111F	50L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13113F	50L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13121F	50L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
13.2 Gal 50L (±10%)	YML13121F	50L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100

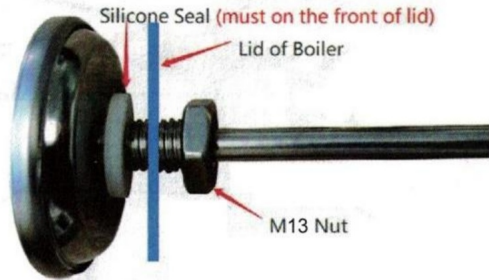
## Lista de embalaje

1 X Caldera	En bolsa de accesorios
1 X Termómetro	
1 X Condensador	
1 X Kit de tubería de cobre doblada (incluye accesorio de latón, tuerca y sello)	
1 X Válvula de fermentación 1 X Tapón de silicona	
1 tubo de extensión de cobre	
1 tubo de extensión de silicona	
2 tubos de agua	
1 X Instrucciones	
1 X Bolsa de 2 juntas y 1 tuerca M13 Para montaje de termómetro (1 de los sellos es una pieza de repuesto)	
4 X Sellos de repuesto para tubos corrugados (solo para producto de 3 potes)	
1 X Bomba submarina (solo para producto de 3 ollas)	
1 barril Thumper con sello (solo para productos de 3 ollas)	
2 tubos corrugados (solo para productos de 3 ollas)	

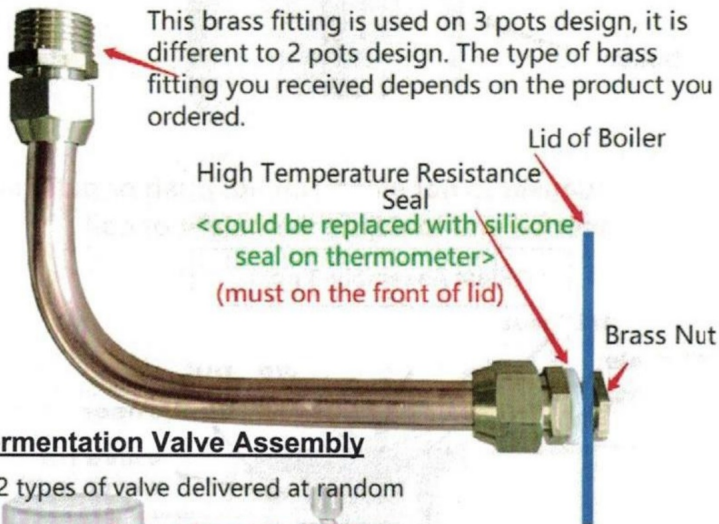
## Instalación

¡Todos los sellos deben colocarse en la parte delantera de la tapa para evitar fugas!

### Thermometer Assembly-through $\phi 13$ hole of lid



### Vapor Outlet Assembly-through $\phi 13$ hole of lid

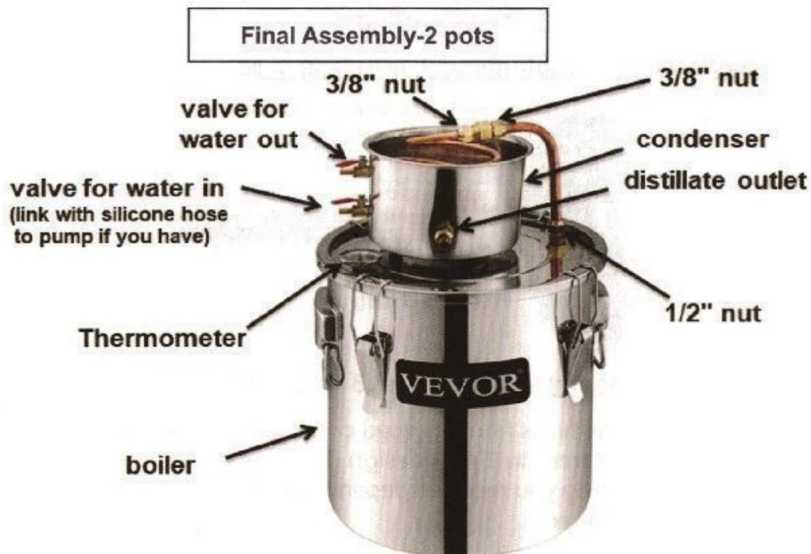


### Fermentation Valve Assembly

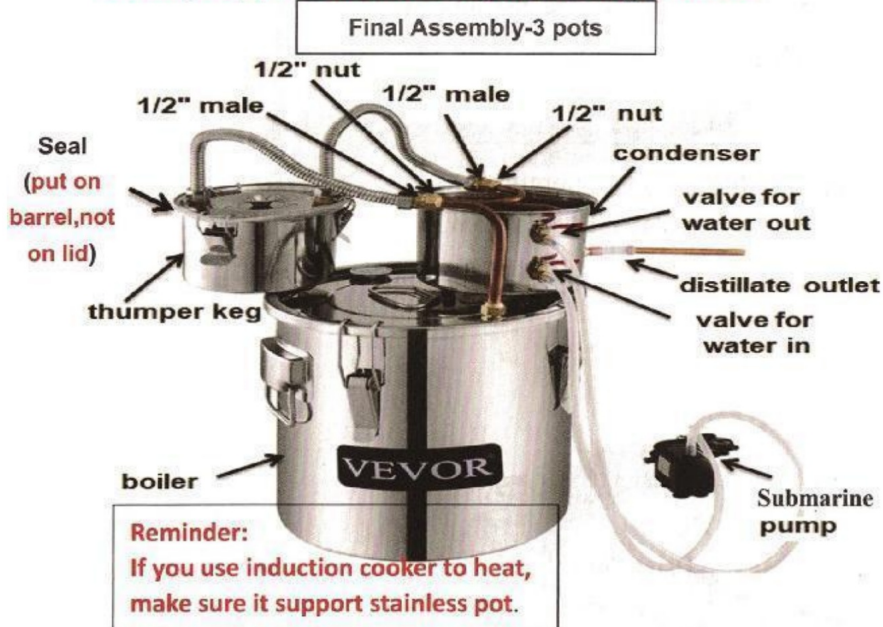
2 types of valve delivered at random

You only get one of them.





**Notice: If condenser is not steady on lid, push or pull the cooling copper coil end to adjust the height of coil.**



#### Instrucciones de seguridad de la bomba sumergible

(Ignore esto si ordenó un SKU sin bomba sumergible)

La manipulación y utilización de nuestra bomba son muy sencillas y cómodas. El usuario sólo tiene que

Es necesario detener nuestro nivel de agua a una altura adecuada y conectar la bomba con la tubería de salida de agua.

y luego conecte la bomba a la fuente de alimentación de acuerdo con la marca en la

Etiqueta (según el país, diferentes estándares). Por lo tanto, la bomba puede funcionar bien.

#### Para reducir el riesgo de descarga eléctrica

- Desenchufe siempre la bomba del tomacorriente antes de limpiarla o manipularla.
- Utilícelo únicamente con agua limpia. No lo sumerja en ningún líquido. Nunca deje que la bomba funcione en seco.
- OPCIÓN-La bomba se suministra con conductor de tierra y un tipo de conexión a tierra.

enchufe de conexión, y debe conectarse únicamente a una toma de tierra adecuada para reducir el riesgo de descarga eléctrica (sólo estándar europeo).

- No utilice la bomba en agua a temperaturas superiores a 90 °C o 30 °F.
- Evite que el agua ingrese al tomacorriente a través del cable. • No levante, transporte ni tire de la bomba por el cable de alimentación.
- No reemplace el cable de la bomba. Deje de usar la bomba si sufre daños (Opción para bomba con bajo voltaje seguro).
- Utilice siempre el transformador suministrado para hacer funcionar la bomba de agua o consulte con su electricista antes de conectar otro transformador.
- No conecte el transformador suministrado a otro aparato.
- Desconecte siempre el transformador de potencia del tomacorriente antes de realizar cualquier limpieza y manejo.
- Uso exclusivo en interiores. Coloque el transformador lejos del fuego, la humedad y la luz solar directa. (Opción
- No sumerja la cubierta del tubo de vidrio caliente en agua ni vierta agua directamente sobre el tubo de vidrio. superficie cuando está iluminada.
- La tapa del tubo de vidrio está hecha de vidrio. Es frágil. Debe manipularse con cuidado durante la exposición a la luz. Instalación y mantenimiento de bombillas. Use guantes para protegerse las manos de lesiones si la El cristal está roto.
- El cable de alimentación no se puede sustituir. Si el cable está dañado, se debe retirar el aparato. desechado.

Para mantener el agua limpia

- Cambie periódicamente el agua para evitar que se vuelva pegajosa y forme microorganismos.

#### Solución de problemas

Si la bomba no funciona, se debe verificar lo siguiente: • Verifique el disyuntor o pruebe con una toma de corriente diferente para asegurarse de que la bomba esté funcionando.

Energía eléctrica. NOTA: Siempre desconecte la bomba del tomacorriente antes de verificarla.

- Verifique que la descarga de la bomba y las tuberías no presenten torceduras ni obstrucciones.
- La acumulación de algas se puede eliminar con una manguera de jardín.
- Retire la tapa de filtrado de la bomba y la cámara de la bomba para acceder al área del impulsor. rotor para asegurarse de que no esté roto o atascado.

Con poco caudal, la bomba escupirá o "eructará":

- Verifique el nivel del agua para asegurarse de que la bomba esté completamente sumergida.

Si se escucha un ruido anormal durante el funcionamiento (con agua):

- Primero desconecte la fuente de alimentación y luego retire la tapa de filtrado de la bomba y la cámara de la bomba.
- Use la mano para sujetar el impulsor y tire suavemente del conjunto impulsor/rotor para sacarlo de la bomba. alojamiento.

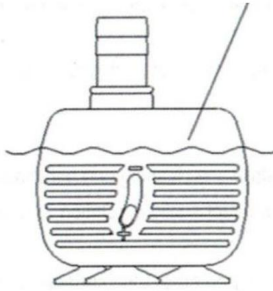
- Enjuague el conjunto impulsor/rotor y la cavidad con agua limpia. Si se producen roturas o daños en la superficie,

Si se encuentran daños en el conjunto, comuníquese con su distribuidor para reemplazar la pieza.

#### Advertencia de enfermedad

¡La bomba de agua debe estar completamente empapada o se dañará!

Nivel mínimo de agua (Nivel mínimo de agua)

	<p>!!!Advertencia!!!</p> <p>La bomba de agua debe estar completamente empapada o ¡Se dañará!</p> <hr/> <p>Válvula de control de flujo</p> <p>(+) Máximo (Debe ser máximo)</p> <p>(-)Mínimo (Debe ser mínimo)</p>
---	--



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE.

El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el

El producto requiere recogida selectiva de residuos en la Unión Europea.

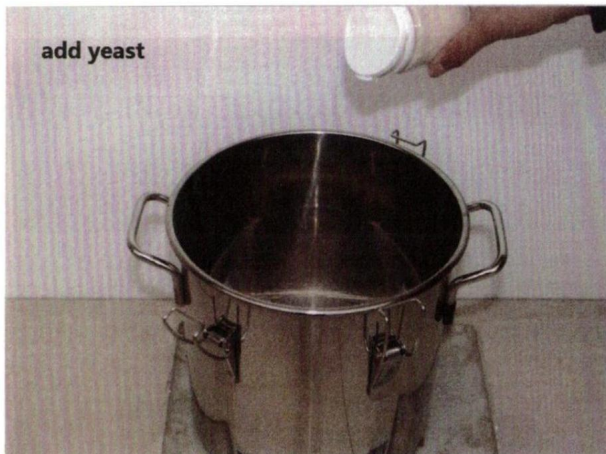
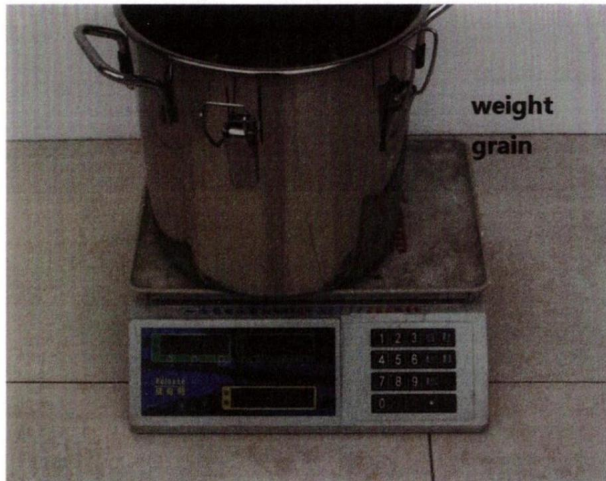
Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este

Símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con

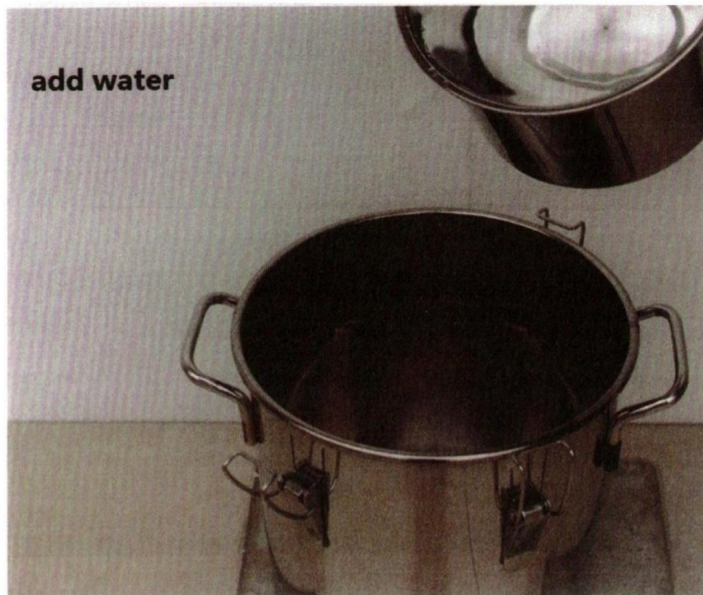
Residuos domésticos normales, pero deben llevarse a un punto de recogida.

Para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

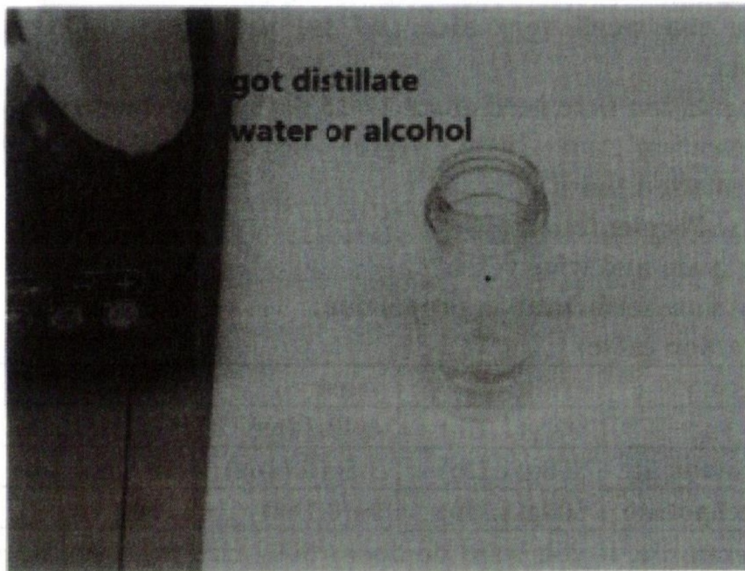
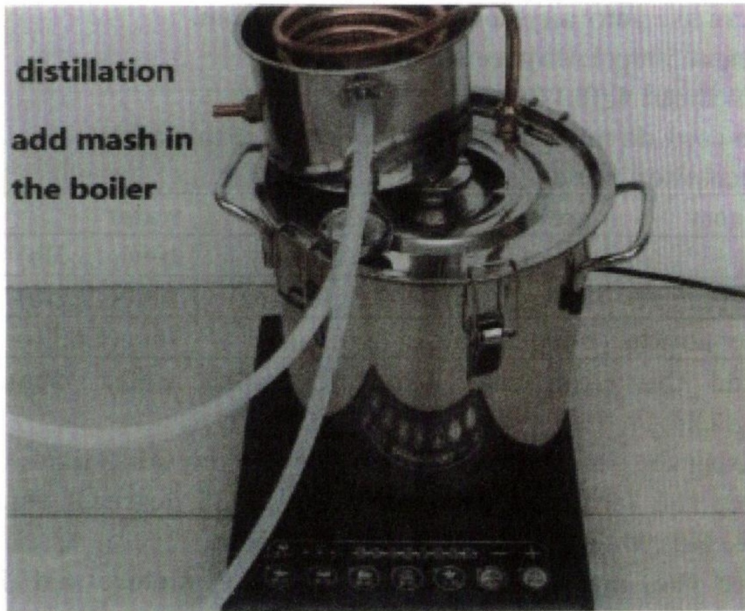
## Pasos para empezar



¡Atención! El barril de vino no se puede llenar completamente con agua, y más de 4 cm de  
Se debe reservar espacio para facilitar la formación de vapor. (En condiciones normales  
circunstancias, el rendimiento del licor será superior al 90%)



If you use induction cooker, make sure it support stainless pot.



# Guía de fermentación

Puedes utilizar cualquier olla o barril de fermentación.

1. Peso 500 g (1,1 lb) de arroz

2. Agregue aproximadamente 4 g (0,14 oz) de levadura.

Si necesita hacer más cosas usted mismo, consulte esta tabla:

Mesa de fermentación

categoría	grano	levadura	agua
Arroz	500 g (1,1 libras)	4 g (0,14 oz)	1000 g (2,2 libras)
Maíz (trigo)	500 g (1,1 libras)	3,5 g (0,11 onzas)	1000 g (2,2 libras)
Batata	500 g (1,1 libras)	3 g (0,1 onzas)	750 g (1,65 libras)

3. Agregue el agua fría limpia (use agua hirviendo) aproximadamente 1000 g (2,2 lb)

Mezcle la levadura con el arroz y revuelva bien todos los días 3 veces.

Mantenga la temperatura de fermentación alrededor de 28-35 grados. Si su casa está fría, puede usar ropa.

Mantenlo caliente.

Vea la fermentación del puré como en la imagen 6, es una buena fermentación.

Se puede oler muy bien y ver cómo el arroz se hunde hasta el fondo. El tiempo de fermentación es de aproximadamente

12-15 días, si puede mantener la olla de fermentación a 30-35 grados, necesitará aproximadamente 10 días.

Finalización de la fermentación.

Cómo hacer la fermentación:

utilizando levadura de grano y vino.

Proporción de fermentación en estado líquido: Tabla de proporciones

categoría	grano	levadura	agua
Arroz	500 g (1,1 libras)	4 g (0,14 oz)	1000 g (2,2 libras)
Maíz (trigo)	500 g (1,1 libras)	3,5 g (0,11 onzas)	1000 g (2,2 libras)
Batata	500 g (1,1 libras)	3 g (0,1 onzas)	750 g (1,65 libras)

Por ejemplo, si quieres hacer unos 500 g de vino de arroz, necesitas utilizar 4 g de levadura y 1000 g de arroz.

Para hacer un puré.

Cómo hacerlo.

Busque una olla de cerámica, acero inoxidable o vidrio lo suficientemente grande como para contener la cantidad que necesita.  
deseo hacer

Para hacer el vino de arroz.

Ponga el arroz, la levadura y el agua en la olla y déjela reposar durante 6 días sin sellar. Primero ponga el arroz en la olla.  
Luego agregue la levadura, el agua y mezcle bien.

Si vas a hacer puré de maíz o trigo, es necesario molerlo. Vamos a hacerlo.

Mezcle el arroz con el agua caliente, espere a que la temperatura baje a unos 32 grados.

Al mismo tiempo los mezclamos y luego agregamos la levadura y la mezclamos con el puré.

La fermentación debe durar entre 7 y 15 días. Mantener en un lugar cálido a unos 28-36 grados.

la temperatura del puré con termómetro provisto.

Sugiero a todos que utilicen este sistema, obtendrán el mejor vino, con excelente cuerpo y sabor.  
y aroma.

Para hervir el arroz, utilice una olla arrocera si tiene una o cocínelo en una olla adecuada. No deje que se pegue.

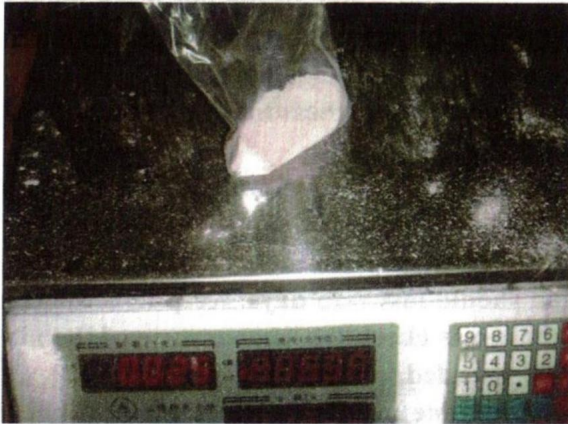
Utilice agua tibia del grifo a fuego lento para acelerar el proceso.



Cocine hasta que quede bien cocido (pero no blando). Luego, saque el arroz a otro recipiente.

(no utilices recipientes de plástico). Espera a que la temperatura del arroz baje a 20 o 30 grados (puedes

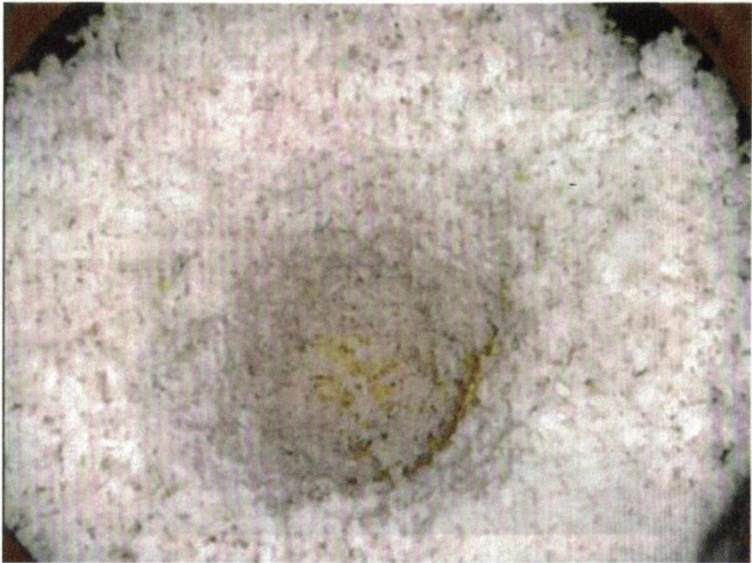
Puede utilizar un ventilador para bajar la temperatura).



Pesar 8 g de levadura para 1000 g de arroz con una balanza electrónica, mezclar la levadura y comenzar la fermentación.



En nuestro país todos usamos cerámica y utensilios para mantener todo higiénico utilizamos guantes.



Es muy importante no utilizar sobras de arroz, ya que puede contaminarse y provocar que los alimentos se estropeen.

envenenamiento.



Cúbrelo con papel aluminio.

No lo sellamos, ya que la fermentación necesita oxígeno. Podemos tapanlo con un cartón.



Después de aproximadamente 36 horas, deberías oler y ver la fermentación. Si se ve blanda y huele a vino, agregue 1200ml a 1500ml de agua fría que haya sido hervida para esterilizarla, mezcle el agua revolviendo (use una cuchara de madera esterilizada y suméjala en agua caliente antes de usarla).

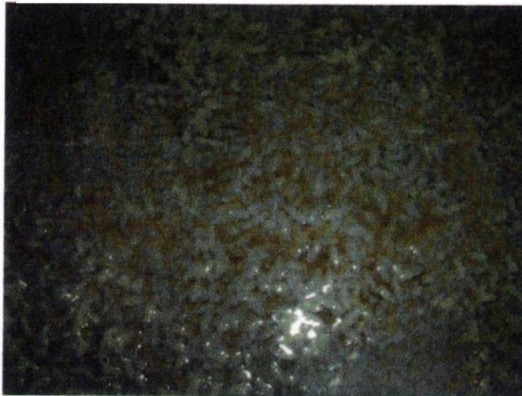


Tapar y dejar fermentar unos 6 días (en invierno necesita unos 7-10 días).

Se puede agregar más levadura si hace mucho frío, o se puede poner en un lugar cálido.

Cuando se puede ver que el agua está clara, o cuando la lectura es del mismo grado que la temperatura ambiente

Usando el termómetro, entonces podemos comenzar la destilación.



Cómo hacer aguardiente

Comencemos

Lista de compras: lo que necesitarás para una receta de 10 galones

Esta receta es completamente escalable. Si quieres preparar 5 o 20 galones, simplemente reduce a la mitad o duplica la receta.

1 lata (12 oz) de pasta de tomate (no salsa)

1 limón (grande o tres pequeños)

2,5 libras de patatas (cualquier tipo funcionará, solo tome una bolsa barata de 5 libras y use la mitad) 20 libras de patatas blancas

Azúcar

2 cucharadas de levadura de panadería (Fleischmann's o Red Star, compre la botella de 4 oz en lugar de los paquetes para ahorrar dinero. Además, elija los de alta actividad si tiene la opción). Fermentador de 10 galones, esto es lo que mantendrá su puré durante 1 o 2 semanas mientras fermenta.

Hay varias opciones disponibles aquí. Una: Los botes de basura Brute están hechos de plástico apto para uso alimentario.

y son excelentes fermentadores. Dos: Las tiendas de donas locales suelen regalar o vender sus donas viejas.

Relleno de baldes, estos también son de calidad alimentaria y extremadamente baratos, trate de conseguirlos en 5 galones.

Tamaños. Tres: Compre baldes de pintura de plástico nuevos de 5 galones en una ferretería local por \$5 a \$6.

\*Nota:\* al preparar un puré de 10 galones, mezclar es mucho más fácil en un recipiente que pueda contener

Los 10 galones, sin embargo, levantarlos y moverlos se convierte en una tarea monumental. Dos de 5 galones

Los cubos son mucho más fáciles de mover solos, pero un poco más difíciles de mezclar.

Preparación del puré:

Hervir aproximadamente 2,5 libras de patatas y luego triturarlas completamente.

Es preferible hacerlas líquidas porque se mezclarán más fácilmente.

Llene el fermentador hasta la mitad con agua caliente, cualquier agua que pueda beber está bien para esta receta.

Incluye grifo.

Mezcle 20 libras de azúcar en agua caliente. Revuelva hasta que se disuelva por completo. Mezcle el puré de papas.

Revuelva hasta que se disuelva por completo. Mezcle 12 oz de pasta de tomate. Revuelva hasta que se disuelva por completo.

Exprima el jugo de un limón grande y agréguelo a la mezcla del fermentador.

Llene hasta 9 galones con agua. Alterne entre agua caliente y fría para alcanzar un objetivo.

Una temperatura de 27 °C (80 °F) (70-90 °F está bien, pero no supere los 95 °F o podría matar a su levadura).

Cuando alcance la temperatura deseada, agregue 1 oz (2 cucharadas) de levadura. Revuelva hasta que completamente disuelto.

Coloque la tapa sin apretar sobre el fermentador. Debe permitir que el gas de dióxido de carbono escape fácilmente, pero

Evite que entren insectos. Colóquelo fuera de la luz solar directa y mantenga la temperatura entre

21-27°C (70-80°F).

El puré debería comenzar a burbujear dentro de las primeras 24 a 48 horas. Controle diariamente hasta que todos

la actividad en el puré se detiene o el puré ha estado fermentando durante dos semanas completas.

Destilar rápidamente (dentro de 3 días).

## Destilación

### Estreno:

Cuando utilice un alambique nuevo por primera vez, deberá limpiarlo más a fondo.

de una manera diferente a la que se realiza con el uso normal. El procedimiento comienza con el lavado de todas las partes del alambique. muy bien con agua caliente y jabón. El segundo paso se llama lavado con vinagre.

Simplemente mezcle partes iguales de vinagre y agua hasta aproximadamente una quinta parte de la capacidad del alambique (es decir, un Mezcla de 1 galón para un alambique de 5 galones). Prepare el alambique y el condensador (sin agua), vierta el Mezclar y calentar hasta que salga agua/vinagre líquido y vapor del condensador. Apagar.

el calor, dejar enfriar y desechar el contenido.

A continuación se realiza el paso final de limpieza, denominado ejecución de sacrificio. Seguirá los pasos a continuación como si Estabas yendo a beber, pero tireste tu primer lote de licor ilegal. Esto te ayudará.

Limpiar el alambique de cualquier cosa que pueda afectar el sabor de las futuras pruebas. Para los no científicos

Por estas razones, esto también se considera un rito de iniciación para un nuevo destilador y es muy importante.

bautizo del alambique.

### Precauciones

Nunca deje un alambique en funcionamiento sin supervisión.

Nunca beba mientras esté destilando.

Nunca bloquee la salida del alambique. Si lo hace, podría provocar

Sobrepresión y explosión.

Nunca utilice una fuente de calor con llama abierta mientras destila en interiores.

Siempre es preferible destilar al aire libre.

### Configuración

Coloque la base del alambique sobre la fuente de calor.

Vierta el puré, pero tenga cuidado de conservar los sedimentos que se han asentado en el fondo.

recipiente entre en el alambique, ya que pueden causar sabores desagradables. Además, deje

aproximadamente 4" de espacio en la parte superior del alambique para evitar que el líquido se desborde hacia la sección superior o

Peor aún, el cuello de cisne y el condensador.

Colocar y sellar la parte superior de la cebolla. El sellado se puede hacer usando una mezcla espesa de agua y harina.

empujándolo hacia adentro y alrededor de la costura donde se unen la parte superior y la inferior. Otra opción es

Envolviendo la parte inferior de la cabeza de cebolla con cinta de teflón de plomero antes de colocarla en el

Parte inferior del alambique.

Coloque el condensador

Mantenga el condensador frío. Esto se hace llenando el cuerpo del condensador con agua y

añadiendo hielo continuamente (las botellas de agua congelada también funcionan muy bien) o usando un chorro continuo de agua fría de un grifo de cocina o una manguera de agua (mientras que el condensador está equipado con y boquillas para un control total, esto podría ser tan simple como tapar la parte inferior y dejar una manguera de agua corre por la parte superior).

Coloque un recipiente en la salida del alambique para recoger el alcohol ilegal. Tenga en cuenta que, mientras Algunos plásticos son aptos para su uso, pero la mayoría no son aptos para soportar altas concentraciones de forma segura. Alcohol. No corras riesgos y utiliza vidrio; los frascos Mason son excelentes para esto.

La carrera

Comience a aplicar calor. Use fuego alto hasta que pueda escuchar el puré hirviendo. También puede Toque con cuidado el tubo que conecta la parte superior de la cebolla al condensador, cuando el alambique esté arriba En cuanto a la temperatura de funcionamiento, pasará de frío a templado y a caliente muy rápidamente. Una vez que Llegado a este punto, reduce el fuego a la mitad.

Regulación del calor: una vez que el líquido comienza a salir del condensador, conviene bajarlo.

el calor para que no sea un chorro constante. No hay problema con los goteos, así como con los goteos intermitentes o quebradizos.

corrientes, pero una corriente constante significa que la temperatura es demasiado alta. Esto puede parecer

Al principio es complicado, por lo que una forma alternativa de controlar la temperatura es con un dispositivo portátil.

Escáner de temperatura. Se pueden conseguir en ferreterías locales por entre 20 y 25 dólares. Si utiliza

Con este método, mantenga la temperatura en la parte superior de la cabeza de cebolla entre 79 °C (174 °F) y 88°C (190°F).

Deseché las cabezas: como medida de precaución contra el envenenamiento por metanol, las tirará a la basura.

la primera onza por cada 5 galones de puré.

Vigile que no haya fugas: inspeccione con frecuencia la costura entre los

la parte superior de la cebolla y la olla para que escape el vapor. Si encuentra alguno, simplemente tape con la harina y el agua.

mezclar teniendo cuidado de no quemarse con el vapor que escapa.

Mantenga el agua del condensador fría: controle con frecuencia la temperatura del agua del condensador.

El agua fría o fresca es genial, el agua tibia es una advertencia de que necesita estar más fría.

El agua se calienta y luego se vuelve tibia, entonces debes dejar de destilar inmediatamente.

Finalización de la carrera: notarás que una vez que configures correctamente el calor, necesitará muy poco

manipulación. Esta es una forma de saber cuándo has terminado de destilar. Cuando llegues al final

Durante la carrera, notarás que la temperatura de la parte superior de la cebolla bajará repentinamente junto con la

El alcohol ilegal sale del condensador. Esto sucederá sin ningún cambio en el calor.

suministro. Siempre que experimentes un cambio significativo de esta manera, puedes concluir que el proceso ha terminado, así que apague el fuego y deje que el alambique se enfríe completamente antes de limpiarlo.

Una vez que el alambique y el puré se hayan enfriado, deseche el puré. Los macizos de flores son ideales porque el puré desperdiciado tiene un contenido extremadamente alto de nutrientes. Lave el alambique con jabón para platos y agua caliente. Luego séquelo inmediatamente con una toalla. El serpentín del condensador se puede enjuagar con agua caliente, sin jabón, es necesario (si planea ejecutar otro lote inmediatamente después, entonces un rápido enjuagar con agua sería suficiente).

Las secuelas

Corte:

Este es el proceso de literalmente diluir la concentración de alcohol. El proceso primario

El propósito de esto es agregar volumen al alcohol.

Por ejemplo: 1 cuarto de galón de 160 grados

El aguardiente se puede diluir en agua hasta obtener 2 cuartos de aguardiente de 80 grados, que sigue siendo muy potente.

Redestilación:

Este es el proceso de aumentar aún más el grado alcohólico de un aguardiente ya destilado.

Filtros de carbón:

El carbón se utiliza de forma muy similar a un filtro de agua para eliminar contaminantes de mal sabor.

licor de luna. Desafortunadamente, también elimina los sabores agradables. Debido a

Esto se usa normalmente para hacer un aguardiente neutro que luego se mezclará con frutas.

o vinos más tarde.

Condimento:

Este es el proceso de simplemente agregar sabores y/o azúcar a un frasco de licor ilegal para realzarlo.

El sabor. Desde la tarta de manzana hasta el café, se puede utilizar casi todo. Utilice un filtro de café para

Cuele la mezcla después de dejarla reposar durante algunas semanas.

Envejecimiento:

Muchos tipos de licores tienen un proceso de añejamiento especial que los define, un ejemplo es

Whisky. Parte del proceso es que se almacena dentro de un barril de roble carbonizado durante un tiempo específico.

cantidad de tiempo. Dado que la mayoría de los principiantes en la elaboración de licor ilegal no tienen acceso a barriles de roble,

Se puede recrear simplemente carbonizando un trozo de roble blanco y poniéndolo en un frasco de vidrio. lleno de aguardiente. Con el tiempo, el aguardiente envejecerá, cambiará de color y se convertirá en un Whisky básico.

## RECETA DE MEADE

El hidromiel, también llamado vino de miel, se produce fermentando una solución de miel y agua.

Puede considerarse el antepasado de todas las bebidas fermentadas.

Ingredientes

1 1/2 cucharadita de levadura

3,5 libras de cualquier tipo de miel

2 cucharaditas de jugo de limón, lima o naranja

20 pasas

1 cuarto de cucharadita de canela

1 diente entero

Embudo para olla de 1 galón

Algunos filtros de café

2 jarras de leche esterilizadas de 1 galón cada una

Botellas de vidrio esterilizadas

## RECETAS

Vierta 10 tazas de agua en la olla de 1 galón.

Añade todos los ingredientes en la olla llena de agua.

Enciende la estufa a fuego cálido y revuelve lentamente la mezcla para disolver todo junto.

Una vez disuelto, viértalo en el embudo en la jarra de leche de 1 galón.

Llene el resto de la jarra con agua tibia, dejando 5 cm de espacio en la parte superior.

Deje que la mezcla alcance entre 60° y 80° Fahrenheit. A esa temperatura, agite la jarra.

Para airear la mezcla, añadir 1 cucharadita de levadura.

La mezcla comenzará a burbujear. La fermentación ha comenzado. Coloque la jarra que tiene el

agujeros perforados

Coloque esta jarra en un lugar cálido y oscuro.

Envuelva una toalla alrededor de la jarra para mantenerla caliente y coloque la jarra en un lugar cálido y oscuro.

Todos los días durante una semana, gire la jarra suavemente.

Transcurrida la semana, abrir la jarra, poner la 1/2 cucharadita restante de levadura y la levadura picada.

Vuelve a poner la taza.

Coloque la jarra nuevamente en un lugar cálido y oscuro y no la toque durante 10 días.

Después de 10 días, el burbujeo debería haber cesado. Si no es así, espere más tiempo.

Cuando el líquido deja de burbujear la fermentación está completa.

Ponga la jarra en el refrigerador durante 24 horas para matar la levadura. Ponga el hidromiel en el otro recipiente.

Vaciar la jarra sin verter el residuo.

Deje reposar esta jarra durante unos días para que el sedimento se asiente por completo.

Una vez que los sedimentos se hayan asentado, filtre el hidromiel a través de los filtros de café en botellas.

El hidromiel en las botellas debe ser claro, de lo contrario volver a filtrarlo tantas veces como sea necesario.

## RECETAS DE AGUA MOONSHINE

El primerizo debe empezar con el ron de barba negra.

## RON BARBAS NEGRAS

Dos libras de azúcar morena por cada galón de agua y una taza de miel por cada diez

lote de galón.

La lectura inicial del hidrómetro es de aproximadamente 90. No exceda los 100. Agregue de 1 a 3 oz de levadura por

10 galones de puré.

Calienta una cuarta parte del agua a 120 o 130 grados, lo suficiente para derretir el azúcar.

Luego, agrega el azúcar y, por último, la miel. Viértelo en el fermentador y termina de llenarlo.

con agua fría para enfriarlo a 80 grados. Tome la lectura del hidrómetro y ajuste según sea necesario.

necesario. Luego agregue la levadura durante 6 a 14 días para que fermente.

Rinde aproximadamente un 12% de alcohol.

## WHISKY DEL SUR DE STONEWALLS

Un cuarto de jarabe de maíz por cada 1 1/2 galones de agua y una taza de miel por cada diez

lote de galón.

La lectura inicial del hidrómetro debe ser de aproximadamente 60 o 65. No exceda de 70.

Agregue de 1 a 3 oz de levadura por cada 10 galones de puré.

Calienta una cuarta parte del agua a 120 o 130 grados, lo suficientemente caliente como para derretir el maíz.

Luego, agrega el jarabe y luego la miel. Viértelo en el fermentador y termina.

Liénelo con agua fría para enfriarlo a 80 grados. Tome una lectura del hidrómetro y ajuste

según sea necesario. Luego agregue la levadura durante 6 a 14 días para que fermente.

Rinde aproximadamente un 7% de alcohol.

## WHISKY

### INGREDIENTES:

10 libras de maíz en grano entero, sin tratar 5 galones de agua 1 taza de levadura, levadura de champán

motor de arranque

### INSTRUCCIONES:

Coloque el maíz en una bolsa de arpillera y humidézcala con agua tibia. Coloque la bolsa en un lugar oscuro y cálido y manténgala húmeda durante unos diez días. Cuando los brotes midan aproximadamente 1/4" de largo, el maíz estará listo para el siguiente paso. Lave el maíz en una tina con agua, frotando los brotes y las raíces. Descarte los brotes y las raíces y transfiera el maíz al fermentador primario. Con una vara u otro objeto duro, triture el maíz, asegurándose de que todos los granos estén partidos. Luego agregue 5 galones de agua hirviendo y cuando el puré se enfríe agregue la levadura. Sella el fermentador y ventila con un respiradero sellado con agua. La fermentación tardará entre 7 y 10 días. Cuando termine la fermentación, vierta en el alambique y filtre a través de una funda de almohada para eliminar todos los sólidos.

## WHISKY DE CENTENO

### INGREDIENTES:

7 libras de centeno

2 libras de cebada

1 libra. Malta

6 galones de agua 1 oz de levadura INSTRUCCIONES:

Calentar el agua a 70 grados y luego mezclar la malta y el grano. Mientras revuelve la mezcla lentamente

Calentar a 160 grados (aumentar la temperatura 5 grados cada 2 minutos). Mantener la mezcla a

160 grados revolviendo constantemente durante 2-3 horas para convertir el almidón en azúcar fermentable y

Dextrina. Filtrar el líquido y colocarlo en un dispositivo de fermentación y dejar enfriar a 70-80 °C.

grados.

Inmediatamente agregar 3 gramos de levadura.

Para evitar la fermentación secundaria y la contaminación, agregue 1 gramo de fluoruro de amonio.

Revuelva el líquido durante 1 minuto, luego cubra y selle con una esclusa de aire. La maceración tardará entre 5 y 7 días en completarse.

fermentar. Una vez finalizada la fermentación, verter en una funda de almohada, filtrando aún más.

eliminar todos los sólidos.

## BRANDY MOONSHINE DE SANDÍA Y MELOCOTÓN por cinco galones

11/4 sandía grande 10 melocotones

11/4 taza de pasas doradas picadas

15 limas (sólo jugo) 25

tazas de azúcar

Agua para preparar 5 galones

Vino o levadura de destilería

Extraiga el jugo de la sandía y los duraznos, guardando la pulpa.

Hervir la pulpa en cinco litros de agua durante media hora, luego colar y agregar agua al jugo extraído.

Deje que se enfríe hasta que esté tibio y luego agregue agua para completar cinco galones en total y todos los demás ingredientes, excepto la levadura, al recipiente de fermentación primaria. Cúbralo bien con un paño y agregue la levadura después de 24 horas. Revuelva todos los días durante 1 semana y cuele las pasas. Coloque la trampa de fermentación y dejar reposar durante 4 semanas

## BUEN WHISKY

Los ingredientes son malta, azúcar, levadura y agua de lluvia. Puedes comprar la malta en cualquier supermercado grande, si no la tienen te la piden. Las marcas de malta y levadura que siempre usé fueron Blue Ribbon y Red Top. La malta es líquida y viene en lata, la levadura viene en pastillas.

A cada lata de malta le agregarás 5 galones de agua tibia, disolverás 5 libras de azúcar y agregarás 1 torta de levadura. Mezclarás todo esto junto en un barril de plástico, acero inoxidable o cobre, bajo ninguna circunstancia uses aluminio. Mantenlo cubierto con una gasa para mantenerlo

Los insectos se alejan. Mantenlo en un lugar cálido hasta que fermente. Luego puedes cocinarlo en tu alambique y tendrás el whisky más suave que hayas probado jamás. Después de que el whisky se destilara, es transparente como el agua. Puedes darle color tomando un trozo de madera de fruta seca (o arce), quemándola sobre una llama hasta que se ennegrezca por completo y luego echando la madera de fruta quemada en tu whisky transparente. En unos días, el whisky tendrá el color del whisky comprado en la tienda.

## Receta de etiqueta negra de JD

Se compone de 80% de maíz, 12% de centeno, 8% de malta (se necesitará una variedad de 6 hileras con alto contenido enzimático). Deje los ingredientes en remojo en agua a una temperatura de entre 140 y 150 grados durante aproximadamente 1 hora y media. Espere hasta que se enfríe a 68 grados antes de agregar la levadura. Después de la fermentación, se destila una vez en un alambique con un batidor y luego se filtra a través de una capa de carbón de arce de 10 pies. (esto demora aproximadamente 4 días). Luego se coloca en barricas nuevas de roble americano carbonizadas donde envejece durante 5 años y 6 meses antes de embotellarlo. Pero en lugar de envejecer en barricas de roble, puedes Saque un trozo de roble blanco medio quemado de la chimenea, trítúrelo y colóquelo en el envase con el producto. Agítelo una vez al día durante unos 3 meses y luego fíltrelo con un filtro de café para obtener un hermoso color ámbar. Reduzca la graduación a 80 o 90 grados para obtener un

sabor suave. La marca premium llamada Gentlemen J se añeja de la misma manera, con el  
La misma mezcla de granos, pero se filtra nuevamente a través de carbón de arce después del envejecimiento.  
Endulzado con una pizca de jarabe de arce REAL (del tipo que tiene un ligero sabor ahumado) -  
Este licor tendrá el mismo sabor que el que se compra en la tienda, pero será MUCHO más suave.  
Debe añejarse a menos del 65 % vol. para evitar que las vainillinas enturbien el ahumado.  
Dulzura del jarabe de arce.

#### BRANDY MOONSHINE DE SANDÍA Y BAYA DE SAÚCO

Sandía de 32 libras

1 1/4 Lb de bayas de saúco secas Agua por cada 5 galones

Jugo y ralladura de 10 limones 36 tazas de azúcar granulada Levadura de vino o de destilería

Corte la cáscara del melón, córtelo en cubos de una pulgada, retire las semillas sueltas y colóquelo

melón y cualquier jugo libre en recipiente primario (vasija, balde de plástico, etc.). Ralle finamente la parte amarilla de diez

limones, luego exprima los limones y agregue el jugo y la ralladura (ralladura) al agua primaria. Agregue los

bayas de saúco. Agregue agua hasta completar 5 galones. Agregue el azúcar y revuelva bien para disolver. Cubra

Primario con paño, esperar 12 horas y agregar la levadura.

Tapar y dejar fermentar durante 3 días, revolviendo a diario. Colar el jugo en una garrafa secundaria (damajuana) y colocar  
esclusa de aire. Fermentar 30 días.

#### Rocío de montaña

Para elaborar "Mountain Dew" o "White Lightning", el primer paso es convertir el almidón de la

grano en azúcar. (Los destiladores comerciales utilizan malta). Esto se hace "brotando" el maíz.

El maíz entero desgranado se cubre con agua tibia en un recipiente con un agujero en el fondo.

Coloque un paño caliente sobre él. Agregue agua tibia de vez en cuando mientras se escurre. Manténgalo en un lugar cálido.

Déjelo reposar durante unos 3 días o hasta que el maíz tenga brotes de 2 pulgadas. Séquelo y muélalo para hacer harina.

Haga puré con agua hirviendo. Si lo desea, añada puré de centeno preparado de la misma manera.

Lo tienes. Se puede agregar levadura (1/2 libra por cada 50 galones de puré) para acelerar la

fermentación si la tiene. Sin ella, se necesitarán 10 o más días en lugar de aproximadamente

4. En ambos casos, se debe mantener caliente. Cuando el puré haya terminado de "trabajarse" o

burbujea y se asienta, entonces está listo para funcionar. En esta etapa, el puré ha sido

Se convierte en ácido carbónico y alcohol. Se llama "wash" o cerveza y es agria.

#### AGUACATE DULCE DE ALIMENTOS

Balde de 5 galones de alimento dulce (el alimento dulce tiene varios granos y melaza diferentes)

lo que lo convierte en un whisky de gran sabor). Un paquete de levadura (usando levadura de destilería)

Aumentar la calidad y la cantidad)# 5 libras de azúcar # agua Ponga suficiente alimento para cubrir el fondo de un balde de 5 galones con unas buenas 4 pulgadas de profundidad Agregue 5 libras de azúcar. Llene hasta la mitad con agua hirviendo. Mezcle hasta que el azúcar se disuelva. Deje reposar durante 90 minutos y luego termine de llenar con agua fría. Agregue la levadura después de que se haya enfriado a la temperatura recomendada en la etiqueta de la levadura.

Cubra con la tapa; nuestra tapa tiene una pequeña tapa que se enrosca, déjela suelta para que respire. 4-5 días después, está listo para funcionar! Esta es una receta antigua y funciona bastante bien. Mi licor siempre tiene entre 150 y

180 grados. No recomiendo esto para alambiques a menos que lo filtre vertiéndolo a través de una funda de almohada en un balde de 5 galones después de que haya terminado de fermentar. De lo contrario, la harina se asentará y se quemará en el fondo de su alambique. Algunas personas dejan los sólidos en la funda de almohada. y átelo donde no toque el fondo del alambique.

### BRANDY MOONSHINE DE SANDÍA Y UVA

Sandía de 30 libras

7-1/2 libras de uvas rojas o verdes frescas de mesa Agua por cada 5 galones

Jugo y ralladura de 10 limones 24 tazas de azúcar granulada Levadura de vino o de destilería

Corte la cáscara del melón, córtelo en cubos de una pulgada, retire las semillas sueltas y colóquelo

melón y cualquier jugo libre en recipiente primario (vasija, balde de plástico, etc.). Ralle finamente la parte amarilla de diez limones, exprima los limones y agregue el jugo y la ralladura (ralladura) al recipiente primario.

Aparte, lava, despalilla y aplasta bien las uvas en un bol. Añade las uvas y el jugo de uva. Añade agua hasta completar 5 galones. Añade el azúcar y revuelve bien para disolver. Cubre el mosto primario con un paño, espera 24 horas. Añade la levadura. Cubre y deja fermentar durante 5 días, revolviendo los lácteos. Cuele el jugo en el mosto secundario (damajuana) y coloque una esclusa de aire. Deja fermentar durante 30 días.

### WHISKY DE HARINA DE MAÍZ INDIAN HEAD

Ingredientes: 3 libras de harina de maíz Indian-Head 1 1/2

libras de malta seca, preferiblemente oscura (disponible en la mayoría de las cervecerías caseras)

1- Sobre de levadura turbo 48 4- Galones de agua de manantial

Luego de limpiar el equipo para prepararlo para su uso, coloque 3 1/2 galones de agua en el garrafón y luego agregue lentamente la harina de maíz dejando que se humedezca a medida que cae al fondo y así

Evite que se apelmace tanto como sea posible. Levante con cuidado la garrafa y agítela de un lado a otro para

Asegúrese de obtener una buena mezcla.

A continuación, agregue la malta seca como lo hizo con la harina de maíz, de manera lenta y constante, y luego levante la garrafa y agítela nuevamente para obtener una buena mezcla. Caliente el medio galón de agua restante en la estufa hasta que esté apenas caliente al tacto. Apague el horno y agregue la levadura hasta que esté

completamente disuelto.

Ahora agréguelo al recipiente y agítelo bien. Después de 3 a 7 días, estará listo para escurrirse.

El alambique.

#### RECETA DE GERME DE TRIGO

1 frasco de 20 oz de germen de trigo, esto se puede encontrar junto a la avena en la mayoría de las tiendas de comestibles. 2 oz de una mezcla ácida que tiene ácido cítrico, ácido málico y otro, esto se puede encontrar en cualquier licorería que venda productos para elaborar cerveza casera. 5 libras de azúcar, el producto barato funciona igual de bien.

Tan bueno como la marca. 5 galones de agua. 1 oz de levadura de oso.

Todo lo que necesitas hacer es remojar en agua a 180 grados todos los ingredientes excepto el levadura durante unos 30 minutos mientras se remoja coloque el paquete de levadura en un vaso con agua ambiente Agua a temperatura ambiente según las instrucciones del paquete de levadura, después de que la mezcla se enfríe, fíltrela en un recipiente de 6 litros.

Frasco de vidrio de 1/2 galón para retirar el germen de trigo y agregar la levadura la mezcla debe estar sin No debe ser superior a 80 ni inferior a 65 , de lo contrario la levadura morirá. Revise el paquete de levadura.

Para la temperatura adecuada, coloque un burbujeador en la parte superior del frasco cuando deje de burbujear la mezcla. está listo para destilar o es un vino muy bueno que sabe a peras. Esta es la receta más fácil que he probado.

He encontrado. Es un

El sueño de los destiladores de licor.

#### QUE JUGO DE UVA CONGELADO BRANDY MOONSHINE

10 latas (11,5 oz) de concentrado de uva 100 % congelado de Welch's 7 libras de azúcar granulada Agua para preparar 5 galones Levadura de vino o de destilería

Ponga a hervir 5 litros de agua y disuelva el azúcar en el agua.

Retirar del fuego y agregar el concentrado congelado.

Agregue agua adicional para completar cinco galones y viértalo en el recipiente secundario.

Agregue los ingredientes restantes excepto la levadura. Cubra con un paño sujeto con una banda elástica y reservar 12 horas

Después de enfriar a la temperatura adecuada de la levadura, agregue la levadura activada y cúbrala con un paño.

Fermentar 30 días.

#### AGUA LUNA DE PIE ENREDADO

Fermentador de barril (55 galones) Opción 1

1/2 bushel (30 lb) de harina de maíz

3 libras y media de maíz malteado

2 puñados de centeno crudo para formar la tapa del puré en fermentación.

Opcional: azúcar, 40 libras en 2 lotes: 10 libras y luego 30 libras. 1 taza de levadura.

Opción 2

1 fanega de harina de maíz

1 galón y medio de maíz malteado

Producir-

Maíz puro 1,5 gal/bushel (28 lb)

Maíz y azúcar 6 gal/bushel (28 lb) 1 taza de levadura





# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## DESTYLATOR ALKOHOLU

MODEL: YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F  
YML08110F YML08111F YML08113F YML08121F YML08123F  
YML13111F YML13113F YML13121F YML13123F



Chłodziarka do wina kompresorowa  
10L/20L/30L/50L



Numer modelu: YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F YML08110F YML08111F  
YML08113F YML08121F YML08123F YML13111F YML13113F YML13121F  
YML13123F

## Parametry techniczne odpowiadające modelowi:

Volume	Model No.	Describe	Water pump	Dimension(mm)		
				Wine barrel	Cooling bucket	Filter barrel
3 Gal 11.4L (±10%)	YML03110F	10L Single barrel	No water pump	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03113F	10L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03121F	10L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03121F	10L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
5 Gal 19L (±10%)	YML03123F	10L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05110F	20L Single barrel	No water pump	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05113F	20L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05121F	20L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
8 Gal 30L (±10%)	YML05121F	20L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05123F	20L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08110F	30L Single barrel	No water pump	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08111F	30L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08111F	30L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08113F	30L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
13.2 Gal 50L (±10%)	YML08121F	30L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08121F	30L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08123F	30L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13111F	50L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13111F	50L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13113F	50L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
50L (±10%)	YML13121F	50L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13121F	50L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100

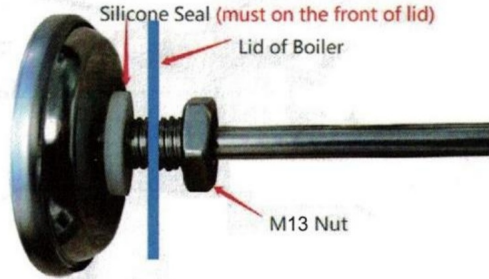
## Lista rzeczy do spakowania

1 X Kocioł	
1 X Termometr	W torbie na akcesoria
1 X Kondensator	
1 X Zestaw giętych rur miedzianych (w tym złączka mosiężna, nakrętka i uszczelka)	
1 X Zawór fermentacyjny 1 X Korek silikonowy	
1 X Rura przedłużająca Coopera	
1 X Rurka silikonowa przedłużająca	
2 x rurki wodne	
1 X Instrukcja	
1 X Worek z 2 uszczelkami i 1 nakrętką M13 do montażu termometru (jedna z uszczelek jest częścią zamienną)	
4 x Zapasowe uszczelki do rur karbowanych (tylko dla produktu 3-słoiczkowego)	
1 X Pompa podwodna (tylko dla produktów z 3 pojemnikami)	
1 X Thumper Keg z uszczelką (tylko dla produktów 3-garnkowych)	
2 X Rury karbowane (tylko dla produktu 3-doniczkowego)	

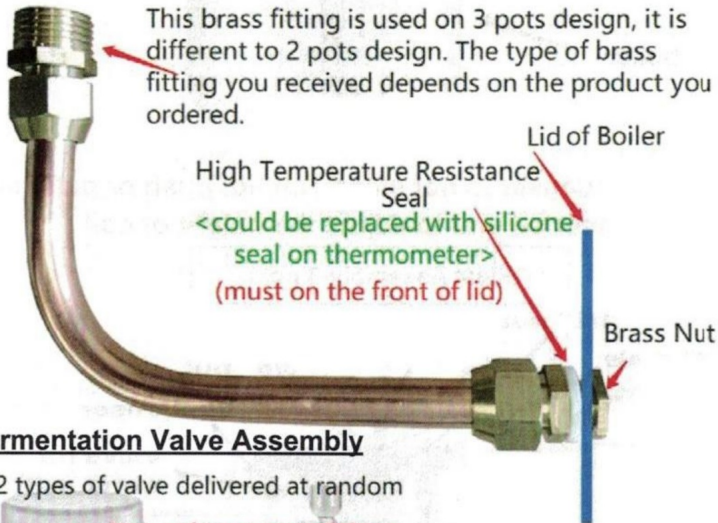
## Instalacja

Aby zapobiec przeciekaniu, wszystkie uszczelki muszą być umieszczone z przodu pokryw!

### Thermometer Assembly-through $\phi 13$ hole of lid



### Vapor Outlet Assembly-through $\phi 13$ hole of lid

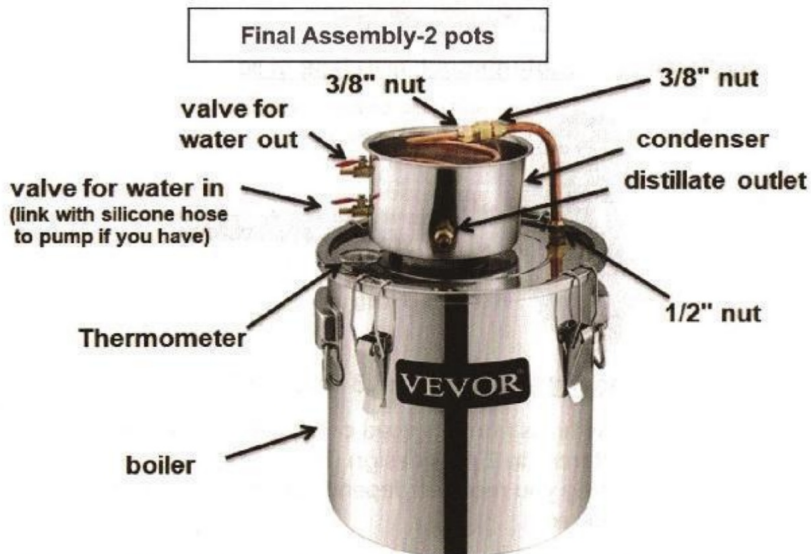


### Fermentation Valve Assembly

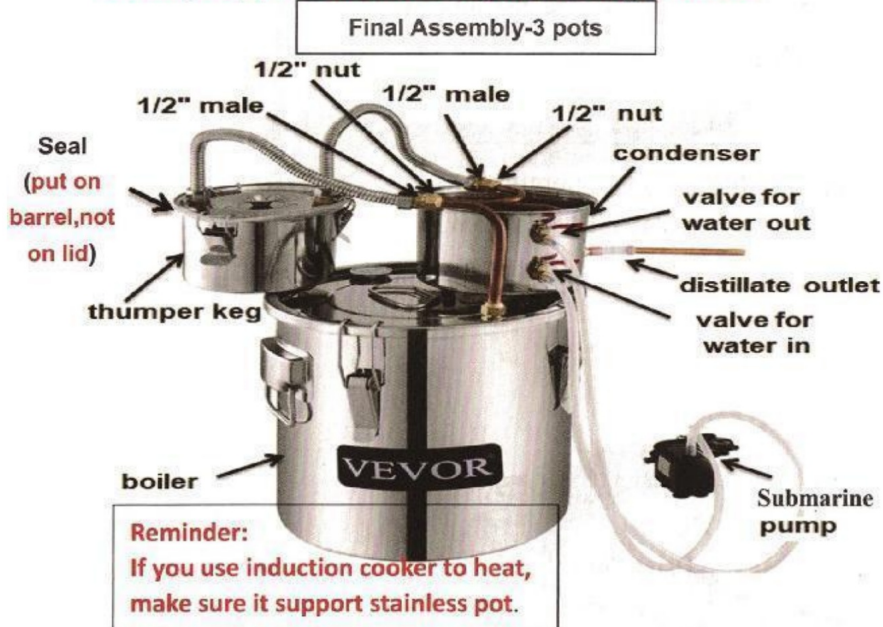
2 types of valve delivered at random

You only get one of them.





**Notice: If condenser is not steady on lid, push or pull the cooling copper coil end to adjust the height of coil.**



Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące pompy zanurzeniowej

(Zignoruj to, jeśli zamówiłeś SKU bez pompy zanurzeniowej)

Manipulacja i użytkowanie naszej pompy są bardzo proste i wygodne. Użytkownik po prostu należy zatrzymać pompę na odpowiednim poziomie wody i podłączyć ją do rury wylotowej wody a następnie podłączyć pompę do zasilania zgodnie z oznaczeniem na etykieta (różny kraj, inny standard). Dzięki temu pompa może dobrze pracować.

Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Przed czyszczeniem lub jakąkolwiek obsługą pompy należy zawsze odłączyć ją od gniazdka elektrycznego.
- Stosować wyłącznie z czystą wodą. Nie umieszczać w żadnym płynie. Nigdy nie dopuszczać do pracy pompy na sucho.
- OPCJA – Pompa jest dostarczana z przewodem uziemiającym i typem uziemienia wtyczka przyłączeniowa i musi być podłączona wyłącznie do odpowiedniego gniazdka uziemiającego, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym (tylko norma europejska).

- Nie należy używać pompy w wodzie o temperaturze powyżej 90°F lub 30°C.

- Nie dopuść do przedostania się wody do gniazdka elektrycznego wzdłuż przewodu zasilającego. • Nie podnoś, nie przenoś ani nie ciągnij pompy za przewód zasilający.

- Nie wymieniaj przewodu pompy. Zaprzestań używania pompy, jeśli ulegnie uszkodzeniu (opcja dla pompa z bezpiecznym, niskim napięciem).

- Do uruchomienia pompy wodnej należy zawsze używać dostarczonego transformatora lub skonsultować się z elektryka przed podłączeniem kolejnego transformatora.

- Nie podłączaj dostarczonego transformatora do innych urządzeń.

- Przed każdym czyszczeniem i konserwacją należy zawsze odłączyć transformator od gniazdka elektrycznego. obsługiwane.

- Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń. Transformator należy trzymać z dala od ognia, wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego. (Opcja (do pompki ze światłem)). •

Nie zanurzaj gorącej szklanej osłony rurki w wodzie ani nie wylewaj wody bezpośrednio na szklaną rurkę. powierzchni, gdy jest oświetlona.

- Osłona rurki szklanej jest wykonana ze szkła. Jest krucha. Należy obchodzić się z nią ostrożnie podczas światła. instalacji i konserwacji żarówek. Noś rękawice, aby chronić dłonie przed zranieniem, jeśli szkło jest stłuczone.

- Przewód zasilający nie podlega wymianie. Jeśli przewód jest uszkodzony, urządzenie należy złomowane.

Aby utrzymać wodę w czystości

- Okresowo wymieniaj wodę, aby zapobiec jej lepkości i tworzeniu się osadów.

mikroorganizmy.

#### Rozwiązywanie problemów

Jeżeli pompa nie działa, należy sprawdzić następujące elementy: • Sprawdź wyłącznik

obwodu lub wypróbuj inne gniazdko, aby upewnić się, że pompa jest zasilana.

zasilanie elektryczne. UWAGA-Zawsze odłączaj pompę od gniazdka elektrycznego przed sprawdzeniem.

- Sprawdź, czy w wylocie pompy i w rurach nie ma zatorów ani przeszkód.
- Nagromadzone glony można wypłukać za pomocą węża ogrodowego.
- Zdejmij pokrywę filtra pompy i komorę pompy, aby uzyskać dostęp do obszaru wirnika. Obróć wirnika, aby mieć pewność, że nie jest uszkodzony lub zablokowany.

Przy małym natężeniu przepływu pompa będzie wyrzucać lub „bekać”:

- Sprawdź poziom wody, aby upewnić się, że pompa jest całkowicie zanurzona.

Jeżeli podczas pracy (z wodą) słychać nietypowy hałas:

- Najpierw odłącz zasilanie, a następnie zdejmij pokrywę filtra pompy i komorę pompy.
- Chwyć wirnik ręką i delikatnie wyciągnij zespół wirnika/rotoru z pompy.

mieszkania.

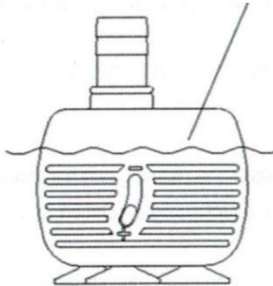
- Przepłucz zespół wirnika/rotoru i komorę czystą wodą. W przypadku pęknięcia lub uszkodzenia powierzchni

Jeśli w zespole stwierdzono uszkodzenie, należy skontaktować się z dystrybutorem w celu wymiany części.

#### Ostrzeżenie III

Pompa wodna musi być całkowicie zamoczona, w przeciwnym razie ulegnie uszkodzeniu!

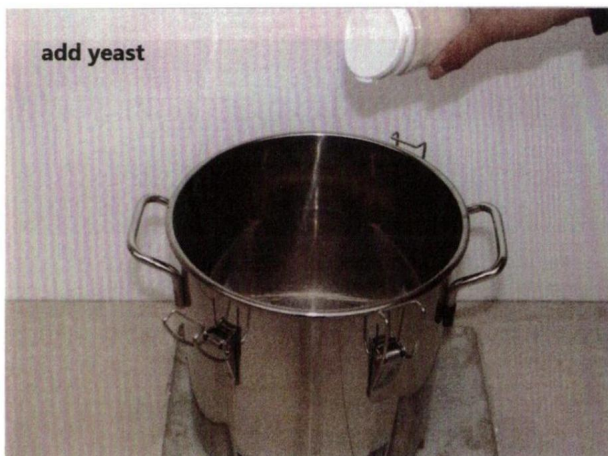
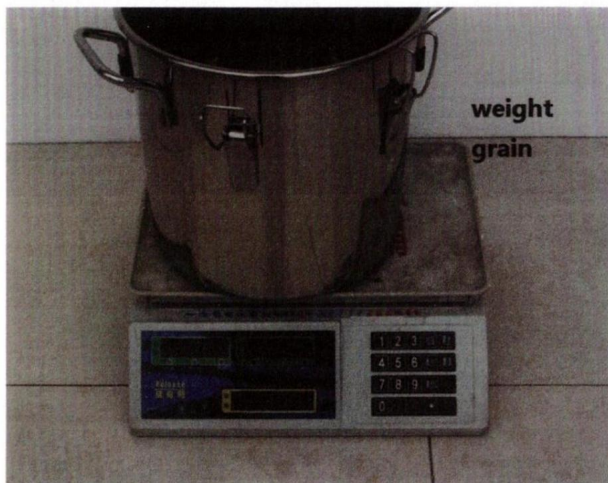
Minimalny poziom wody (minimalny poziom l'eau)

	<p>Ostrzeżenie!!!</p> <p>Pompa wodna musi być całkowicie zanurzona, w przeciwnym razie zostaną uszkodzone!</p>
	<p>Zawór sterujący przepływem</p> <p>(+) Maksimum (Musi być maksymalne)</p> <p>(-) Minimum (Musi być minimum)</p>

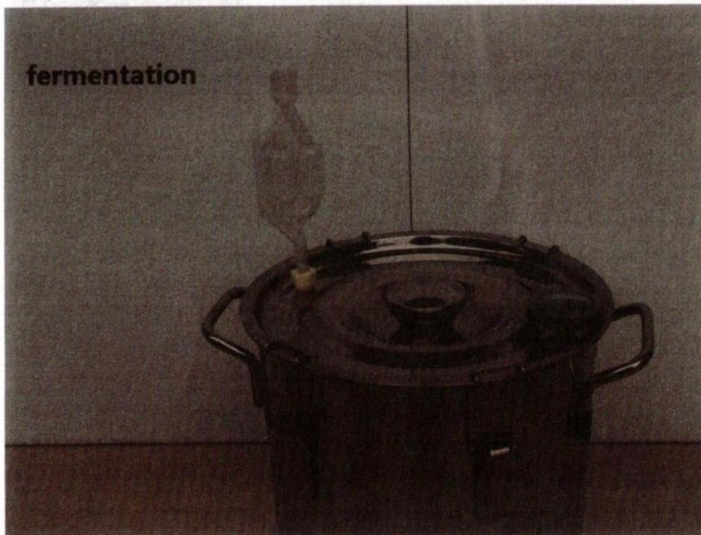
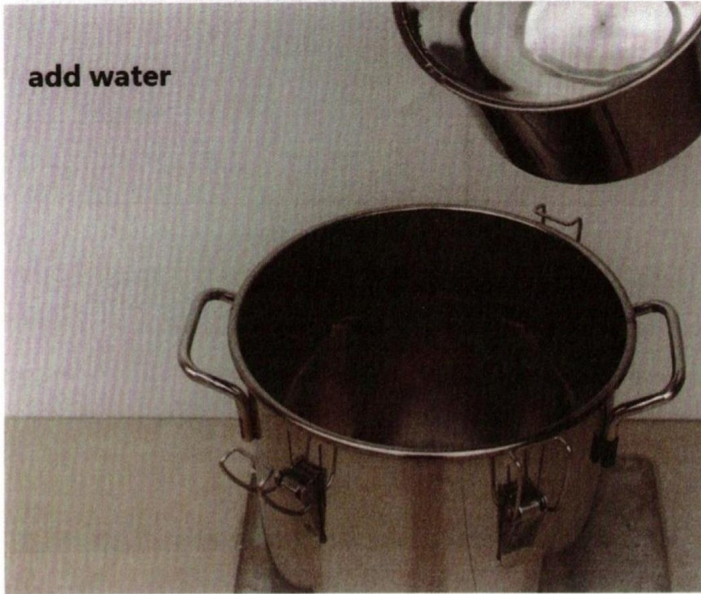


Niniejszy produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony pojemnik na śmieci na kółkach oznacza, że Produkt ten na terenie Unii Europejskiej wymaga oddzielnej zbiórki odpadów. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych jako takie nie wolno wyrzucać razem z normalnych odpadów domowych, ale należy je oddać do punktu zbiórki do recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

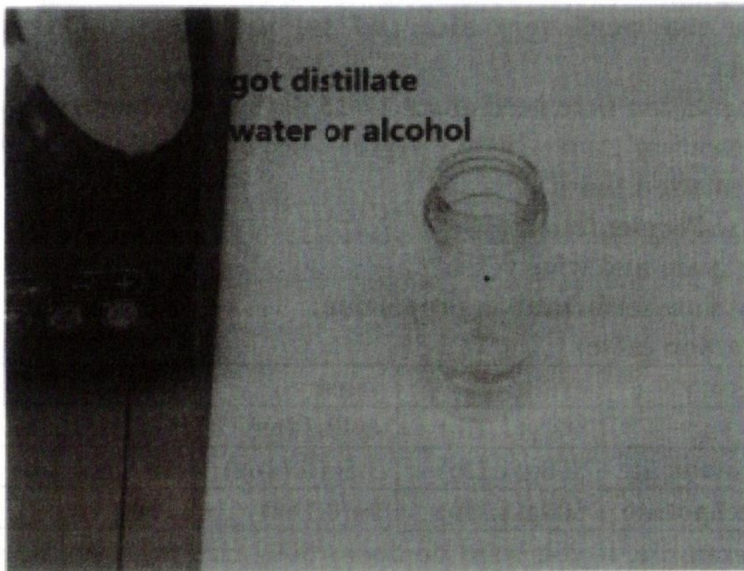
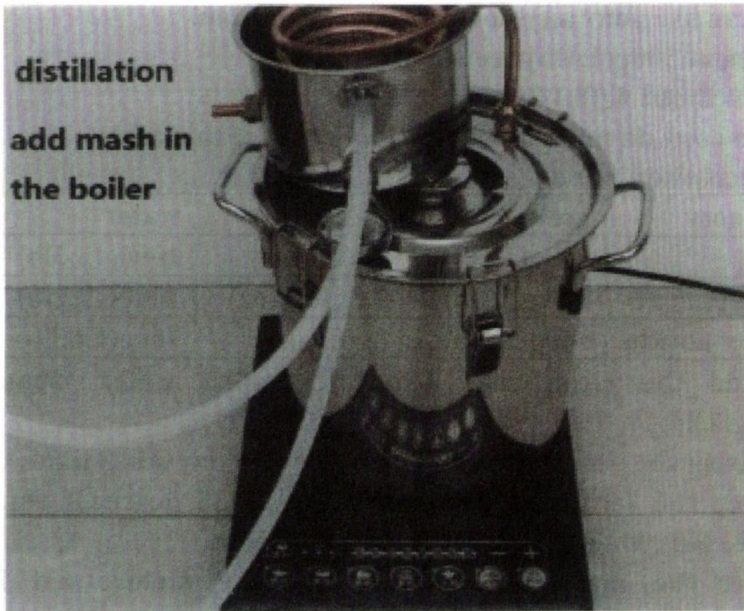
## Kroki do rozpoczęcia



Uwaga! Beczka na wino nie może być całkowicie wypełniona wodą, a więcej niż 4 cm należy zachować odpowiednią przestrzeń, aby ułatwić tworzenie się pary wodnej. (W normalnych warunkach okoliczności, wydajność produkcji alkoholu będzie wyższa niż 90%)



If you use induction cooker, make sure it support stainless pot.



## Przewodnik po fermentacji

Można wykorzystać dowolny garnek lub beczkę do fermentacji.

1. Zważ 500 g (1,1 funta) ryżu
2. Dodaj około 4 g (0,14 uncji) drożdży

Jeśli musisz wykonać więcej czynności samodzielnie, zapoznaj się z poniższą tabelą:

Tabela fermentacji

kategoria	ziarno	drożdże	woda
Ryż	500g (1,1 funta)	4g (0,14 uncji)	1000 g (2,2 funta)
Kukurydza (pszenica)	500g (1,1 funta)	3,5 g (0,11 uncji)	1000 g (2,2 funta)
Batat	500g (1,1 funta)	3 g (0,1 uncji)	750g (1,65 funta)

3. Dodaj czystą, zimną wodę (użyj wrzącej wody) około 1000 g (2,2 funta)

Drożdże mieszamy z ryżem, mieszamy codziennie, mieszając 3 razy.

Utrzymujemy temperaturę fermentacji na poziomie 28-35 stopni, jeśli w domu jest zimno, możemy użyć ubrań utrzymuj ciepło.

Zobacz fermentację zacieru, jak na rysunku 6. To jest fermentacja w normie.

Można bardzo ładnie pachnieć i zobaczyć, jak ryż opada na dno. Czas fermentacji wynosi około

12-15 dni, jeśli możesz utrzymać garnek fermentacyjny w temperaturze 30-35 stopni, potrzeba około 10 dni zakończenie fermentacji.

Jak przeprowadzić fermentację:

z wykorzystaniem zbóż i drożdży winiarskich.

Proporcje fermentacji w stanie ciekłym: Tabela proporcji

kategoria	ziarno	drożdże	woda
Ryż	500g (1,1 funta)	4g (0,14 uncji)	1000 g (2,2 funta)
Kukurydza (pszenica)	500g (1,1 funta)	3,5 g (0,11 uncji)	1000 g (2,2 funta)
Batat	500g (1,1 funta)	3 g (0,1 uncji)	750g (1,65 funta)

Na przykład, jeśli chcesz zrobić około 500 g wina ryżowego, musisz użyć 4 g drożdży i 1000 g ryżu

zrobić puree.

Jak to zrobić.

Znajdź garnek ceramiczny, ze stali nierdzewnej lub szklany, który będzie wystarczająco duży, aby pomieścić potrzebną ilość chleba zrobić.

Aby zrobić wino ryżowe.

Włóż ryż, drożdże i wodę do garnka, odstaw na 6 dni, nie zakręcaj. Najpierw włóż ryż do

Następnie dodaj drożdże, wodę i dokładnie wymieszaj.

Jeśli robisz zacier kukurydziany lub pszeniczny, musi on zostać zmielony. Zróbmy to

Wymieszaj ryż z gorącą wodą, odczekaj aż temperatura spadnie do około 32 stopni

jednocześnie mieszając je, a następnie dodajemy drożdże i mieszamy je z zacierem.

Fermentacja powinna trwać 7-15 dni. Przechowywać w ciepłym miejscu w temperaturze około 28-36 stopni. Sprawdź temperaturę zacieru mierzymy za pomocą dostarczonego termometru.

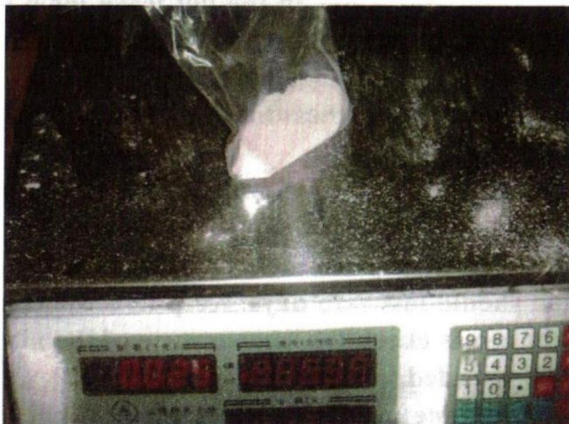
Sugeruję każdemu skorzystanie z tego systemu, a otrzymasz najlepsze wino o doskonałym smaku i aromacie.

Do gotowania ryżu użyj urządzenia do gotowania ryżu, jeśli je posiadasz, lub gotuj w odpowiednim garnku. Nie dopuść do przywierania

Użyjmy ciepłej wody z kranu, a przy niskiej temperaturze przyspieszy to proces.



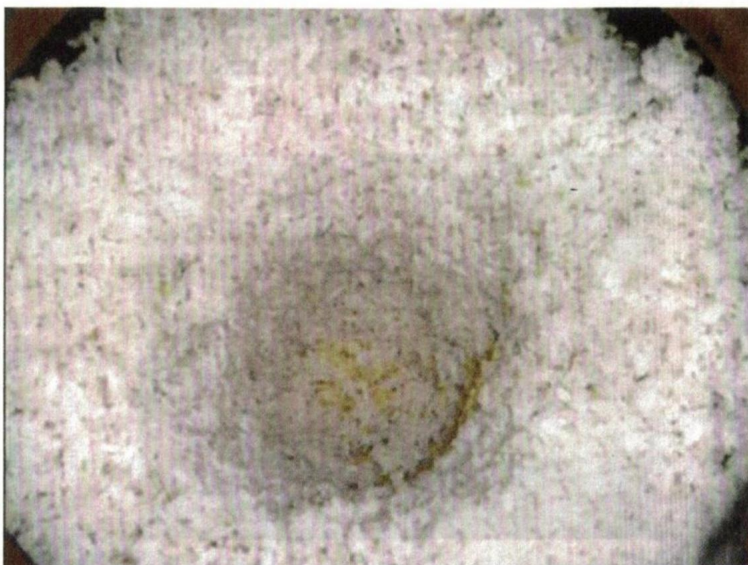
Gotuj thoroughly (gotowane, ale nie rozgotowane). Następnie wyjmujemy ryż do innego pojemnika (nie używaj plastikowych pojemników). Poczekać, aż temperatura ryżu spadnie do 20-30 stopni (możesz można użyć wentylatora do obniżenia temperatury).



Odważ 8 g drożdży na 1000 g ryżu za pomocą wagi elektronicznej, wymieszaj z drożdżami i rozpocznij fermentacja.



W naszym kraju wszyscy używamy naczyń i sztućców, aby zachować higienę, zakładamy rękawiczki.



Bardzo ważne jest, aby nie używać resztek ryżu, ponieważ mogą one ulec zanieczyszczeniu i spowodować uszkodzenie żywności.  
zatrucie.

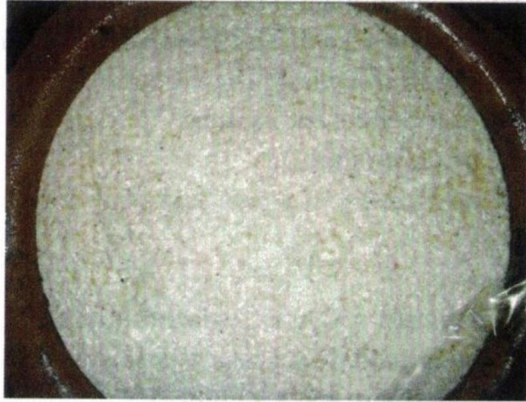


Przykryj folią.

Nie zaklejać, ponieważ fermentacja potrzebuje tlenu. Możemy przykryć tekturą.

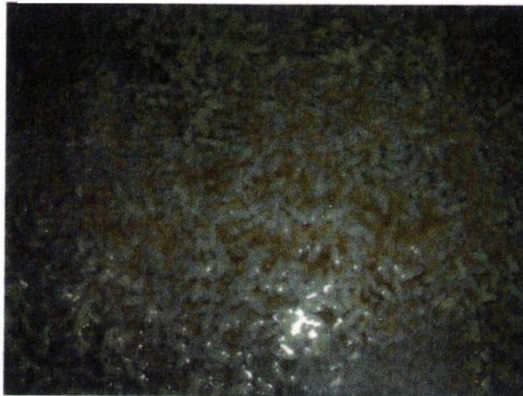


Po około 36 godzinach powinieneś poczuć zapach i zobaczyć fermentację. Jeśli wygląda na papkowatą i zapach wina, dodaj 1200 ml do 1500 ml zimnej wody, która została zagotowana, aby ją zdezynfekować, wymieszać wodę poprzez mieszanie (przed użyciem należy zanurzyć ją w gorącej wodzie sterylną drewnianą łyżką).



Przykryj i odstaw do fermentacji na około 6 dni (zimną potrzebą około 7-10 dni). Trochę  
Jeśli jest bardzo zimny, można dodać więcej drożdży lub umieścić go w ciepłym miejscu.

Gdy widzisz, że woda jest czysta lub gdy odczyt wskazuje ten sam stopień, co temperatura pokojowa  
używając termometru możemy rozpocząć destylację.



Jak zrobić bimber

Zacznijmy

Lista zakupów: czego potrzebujesz do przepisu na 10 galonów

Ten przepis jest całkowicie skalowalny. Jeśli chcesz zrobić 5 lub 20 galonów, po prostu podziel przepis na pół  
lub podwój go.

1 puszka (12 uncji) koncentratu pomidorowego (nie sosu)

1 cytryna (duża lub trzy małe)

2,5 funta ziemniaków (każdy rodzaj się nada, wystarczy kupić tanią, 5-funtową torbę i użyć połowy) 20 funtów białych ziemniaków  
Cukier

2 łyżki drożdży piekarskich (Fleischmann's lub Red Star, kup butelkę 4 uncji zamiast

pakiety, aby zaoszczędzić pieniądze. Wybierz również wysoce aktywny, jeśli masz wybór). Fermentator 10  
galonów, to jest to, co utrzyma twój zacier przez 1-2 tygodnie, podczas gdy fermentuje. Tam

jest kilka dostępnych opcji. Jedna: kosze na śmieci Brute są wykonane z plastiku spożywczego

i robią świetne fermentatory. Dwa: Lokalne sklepy z pączkami zazwyczaj rozdają lub sprzedają swoje stare  
napełnianie wiader, są one również spożywcze i bardzo tanie, spróbuj kupić je w 5 galonach

rozmiary. Trzy: Kup nowe 5-galonowe plastikowe wiadra na farbę w lokalnym sklepie z narzędziami za 5-6 dolarów.

\*Uwaga:\* podczas przygotowywania 10-galonowego zacier mieszanie jest znacznie łatwiejsze w pojemniku, który może pomieścić  
wszystkie 10 galonów, jednak podnoszenie i przenoszenie staje się monumentalnym zadaniem. Dwa 5 galonów  
Wiadra są o wiele łatwiejsze do przeniesienia w pojedynkę, ale nieco trudniej jest mieszać.

Przygotowanie zacieru:

Ugotuj około 2,5 funta ziemniaków, a następnie dokładnie je rozgnieć.

Lepiej jest zrobić je w formie płynnej, ponieważ łatwiej się je miesza.

Napełnij fermentator do połowy gorącą wodą, do tego przepisu nadaje się każda woda, którą możesz pić,  
w tym kran.

Wymieszaj 20 funtów cukru z gorącą wodą. Mieszaj, aż całkowicie się rozpuści. Wymieszaj z puree ziemniaczanym.

Mieszaj, aż do całkowitego rozpuszczenia. Dodaj 12 uncji koncentratu pomidorowego. Mieszaj, aż do całkowitego rozpuszczenia.

Wyciśnij sok z jednej dużej cytryny, dodaj sok do mieszanki fermentacyjnej.

Uzupełnij do 9 galonów wodą. Naprzemiennie używaj cieplej i zimnej wody, aby osiągnąć cel

temperatura 27°C (80°F) (70-90°F jest w porządku, ale nie przekraczaj 95°F, ponieważ może to zabić  
drożdże).

Po osiągnięciu docelowej temperatury dodaj 1 uncję (2 łyżki) drożdży. Mieszaj, aż  
całkowicie rozpuszczone.

Luźno załóż pokrywę na fermentator. Powinieneś pozwolić na łatwe ulatnianie się dwutlenku węgla, ale

nie dopuść do przedostania się owadów. Ustaw w miejscu, w którym nie będzie bezpośredniego światła słonecznego i utrzymuj temperaturę pomiędzy  
21-27°C (70-80°F).

Zacier powinien zacząć musować lub bulgotać w ciągu pierwszych 24-48 godzin. Sprawdzaj codziennie, aż wszystkie  
aktywność zacieru ustala lub zacier fermentował przez dwa pełne tygodnie.

Destylować niezwłocznie (w ciągu 3 dni).

## Destylacja

Pierwsze użycie:

Przy pierwszym użyciu nowego aparatu destylacyjnego należy przeprowadzić jego dokładniejsze czyszczenie. sposób niż podczas normalnego użytkowania. Procedura rozpoczyna się od umycia wszystkich części aparatu bardzo dokładnie gorącą wodą z mydłem. Drugi krok nazywa się płukaniem octem.

Wystarczy wymieszać równe części octu i wody do mniej więcej jednej piątej pojemności alembiku (czyli 1 galon mieszanki na 5 galonów alembiku). Przygotuj alembik i skraplacz (bez wody), wlej mieszankę i podgrzewać, aż z kondensatora zacznie wydobywać się woda/ocet i para. Wyłączyć odstawić do ostygnięcia, a następnie wyrzucić zawartość.

Następnym krokiem jest ostatni etap czyszczenia zwany biegiem ofiarnym. Poniższe kroki należy wykonać tak, jakbyś był na wyprawie po alkohol, ale wyrzuciłeś pierwszą partię bimbrow. To będzie oczyścić destylat z wszystkiego, co mogłoby ewentualnie zepsuć smak przyszłych biegów. Dla nienaukowych z tych powodów jest to również uważane za rytuał przejścia dla nowego gorzelnika i jest to najważniejszy chrzest aparatu.

Środki ostrożności

Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

Nigdy nie pij podczas destylacji.

Nigdy nie blokuj wylotu alembiku. Może to spowodować

Nadciśnienie i wybuch.

Podczas destylacji w pomieszczeniach zamkniętych nigdy nie używaj otwartego źródła ciepła.

Zawsze preferowane jest destylowanie na świeżym powietrzu.

Organizować cos

Ustaw podstawę alembiku na źródle ciepła.

Wlej zacier, ale pamiętaj, aby nie dopuścić do osadu, który osiadł na dnie naczynia.

pojemnika do alembiku, ponieważ mogą one powodować nieprzyjemne smaki. Ponadto, pozostaw około 4 cale wolnej przestrzeni u góry alembiku, aby zapobiec wykipieniu do górnej części lub co gorsza, łabędzia szyja i kondensator.

Umieść i zamknij wierzch cebuli. Zamknięcie można wykonać za pomocą gęstej mieszanki wody i mąki i wpychając go w i wokół szwu, gdzie góra i dół się spotykają. Inną opcją jest owinięcie dolnej części główki cebuli taśmą teflonową przed włożeniem jej do dolna część alembiku.

Podłącz skraplacz

Utrzymuj skraplacz w chłodzie. Można to zrobić, napełniając korpus skraplacza wodą i

ciągłe dodawanie lodu (świetnie sprawdzają się również zamrożone butelki z wodą) lub stosowanie ciągłego strumienia zimnej wody z kranu kuchennego lub węża ogrodowego (podczas gdy skraplacz jest wyposażony w dysze zapewniające całkowitą kontrolę, można to zrobić tak prosto, jak zatkanie dna i pozwolenie (waż doprowadzający wodę biegnie u góry).

Ustaw pojemnik przy wylocie z alembiku, aby złapać bimber. Pamiętaj, że podczas

niektóre tworzywa sztuczne nadają się do użytku, ale większość nie nadaje się do bezpiecznego stosowania w wysokich stężeniach alkoholu. Graj bezpiecznie i używaj szkła, słoiki Masona są do tego doskonałe.

## Bieg

Zacznij stosować ciepło. Używaj wysokiej temperatury, aż usłyszysz wrzenie zacieru. Możesz również ostrożnie dotknij rury łączącej górę cebuli z kondensatorem, gdy alembik jest podniesiony do temperatury roboczej, która bardzo szybko przejdzie z zimnej na ciepłą, a następnie na gorącą. Gdy już

Po osiągnięciu tego punktu zmniejsz temperaturę o połowę.

Regulacja ciepła: gdy ciecz zacznie wydostawać się ze skraplacza, należy ją zmniejszyć ciepło, aby nie był to stały strumień. Krople są w porządku, podobnie jak pęknięcie lub przerywanie strumienia, ale stały strumień oznacza, że temperatura jest zbyt wysoka. Może się to wydawać początkowo skomplikowane, więc alternatywnym sposobem monitorowania temperatury w alembiku jest urządzenie przenośne skaner temperatury. Są dostępne w lokalnych sklepach z narzędziami za 20-25 dolarów. Jeśli używasz metodą tą utrzymujemy temperaturę na czubku główki cebuli na poziomie 79°C (174°F) i 88°C (190°F).

Wyrzuć główce: jako środek ostrożności przed zatruciem metanolem wyrzuć pierwszą uncję na 5 galonów zacieru.

Monitoruj przecieki: często sprawdzaj szwy między

cebula-góra i garnek do ucieczki pary. Jeśli jakaś jest, po prostu zatkać mąką-wodą

Mieszaj uważając, aby nie poparzyć się wydostającą się parą.

Utrzymuj niską temperaturę wody w skraplaczu: często sprawdzaj temperaturę wody w skraplaczu.

Zimna lub chłodna woda jest świetna, letnia woda jest ostrzeżeniem, że musi być chłodniejsza. Jeśli

jeśli woda jest cieplejsza niż letnia, należy natychmiast przerwać destylację.

Zakończenie biegu: zauważysz, że po ustawieniu prawidłowego ciepła potrzeba bardzo mało

manipulacja. To jeden ze sposobów, aby stwierdzić, kiedy skończyłeś destylację. Kiedy dotrzesz do końca

biegu zauważysz, że temperatura górnej części cebuli nagle spadnie wraz z

bimber wydobywający się z kondensatora. Stanie się to bez żadnej zmiany ciepła

poadaż. Kiedykolwiek doświadczysz znaczącej zmiany w ten sposób, możesz wnioskować że przebieg jest zakończony, więc wyłącz ogrzewanie i pozwól alembikowi całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.

Gdy alembik i zacier ostygną, pozbądź się zacieru. Kwietniki są świetne, ponieważ zmarnowany zacier jest niezwykle bogaty w składniki odżywcze. Umyj alembik płynem do mycia naczyń i gorącą wodą następnie natychmiast osusz ręcznikiem. Wężownicę skraplacza można przepłukać gorącą wodą, bez użycia mydła jest potrzebne (jeśli planujesz uruchomić kolejną partię zaraz po tym, to szybko (wystarczy spłukać wodą).

Następstwa

Cięcie:

To proces polegający na dosłownym rozcieńczaniu stężenia alkoholu. Podstawowy

Celem tego jest dodanie objętości alkoholowi.

Na przykład: 1 kwarta o mocy 160 proof

bimber można rozcieńczyć do 2 litrów nadal bardzo mocnego, 80-procentowego bimbru.

Ponowna destylacja:

Proces ten ma na celu dalsze zwiększenie mocy już destylowanego bimbru.

Filtry węglowe:

Węgiel jest stosowany podobnie jak filtr wody do usuwania zanieczyszczeń o nieprzyjemnym smaku bimbrowy. Niestety, usuwa również dobre smaki. Ponieważ są one zazwyczaj używane do produkcji neutralnego bimbru, który następnie miesza się z owocami lub wina później.

Przyprawa:

Proces ten polega na prostym dodaniu aromatów i/lub cukru do słoika z bimbrem w celu jego wzbogacenia. smak. Od szarlotki po kawę, można użyć niemal wszystkiego. Użyj filtra do kawy, aby odcedzić miksturę po kilku tygodniach.

Starzenie się:

Wiele rodzajów trunków ma specjalny proces starzenia, który je definiuje, jednym z przykładów jest Whiskey. Częścią procesu jest przechowywanie jej w beczce z opalanego dębu przez określony czas. ilość czasu. Ponieważ większość początkujących bimbrowników nie ma dostępu do dębowych beczek,

można odtworzyć, po prostu zwęglając kawałek białego dębu i umieszczając go w słoiku wypełniony bimberem. Z czasem bimber będzie się starzeć, zmieniać kolor i stawać się bardzo podstawowa whisky.

## PRZEPIS NA MIÓD

Miód pitny, zwany także winem miodowym, powstaje w wyniku fermentacji roztworu miodu i wody.

Można go uważać za przodka wszystkich napojów fermentowanych.

Składniki

1 1/2 łyżeczki drożdży

3,5 funta dowolnego rodzaju miodu

2 łyżeczki soku z cytryny, limonki lub pomarańczy

20 rodzynek

1 ćwierć łyżeczki cynamonu

1 cały ząbek

1 galonowy garnek Lejek

Kilka filtrów do kawy

2 sterylizowane dzbanki na mleko o pojemności 1 galona każdy

Butelki szklane sterylizowane

## PRZEPISY

Wlej 10 szklanek wody do garnka o pojemności 1 galona.

Dodaj wszystkie składniki do garnka wypełnionego wodą.

Włącz kuchenkę na wysoką temperaturę i powoli mieszaj, aż wszystkie składniki się rozpuszczą.

Po rozpuszczeniu przelej do 1-galonowego dzbanka na mleko.

Napełnij dzbanek pozostałą ilością ciepłej wody, pozostawiając 5 cm wolnej przestrzeni u góry.

Pozwól mieszance osiągnąć temperaturę od 60° do 80° Fahrenheita. W tej temperaturze potrząśnij dzbankiem

aby napowietrzyć mieszankę. Włóż 1 łyżeczkę drożdży.

Mieszanka zacznie bulgotać. Fermentacja się rozpoczęła. Włóż dzbanek, który ma

wywiercone dziury.

Umieść dzbanek w ciepłym i ciemnym miejscu.

Owiń dzbanek ręcznikiem, aby utrzymać jego ciepło i odstaw dzbanek w ciepłe, ciemne miejsce.

Codziennie przez tydzień delikatnie potrząśnij dzbankiem.

Po upływie tygodnia otwórz dzbanek, dodaj pozostałą 1/2 łyżeczki drożdży i kieszonkę

załóż filizankę z powrotem.

Ponownie umieść dzbanek w ciepłym, ciemnym miejscu i nie ruszaj go przez 10 dni.

Po 10 dniach bulgotanie powinno ustać. Jeśli nie, poczekaj dłużej.

Gdy płyn przestanie bulgotać, fermentacja jest zakończona.

Wstaw dzbanek do lodówki na 24 godziny, aby zabić drożdże. Wlej miód pitny do drugiego opróżnij dzbanek nie wylewając resztek.

Pozostaw dzbanek na kilka dni, aby osad całkowicie opadł.

Po osadzeniu się osadu należy przefiltrować miód pitny przez filtry do kawy do butelek.

Miód pitny w butelkach powinien być klarowny. Jeśli nie, należy go filtrować wielokrotnie.

#### PRZEPISY NA BIMBIR

Dla osób, które pierwszy raz piją ten trunek, polecam rum Black Beards.

#### RUM BLACK BEARDS

Dwa funty brązowego cukru na galon wody i jedna szklanka miodu na każde dziesięć partia galonowa.

Początkowy odczyt areometru wynosi około 90. Nie przekraczać 100. Dodać 1 do 3 uncji drożdży na 10 galonów zacieru.

Podgrzej jedną czwartą wody do temperatury 120–130 stopni, ale tylko na tyle wysokiej, aby rozpuścić cukier, następnie dodaj cukier i na końcu miód. Wlej do fermentatora i dokończ napełnianie zimną wodą, aby schłodzić ją do 80 stopni. Odczytaj odczyt areometru i dostosuj go, gdy potrzebne. Następnie dodaj drożdże na 6 do 14 dni, aby fermentowały.

Daje około 12% alkoholu.

#### STONEWALLS POŁUDNIOWA WHISKEY

Jeden kwarta syropu kukurydzianego na 1 1/2 galona wody i jedna szklanka miodu na każde dziesięć partia galonowa.

Początkowy odczyt areometru powinien wynosić około 60–65. Nie przekraczać 70.

Dodaj 1 do 3 uncji drożdży na 10 galonów zacieru.

Podgrzej jedną czwartą wody do temperatury 120–130 stopni, ale tylko na tyle wysokiej, aby rozpuścić kukurydzę. syrop, następnie dodaj syrop i na końcu miód. Wlej go do fermentatora i zakończ napełnić zimną wodą, aby schłodzić ją do 80 stopni. Odczytać areometr i dostosować w razie potrzeby. Następnie dodaj drożdże na 6 do 14 dni, aby fermentowały.

Daje około 7% alkoholu

## WHISKY

### SKŁADNIKI:

10 funtów Całe ziarna kukurydzy, nieobrobione 5 galonów wody 1 szklanka drożdży, drożdży szampańskich  
rozrusznik

### INSTRUKCJE:

Włóż kukurydzę do worka jutowego i zalej ciepłą wodą. Umieść worek w ciepłym, ciemnym miejscu i utrzymuj wilgoć przez około dziesięć dni. Kiedy kielki mają około 1/4 cala długości, kukurydza jest gotowa do następnego kroku. Umyj kukurydzę w wannie z wodą, ścierając kielki i korzenie. Wyrzuć kielki i korzenie i przenieś kukurydzę do głównego fermentora. Za pomocą tyczki lub innego twardego przedmiotu rozgnieć kukurydzę, upewnij się, że wszystkie ziarna są rozłupane. Następnie dodaj 5 galonów wrzącej wody, a gdy zacier ostygnie, dodaj drożdże. Zamknij fermentator i odpowietrz go za pomocą odpowietrznika uszczelnionego wodą. Fermentacja potrwa 7-10 dni. Po zakończeniu fermentacji wlej do alembiku filtrując przez poszewkę na poduszkę, aby usunąć wszystkie ciała stałe.

## WHISKY ŻYTANIA

### SKŁADNIKI:

7 funtów żyta

2 funty jęczmienia

1 funt Słód

6 galonów wody 1 uncja drożdży SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Podgrzej wodę do 70 stopni, a następnie dodaj słód i zboże. Mieszając powoli mieszanekę podgrzać do 160 stopni (podnosić temperaturę o 5 stopni co 2 minuty). Utrzymywać mieszanekę w 160 stopni, stale mieszając przez 2-3 godziny, aby przekształcić skrobię w cukier fermentujący i dekstryna. Odfiltruj płyn i umieść w urządzeniu fermentacyjnym, a następnie pozostaw do ostygnięcia do 70-80 stopnie.

Natychmiast dodaj 3 gramy drożdży.

Aby zapobiec wtórnej fermentacji i zanieczyszczeniu, należy dodać 1 gram fluorku amonu.

Mieszaj płyn przez 1 minutę, a następnie przykryj i zamknij rurką fermentacyjną. Zacier będzie gotowy w ciągu 5-7 dni. fermentować. Po zakończeniu fermentacji wlać, nadal filtrując przez poszewkę na poduszkę, usunąć wszystkie ciała stałe.

## BRANDY ARBUZOWO-BRZOSKWINIANE na pięć galonów

11/4 dużego arbuza 10 brzoskwiń

11/4 szklanki posiekanych złotych rodzynek

15 limonek (tylko sok) 25

szklanek cukru

Woda do przygotowania 5

galonów wina lub drożdży

gorzelnicznych Wyciśnij sok z arbuza i brzoskwiń, zachowując miąższ.

Gotuj miąższ w pięciu litrach wody przez pół godziny, następnie odcedź i dodaj wodę do wyciśniętego soku.

Pozostaw do ostygnięcia do letniej temperatury, następnie dodaj wodę, aby uzyskać łącznie pięć galonów i

wszystkie inne składniki oprócz drożdży do głównego naczynia fermentacyjnego. Przykryj dokładnie ściereczką i

dodać drożdże po 24 godzinach. Mieszać codziennie przez 1 tydzień i odcedzić rodzyńki. Zamontować pułapkę fermentacyjną i odstawić na 4 tygodnie.

## DOBRA WHISKY

Składniki to słód, cukier, drożdże i woda deszczowa. Słód można kupić w każdym dużym supermarkecie, jeśli go nie mają, zamówią go dla Ciebie. Nazwy marek słodu i drożdży, których zawsze używałem, to Blue Ribbon i Red Top.

Słód jest płynny i jest w puszcze, drożdże są w formie placków.

Do każdej puszkii słodu należy dodać 5 galonów ciepłej wody, rozpuścić 5 funtów cukru i dodać 1 placek drożdżowy.

Wymieszaj wszystko razem w beczce wykonanej z plastiku, stali nierdzewnej lub miedzi, w żadnym wypadku nie używaj aluminium. Trzymaj ją przykrytą gazą, aby zachować

owady na zewnątrz. Trzymaj w ciepłym miejscu, aż sfermentuje. Następnie możesz ją ugotować w alembiku i

otrzymasz najładniejszą whisky, jaką kiedykolwiek próbowałeś. Po spuszczeniu whisky jest ona przejrzysta jak

woda. Możesz ją zabarwić, biorąc kawałek suchego drewna owocowego (lub klonu), podpalić drewno owocowe nad ogniem, aż stanie się naprawdę czarne, a następnie wrzucić spalone drewno owocowe do czystej whisky. Za kilka dni whisky będzie miała kolor whisky kupionej w sklepie.

## Przepis na Black Label JD

Składa się w 80% z kukurydzy, 12% żyta i 8% słodu (potrzebna będzie odmiana 6-rzędowa o wysokiej zawartości enzymów).

Zaparzaj składniki w wodzie o temperaturze 140-150 stopni przez około 1-1 1/2 godziny. Odczekaj, aż ostygnie do 68 stopni, zanim dodasz drożdże. Po fermentacji destyluje się ją raz w alembiku z młotkiem, a następnie filtruje przez 10-stopową warstwę węgla drzewnego klonowego.

(zajmuje to około 4 dni). Następnie umieszcza się je w nowych, zwęglonych beczkach z amerykańskiego dębu, gdzie leżakuje przez 5 lat, 6 miesięcy przed butelkowaniem. Ale zamiast leżakować w dębowych beczkach, możesz

wyjmij z kominka kawałek na wpół spalonego białego dębu, rozdrobnić go i włożyć do pojemnik z produktem. Wstrząsaj nim raz dziennie przez około 3 miesiące, a następnie przefiltruj przez filtr do kawy, aby uzyskać piękny bursztynowy kolor. Zmniejsz moc do 80 lub 90 proof, aby uzyskać

gładki smak. Marka premium o nazwie Gentlemen J jest starzona w ten sam sposób, z ten sam skład zbożowy, ale po leżakowaniu jest ponownie filtrowany przez węgiel drzewny klonowy. Słodzony odrobiną PRAWDZIWEGO syropu klonowego (tego, który ma lekko wędzony smak) - będzie smakować DOKŁADNIE jak kupiony w sklepie spirytus, ale będzie o WIELE łagodniejszy. Spirytus powinno być leżakowane w temperaturze poniżej 65%abv, aby zapobiec zmętnieniu Smokey przez wanilinę słodycz syropu klonowego.

Bimber z Arbuza i Czarnego Bzu

32 funty arbuza

1 1/4 funta suszonych owoców bzu czarnego Woda do 5 galonów

Sok i skórka z 10 cytryn 36 szklanek cukru granulowanego Drożdże winiarskie lub gorzelnicze

Odetnij skórkę z melona, pokrój go w kostkę o wymiarach 2,5 cm, usuń luźne pestki i włóż do miski.

melona i dowolnego wolnego soku w podstawowym (garnek, plastikowe wiadro, itp.). Zetrzyj żółtko cienko z dziesięciu cytryny, następnie wyciśnij sok z cytryn i dodaj sok i skórkę (startą) do podstawowego. Dodaj suszone jagody bzu. Dodaj wody, aby uzyskać 5 galonów. Wymieszaj z cukrem i dobrze wymieszaj, aby się rozpuścił. Przykryj wstępnie za pomocą ściereczki, odczekać 12 godzin i dodać drożdże.

Przykryj i fermentuj 3 dni, mieszając codziennie. Przeceń sok do drugiego (balonu) i włóż

ruką fermentacyjną. Fermentować 30 dni.

WHISKY

Pierwszym krokiem w procesie produkcji „Mountain Dew” lub „White lightning” jest przekształcenie skrobi zboże na cukier. (Komercyjne gorzelnie używają słodu.) Odbywa się to poprzez „kiełkowanie” kukurydzy.

Całą, łuskaną kukurydzę zalewamy ciepłą wodą w pojemniku z otworem w dnie.

Przykryj go gorącą ściereczką. Od czasu do czasu dodawaj ciepłej wody, gdy będzie odpływać. Trzymaj w ciepłym miejscu na około 3 dni lub do momentu, aż kukurydza wypuści 2-calowe kielki. Wysusz je i zmiel na mąkę. Zrób papkę (lub zacier) z wrzącą wodą. Jeśli to możliwe, dodaj zacier żytny zrobiony w ten sam sposób masz to. Drożdże (1/2 funta na 50 galonów zacieru) mogą być dodane w celu przyspieszenia fermentacja, jeśli ją masz. Bez niej, potrzeba będzie 10 lub więcej dni zamiast około 4. W obu przypadkach musi być utrzymywany w ciepłe. Gdy zacier przejdzie przez „pracę” lub bulgocze i osiada, jest wtedy gotowy do użycia. Na tym etapie zacier został przekształca się w kwas węglowy i alkohol. Nazywa się „wash” lub piwem i jest kwaśny.

SŁODKA PASZOWA BIMBIR

# 5 galonowe wiadro słodkiej paszy (słodka pasza zawiera kilka różnych ziaren i melasę)

co czyni go świetną whisky w smaku). Jedno opakowanie drożdży (użycie drożdży gorzelniczych

zwiększ jakość i ilość)# 5 funtów cukru # woda Wsyp wystarczającą ilość paszy, aby pokryć dno 5-galonowego wiadra na dobre 4 cale głębokości Dodaj 5 funtów cukru. Napełnij 1/2 wrzącą wodą. Mieszaj, aż cukier się rozpuści. Odstaw na 90 minut, a następnie dokończ napełnianie zimną wodą. Dodaj drożdże po ostygnięciu do zalecanej temperatury na etykiecie drożdży. Przykryj pokrywką — nasza pokrywka ma małą nakrętkę, którą się odkręca, pozostaw ją luźną, aby mogła oddychać. 4-5

dni później jest gotowy do użycia! To stary przepis i działa całkiem dobrze. Mój trunek ma zawsze 150-180 proof. Nie

polecam go do alembików, chyba że przefiltrujesz go, wlewając przez poszewkę na poduszkę do 5-galonowego wiadra po zakończeniu fermentacji. W przeciwnym razie mąka osiądzie i spali się na dnie alembiku. Niektórzy zostawiają osad w poszewce na poduszkę i zawiąż go w miejscu, w którym nie będzie dotykał dna alembiku.

### Bimber z winogron i Arbuza

30 funtów arbuza

7-1/2 funta świeżych czerwonych lub zielonych winogron stołowych Woda do 5 galonów

Sok i skórka z 10 cytryn 24 szklanki cukru granulowanego Drożdże winiarskie lub gorzelnicze

Odetnij skórkę z melona, pokrój go w kostkę o wymiarach 2,5 cm, usuń luźne pestki i włóż do miski.

melona i dowolny wolny sok w podstawowym (garnek, plastikowe wiadro, itp.). Cienko zetrzyj żółtko z dziesięciu cytryn, wyciśnij sok z cytryn i dodaj sok i skórkę (tarkę) do podstawowego.

Osobno umyj, odszpułkuj i dobrze rozgnieć winogrona w misce. Dodaj winogrona i sok winogronowy. Dodaj wodę, aby uzyskać 5 galonów. Dodaj cukier i dobrze wymieszaj, aby się rozpuścił. Przykryj pierwotny pojemnik ściereczką, odczekaj 24 godziny. Dodaj drożdże. Przykryj i fermentuj przez 5 dni, mieszając nabiał. Przepędź sok do wtórnego (balonu) i zamontuj rurkę fermentacyjną. Fermentuj przez 30 dni.

### INDIAN HEAD MĄCZKA KUKURYDZIANA WHISKEY

Składniki: 3 funty mąki kukurydzianej Indian Head 1 1/2

funta suchego siodu, najlepiej ciemnego (dostępnego w większości domowych browarów)

1 saszetka drożdży turbo 48 4 galony wody źródlanej

Po wyczyszczeniu sprzętu w celu przygotowania go do użycia wlej do gąsiora 3 i 1/2 galona wody, a następnie powoli dodawaj mąkę kukurydzianą, pozwalając jej zmoczyć się, gdy opadnie na dno, i w ten sposób unika zbrylania się w miarę możliwości. Ostrożnie podnieś gąsior i potrząśnij nim na boki, aby zapewnić dobrą mieszankę.

Następnie dodaj suchy sód tak jak mąkę kukurydzianą, powoli i równomiernie, a następnie podnieś gąsior i potrząśnij nim ponownie, aby uzyskać dobrą mieszankę. Podgrzej 1/2 galona pozostałej wody na kuchence, aż będzie gorąca w dotyku. Wyłącz piekarnik i wmieszaj drożdże, aż będą

całkowicie rozpuszczone.

Teraz dodaj to do gąsiora i dobrze wstrząśnij. Po 3 do 7 dniach będzie gotowe do spuszczenia nieruchomy.

#### PRZEPIS NA ZAKĄTKI PSZENICY

1 słoik 20 uncji zarodków pszenicy, które można znaleźć w większości sklepów spożywczych obok płatków owsianych. 2 uncje mieszanki kwasów zawierającej kwas cytrynowy, kwas jabłkowy i inny, można ją znaleźć w każdym sklepie z alkoholem, który sprzedaje produkty do domowego warzenia piwa. 5 funtów cukru, ta tania rzecz działa tak samo dobre jak markowe. 5 galonów wody. 1 uncja drożdży niedźwiedziej.

Wszystko, co musisz zrobić, to zalać wodą o temperaturze 180 stopni wszystkie składniki oprócz drożdże na około 30 minut, podczas gdy się moczą, włóż paczkę drożdży do szklanki o temperaturze pokojowej wodę o temperaturze podanej na opakowaniu drożdży, po ostygnięciu mieszanki przefiltruj ją do 6 Słoik szklany o pojemności 1/2 galona do usunięcia zarodków pszenicy i dodania drożdży. Mieszanka nie może być cieplejsza niż 80°F i nie chłodniejsza niż 65°F, w przeciwnym razie drożdże umrą. Sprawdź opakowanie drożdży dla odpowiedniej temperatury. Umieść bulgotkę na górze słoika, gdy przestanie bulgotać mieszanka jest gotowy do destylacji lub jest bardzo dobrym winem, które smakuje jak gruszeki. To najłatwiejszy przepis, jaki znalazłem. To jest marzą księżycowi.

#### KTÓRY MROŻONY SOK WINOGRONOWY BIBLIOTEKA BRANDY

10 puszek (11,5 uncji) 100% mrożonego koncentratu winogronowego firmy Welch's  
7 funtów cukru granulowanego Woda do zrobienia 5 galonów Drożdże winne lub gorzelnicze  
Zagotuj 5 litrów wody i rozpuść w niej cukier.  
Zdjąć z ognia i dodać zamrożony koncentrat.

Dodaj dodatkową ilość wody, tak aby powstało pięć galonów, i wlej do zbiornika wtórnego.

Dodaj pozostałe składniki oprócz drożdży. Przykryj ściereczką przymocowaną gumką i odłóż na 12 godzin.

Po schłodzeniu do odpowiedniej temperatury drożdży, dodaj aktywowane drożdże i przykryj ściereczką.

Fermentować 30 dni.

#### BŁYSK BIBLIOTECZNY

Fermentator - beczka (55 galonów) Opcja 1

1/2 buszela (30 funtów) mąki kukurydzianej

3 i 1/2 funta słodowanej kukurydzy

2 garście surowego żyta do uformowania czapy na fermentującym zacierze.

Opcjonalnie - cukier, 40 funtów w 2 partiach - 10 funtów, a następnie 30 funtów. 1 szklanka drożdży.

Opcja 2

1 buszel mąki kukurydzianej

1 i 1/2 galona siodu kukurydzianego

Dawać-

Czysta kukurydza 1,5 galona/buszel (28 funtów)

Kukurydza i cukier 6 galonów/buszel (28 funtów) 1

szklanka drożdży





# **GEBRUIKSAANWIJZING VAN ALCOHOL DISTILLEERDER**

**MODEL: YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F  
YML08110F YML08111F YML08113F YML08121F YML08123F  
YML13111F YML13113F YML13121F YML13123F**



**Compressor wijnkoeler**  
**10L/20L/30L/50L**



**Modelnummer:** YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F YML08110F YML08111F  
YML08113F YML08121F YML08123F YML13111F YML13113F YML13121F  
YML13123F

## Technische parameters die overeenkomen met het model:

Volume	Model No.	Describe	Water pump	Dimension(mm)		
				Wine barrel	Cooling bucket	Filter barrel
3 Gal 11.4L (±10%)	YML03110F	10L Single barrel	No water pump	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03113F	10L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03121F	10L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03121F	10L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
5 Gal 19L (±10%)	YML03123F	10L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05110F	20L Single barrel	No water pump	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05113F	20L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05121F	20L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
8 Gal 30L (±10%)	YML05121F	20L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05123F	20L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08110F	30L Single barrel	No water pump	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08111F	30L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08111F	30L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08113F	30L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
13.2 Gal 50L (±10%)	YML08121F	30L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08121F	30L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08123F	30L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13111F	50L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13111F	50L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13113F	50L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
50L (±10%)	YML13121F	50L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13121F	50L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100

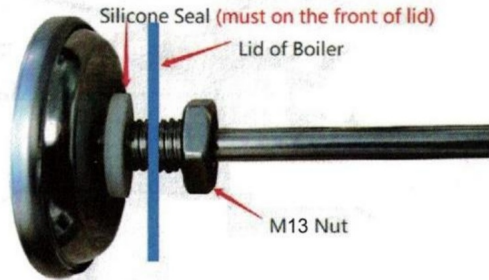
## Paklijst

1 X Ketel	<b>In accessoiretas</b>
1 X-thermometer	
1 X Condensator	
1 X Gebogen koperen pijpset (inclusief messing fitting, moer en afdichting)	
1 X Fermentatieklep 1 X Siliconenplug	
1 X Verlengstuk Cooperbuis	
1 X Verlengstuk Siliconen Buis	
2 x waterbuizen	
1 X Instructie	
1 X Zak met 2 afdichtingen en 1 M13 moer voor thermometerontage (1 van de afdichtingen is een reserveonderdeel)	
4 x reserveafdichtingen voor gegolfde buizen (alleen voor 3 potten product)	
1 X Onderzeese pomp (alleen voor 3 potten product)	
1 X Thumper Keg met afdichting (alleen voor 3 potten product)	
2 x gegolfde buizen (alleen voor 3 potten product)	

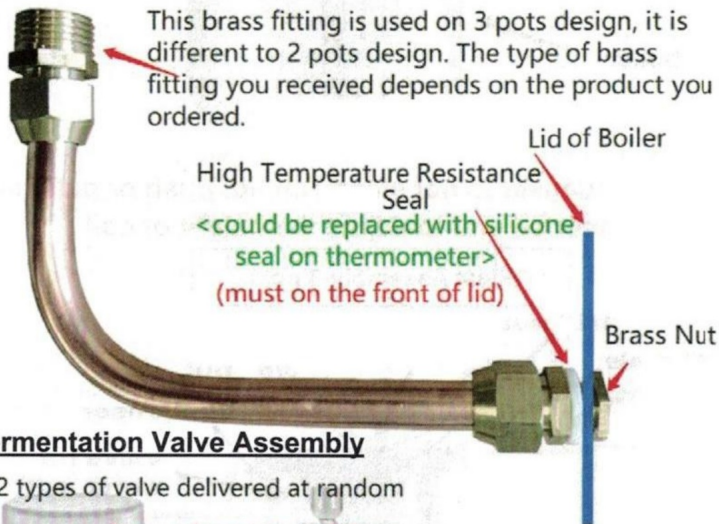
## Installatie

**Alle afdichtingen moeten aan de voorkant van het deksel zitten om lekkage te voorkomen!**

### Thermometer Assembly-through $\phi 13$ hole of lid



### Vapor Outlet Assembly-through $\phi 13$ hole of lid

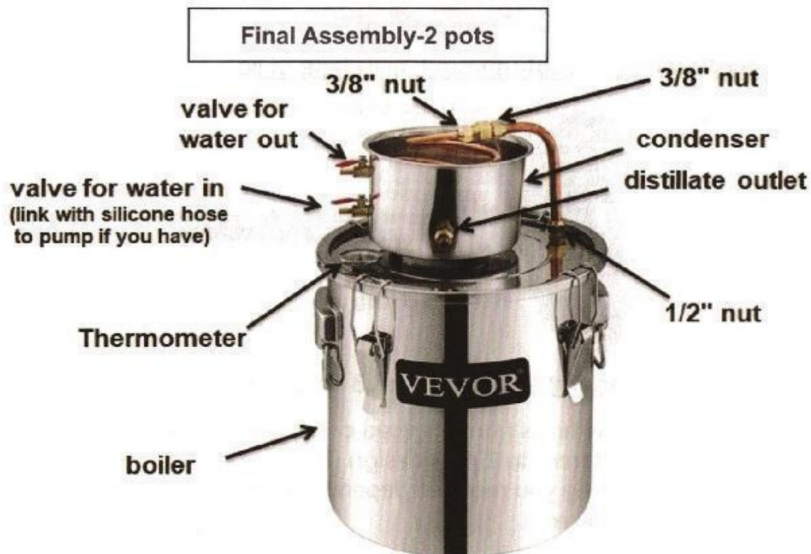


### Fermentation Valve Assembly

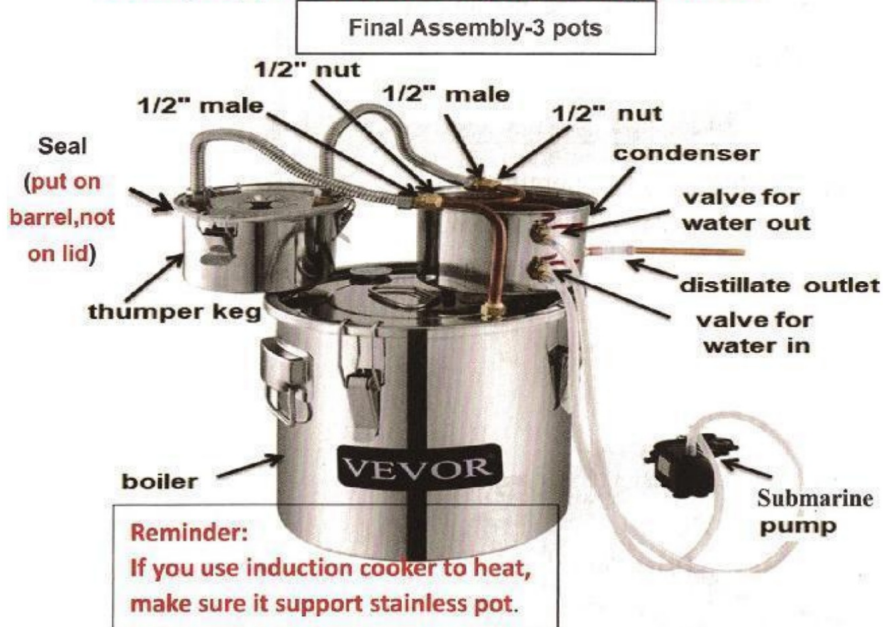
2 types of valve delivered at random

You only get one of them.





**Notice: If condenser is not steady on lid, push or pull the cooling copper coil end to adjust the height of coil.**



### **Veiligheidsinstructies voor de pomp**

(Negeer dit als u een SKU zonder pomp hebt besteld)

De bediening en het gebruik van onze pomp zijn heel eenvoudig en handig. De gebruiker hoeft alleen maar moet stoppen op een geschikte hoogte van het waterniveau en de pomp verbinden met de uitlaatwaterleiding en sluit vervolgens de pomp aan op de voeding volgens de markering op de label(ander land, andere norm). Zo kan de pomp goed draaien.

### **Om het risico op een elektrische schok te verminderen**

- Haal altijd de stekker van de pomp uit het stopcontact voordat u deze reinigt of aanraakt.
  - Gebruik alleen met schoon water. Plaats het niet in een vloeistof. Laat de pomp nooit drooglopen.
  - OPTIE-De pomp wordt geleverd met een aardingsgeleider en een aardingsstyp aansluitstekker en mag alleen worden aangesloten op een geschikt geaard stopcontact om het risico te verkleinen van elektrische schokken (alleen Europese norm).
  - Gebruik de pomp niet in water met een temperatuur boven de 30° of 90°.
  - Voorkom dat er water via het snoer in het stopcontact loopt. • Til, draag of trek de pomp niet aan het snoer.
  - Vervang het pompsnoer niet. Stop met het gebruiken van de pomp als deze beschadigd raakt (Optie voor pomp met veilige lage spanning).
  - Gebruik altijd de meegeleverde transformator om de waterpomp te laten werken of raadpleeg uw elektricien voordat een andere transformator wordt aangesloten.
  - Sluit de meegeleverde transformator niet aan op een ander apparaat.
  - Haal altijd de stekker van de transformator uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en behandeling.
  - Alleen voor gebruik binnenshuis. Plaats de transformator uit de buurt van vuur, vocht en direct zonlicht. (Optie voor pomp met licht). •
- Dompel het hete glazen buisdeksel niet onder in water en giet geen water rechtstreeks op de glazen buis oppervlak wanneer het verlicht is.
- Glazen buisdeksel is gemaakt van glas. Het is breekbaar. Moet voorzichtig worden behandeld tijdens licht installatie & onderhoud van gloeilampen. Draag handschoenen om uw handen te beschermen tegen pijn als de glas is gebroken.
  - Het netsnoer kan niet worden vervangen. Als het snoer beschadigd is, moet het apparaat worden gesloopt.

### **Om het water schoon te houden**

- Ververs het water regelmatig om te voorkomen dat het water plakkerig wordt en er zich vuil vormt.

micro-organismen.

### Probleemoplossing

**Als de pomp niet werkt, moet u het volgende controleren:** • Controleer de

stroomonderbreker of probeer een ander stopcontact om er zeker van te zijn dat de pomp wel werkt.

elektrische stroom. OPMERKING: haal altijd de stekker van de pomp uit het stopcontact voordat u de pomp controleert.

- Controleer de pompafvoer en de slangen op knikken en verstoppingen.
- Algenophoppingen kunnen worden weggespoeld met een tuinslang.
- Verwijder het filterdeksel van de pomp en de pompkamer om toegang te krijgen tot het waaiergebied. Draai de rotor om er zeker van te zijn dat deze niet kapot is of vastloopt.

**Bij een lage stroomsnelheid zal de pomp spuwen of "boeren":**

- **Controleer het waterniveau om er zeker van te zijn dat de pomp volledig ondergedompeld is.**

**Als er tijdens het gebruik (met water) een abnormaal geluid te horen is:**

- Koppel eerst de stroomtoevoer los en verwijder vervolgens het filterdeksel van de pomp en de pompruimte.
- Pak de waaier met uw hand vast en trek de waaier/rotor-constructie voorzichtig uit de pomp.

huisvesting.

- Spoel de waaier/rotor-assemblage en de holte af met schoon water. Als er breuk of oppervlakteschade is,

Als er schade aan de assemblage wordt geconstateerd, neem dan contact op met uw distributeur voor vervangende onderdelen.

### Waarschuwing ziek

De waterpomp moet volledig worden doorweekt, anders raakt deze beschadigd!

Minimum Water Level (Niveaude l'eau minimum)

	<p><b>Waarschuwing!!!</b></p> <p>De waterpomp moet volledig worden doorweekt, anders zal beschadigd raken!</p>
	<p><b>Stroomregelklep</b></p> <p>(+) Maximaal (moet maximaal zijn)</p> <p>(-)Minimaal (moet minimaal zijn)</p>



Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EG.

Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat de product vereist aparte afvalinzameling in de Europese Unie.

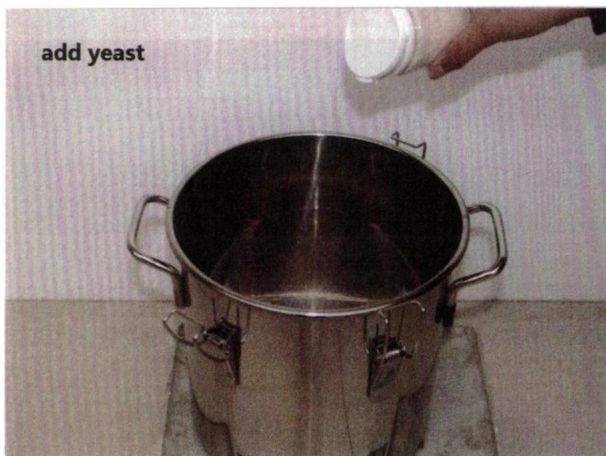
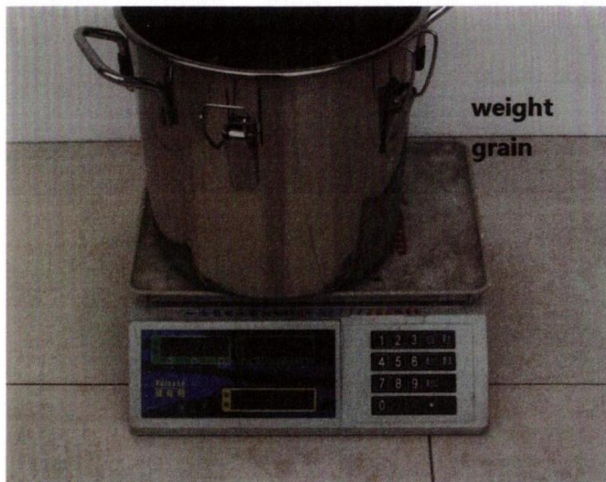
Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd.

Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het afval worden weggegooid.

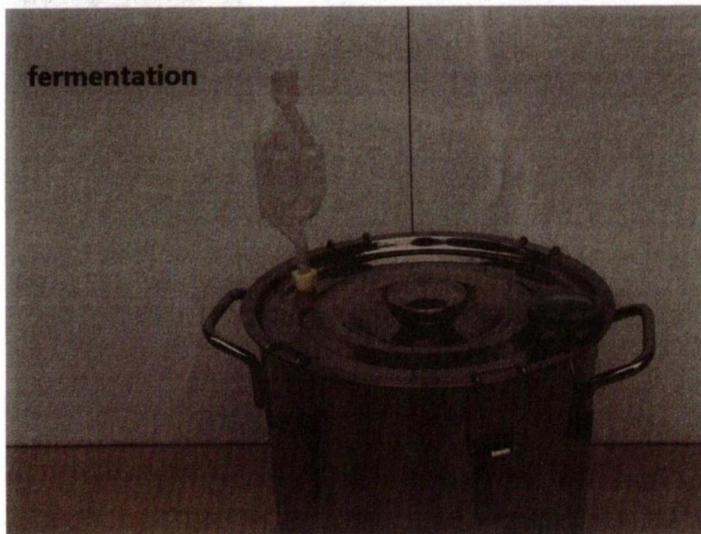
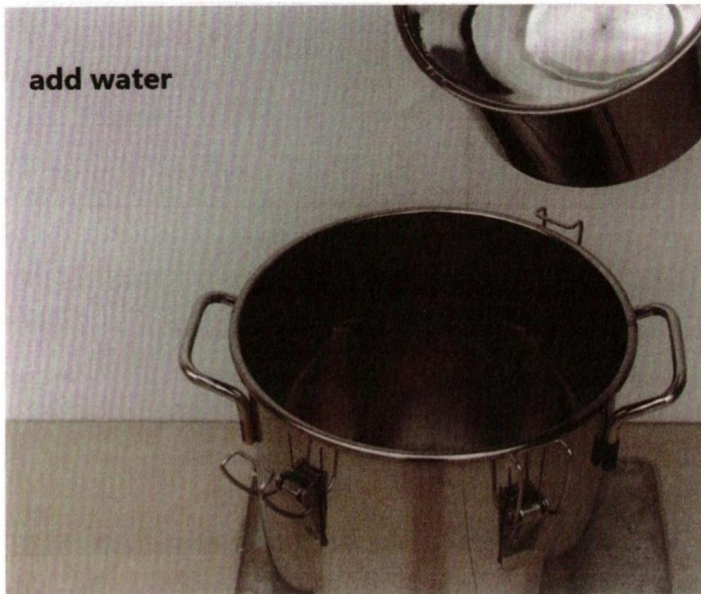
normaal huishoudelijk afval, maar moet naar een inzamelpunt worden gebracht

voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten.

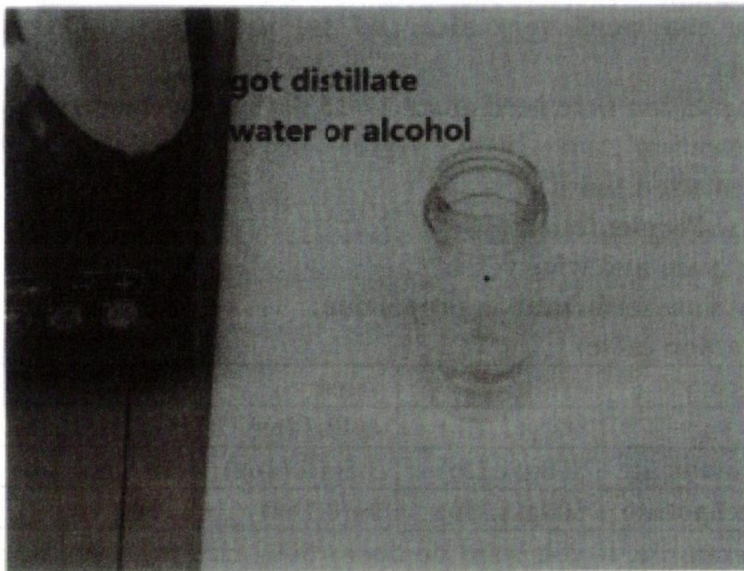
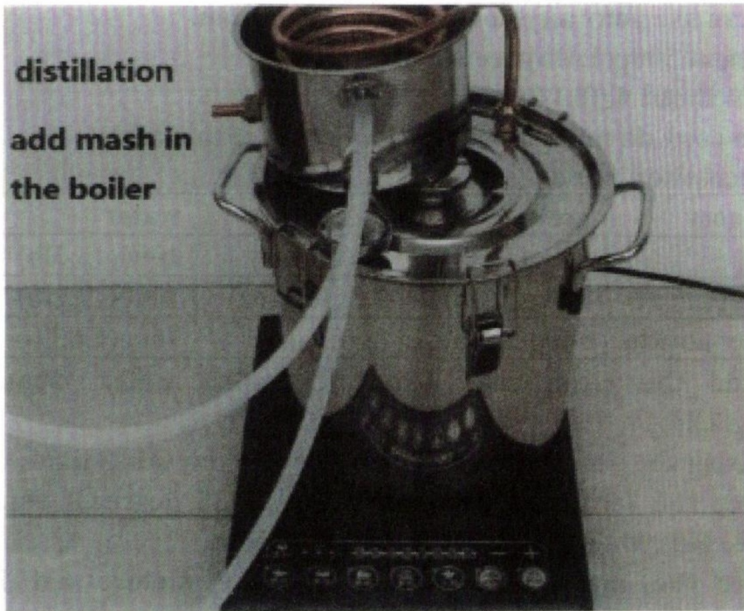
### Stappen om te beginnen



**Let op! Het wijnvat kan niet volledig met water worden gevuld, en er mag niet meer dan 4 cm water in het vat zitten. Er moet ruimte worden gereserveerd om de vorming van stoom te vergemakkelijken. (Bij normale omstandigheden zal de alcoholopbrengst hoger zijn dan 90%)**



If you use induction cooker, make sure it support stainless pot.



# Fermentatiegids

**U kunt elke pot of vatgisting gebruiken.**

1. Gewicht 500g (1,1 lb) rijst
2. Voeg ongeveer 4 g (0,14 oz) gist toe

**Als u meer zelf wilt doen, raadpleeg dan deze tabel:**

## Fermentatietabel

categorie	korrel	gist	water
Rijst	500g (1,1 pond)	4g (0,14 oz)	1000g (2,2 pond)
Maïs (tarwe)	500g (1,1 pond)	3,5 g (0,11 oz)	1000g (2,2 pond)
Zoete aardappel	500g (1,1 pond)	3g (0,1 oz)	750g (1,65 pond)

3. Voeg het schone koude water (gebruik kokend water) toe, ongeveer 1000 g (2,2 lb)

Meng de gist met de rijst en roer elke dag goed door. Roer 3 keer. Houd

de fermentatietemperatuur ongeveer 28-35 graden. Als het koud is in huis, kunt u kleding gebruiken.

Houd het warm.

Kijk naar de fermentatie van het beslag zoals op afbeelding 6. Het is een goede fermentatie.

Je ruikt heel lekker en ziet de rijst naar de bodem zinken. Fermentatietijd nodig ongeveer

12-15 dagen, als je de fermentatiepot op 30-35 graden kunt houden, heb je ongeveer 10 dagen nodig gisting voltooid.

## Hoe te fermenteren:

met behulp van graan- en wijngist.

vloeibare toestand fermentatie verhouding: verhoudingstabel

categorie	korrel	gist	water
Rijst	500g (1,1 pond)	4g (0,14 oz)	1000g (2,2 pond)
Maïs (tarwe)	500g (1,1 pond)	3,5 g (0,11 oz)	1000g (2,2 pond)
Zoete aardappel	500g (1,1 pond)	3g (0,1 oz)	750g (1,65 pond)

Als u bijvoorbeeld ongeveer 500 gram rijstwijn wilt maken, moet u 4 gram gist en 1000 gram rijst gebruiken

om een papje te maken.

Hoe je dat doet.

Zoek een pot van keramiek, roestvrij staal of glas die groot genoeg is om de hoeveelheid die u nodig hebt te bevatten. willen maken.

Om rijstwijn te maken.

Doe rijst, gist en water in de pot en laat 6 dagen staan, niet afsluiten. Doe eerst de rijst in de

Doe de gist in de pan, voeg het water toe en meng alles goed door elkaar.

Als je mais- of tarwepap maakt, moet het gemalen worden. Laten we het doen

Meng de rijst met het hete water en wacht tot de temperatuur is afgekoeld tot ongeveer 32 graden.

Tegelijkertijd mengen we ze, en dan voegen we het gistmengsel toe aan het beslag.

Fermentatie moet 7-15 dagen duren. Bewaar op een warme plek bij ongeveer 28-36 graden. Controleer de temperatuur van het beslag met de meegeleverde thermometer.

Ik raad iedereen aan om dit systeem te gebruiken, dan krijgt u de beste wijn met een uitstekende smaak en body. en geur.

Om uw rijst te koken gebruikt u een rijstkoker als u die hebt of kookt u in een geschikte pan. Laat de rijst niet plakken

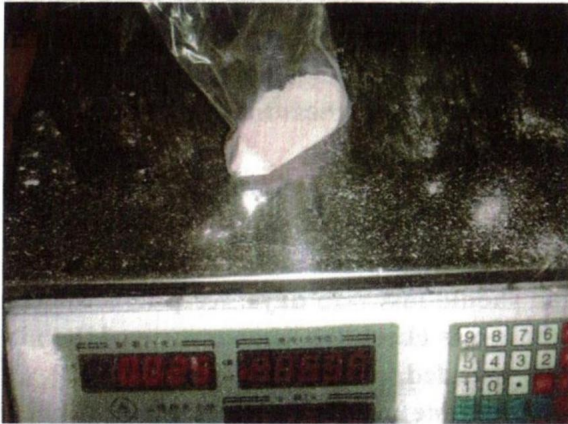
Gebruik een lage temperatuur en gebruik warm water uit de kraan om het proces te versnellen.



Kook tboroughly (gekookt maar niet papperig). Dan doen we de rijst in een andere container

(gebruik geen plastic bakjes). Wacht tot de temperatuur van de rijst is gedaald tot 20 tot 30 graden (je

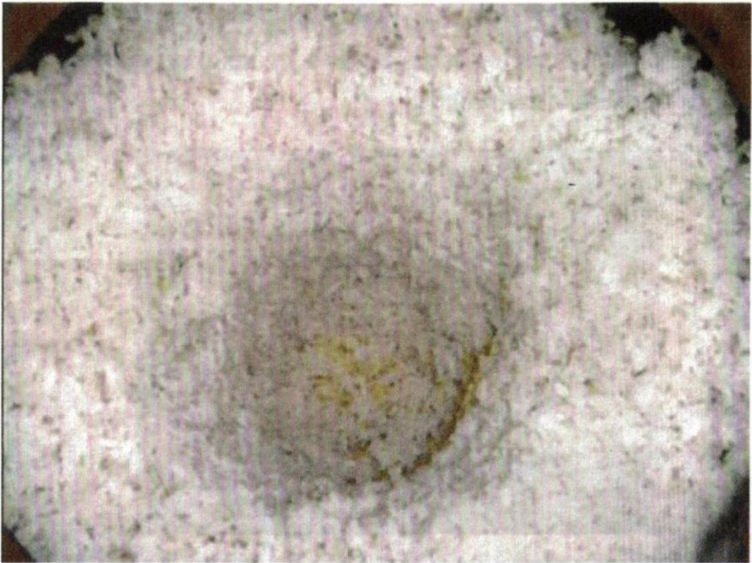
(kan een ventilator gebruiken om de temperatuur te verlagen).



Weeg 8 gram gist af voor de 1000 gram rijst met een elektronische weegschaal, meng de gist erdoor en begin met het koken.  
fermentatie.



In ons land gebruiken we allemaal aardewerk en keukengerei. Om alles hygiënisch te houden gebruiken we handschoenen.



Het is erg belangrijk om geen overgebleven rijst te gebruiken, omdat deze besmet kan raken en voedselverspilling kan veroorzaken.  
vergiftiging.

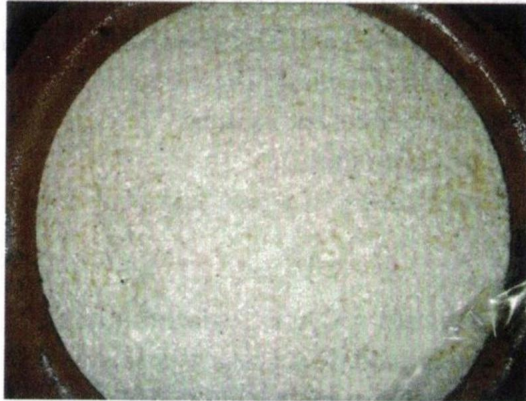


**Bedek het met aluminiumfolie.**

Niet afsluiten, want de fermentatie heeft zuurstof nodig. We kunnen het afdekken met een kartonnen bord.



Na ongeveer 36 uur zou je de fermentatie moeten ruiken en zien. Als het er papierig uitziet en ruikt naar wijn, voeg 1200 ml tot 1500 ml koud gekookt water toe om het te steriliseren, meng de water door te roeren (gebruik een steriele houten lepel en dompel deze voor gebruik in heet water).



Dek het af en laat het ongeveer 6 dagen fermenteren (in de winter heeft het ongeveer 7-10 dagen nodig). Een beetje

Als het heel koud is, kun je er meer gist aan toevoegen, maar je kunt het ook op een warme plek zetten.

Wanneer u kunt zien dat het water helder is, of wanneer u de temperatuur in graden Celsius afleest, is de temperatuur gelijk aan de kamertemperatuur.

Met behulp van de thermometer kunnen we beginnen met de destillatie.



### **Hoe maak je zelfgestookte drank?**

Laten we

beginnen Boodschappenlijstje: wat heb je nodig voor een recept van 10

gallons Dit recept is volledig schaalbaar. Als je 5 of 20 gallons wilt maken, kun je het recept gewoon halveren of verdubbelen.

1 blik (340 gram) tomatenpuree (geen saus)

1 citroen (groot, of drie kleine)

2,5 pond aardappelen (elke soort is goed, pak gewoon een goedkope zak van 5 pond en gebruik de helft) 20 pond witte aardappelen

Suiker

2 eetlepels bakkergist (Fleischmann's of Red Star, koop de fles van 4oz in plaats van

de pakketten om geld te besparen. Kies ook voor zeer actief als u de keuze hebt). 10gal Fermenter,

dit is wat uw mash 1-2 weken vasthoudt terwijl het fermenteert. Er

zijn hier verschillende opties beschikbaar. Eén: Brute prullenbakken zijn gemaakt van voedselveilig plastic

en geweldige fermentatievaten maken. Twee: Lokale donutwinkels geven hun oude donuts meestal weg of verkopen ze

emmers vullen, deze zijn ook geschikt voor levensmiddelen en extreem goedkoop, probeer ze in 5 gallons te krijgen

maten. Drie: Koop nieuwe 5 gallon plastic verf emmers bij een lokale bouwmarkt voor \$5-\$6.

\*Let op:\* als u een mengsel van 10 gallons maakt, is het mengen veel gemakkelijker in een container die

alle 10 gallons, maar het tillen en verplaatsen ervan wordt een monumentale taak. Twee 5 gallons

Emmers zijn veel gemakkelijker om alleen te verplaatsen, maar een stuk moeilijker om te mengen.

### **Het maken van de puree:**

Kook ongeveer 1,1 kg aardappelen en prak ze vervolgens fijn.

Het is beter om ze vloeibaar te maken, omdat ze dan makkelijker mengen.

Vul de gistingstank halfvol met heet water. Voor dit recept is elk water dat u kunt drinken prima.

inclusief kraan.

Meng 20 pond suiker in heet water. Roer tot het volledig is opgelost. Meng de aardappelpuree erdoor.

Roer tot het volledig is opgelost. Meng 12oz tomatenpuree erdoor. Roer tot het volledig is opgelost.

Pers een grote citroen uit en voeg het sap toe aan het fermentatiemengsel.

Vul tot 9 gallons met water. Wissel af tussen warm en koud om een doel te bereiken

temperatuur van 27°C (80°F) (70-90°F is prima, maar ga niet boven de 95°F, anders kun je je

gist).

Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, voeg dan 1oz (2 eetlepels) gist toe. Roer tot

volledig opgelost.

Plaats het deksel losjes op de fermentor. U moet het kooldioxidegas gemakkelijk laten ontsnappen, maar

Houd insecten buiten de deur. Zet het uit de buurt van direct zonlicht en houd de temperatuur tussen de 15 en 18 graden Celsius.

21-27°C (70-80°F).

De mash moet binnen de eerste 24-48 uur beginnen te bruisen of te bubbelen. Controleer dagelijks totdat alle

De activiteit in het mengsel stopt of het mengsel fermenteert al twee weken lang.

Distilleer zo snel mogelijk (binnen 3 dagen).

## **Distilleren**

### **Eerste gebruik:**

Wanneer u voor het eerst een nieuwe ketel gebruikt, moet u uw ketel grondiger reinigen manier dan door normaal gebruik. De procedure begint met het wassen van alle onderdelen van de nog heel grondig met heet zeepwater. De tweede stap heet een azijnrun.

Meng gewoon gelijke delen azijn en water tot ongeveer een vijfde van de capaciteit van de ketel (d.w.z. een 1 gallon mix voor een 5 gallon distilleerketel). Zet de distilleerketel en de condensor (zonder water) op, giet de mengsel en verwarm tot er water/azijnvloeistof en stoom uit de condensor komt. Zet uit de hitte, laat het afkoelen en gooi de inhoud weg.

Hierna volgt de laatste schoonmaakstap, de zogenaamde opofferingsrun. U volgt de onderstaande stappen alsof je was een drinkronde aan het maken, maar gooide je eerste batch moonshine weg. Dit zal maak de still schoon van alles wat de smaak van toekomstige runs zou kunnen bederven. Voor onwetenschappelijke Om deze redenen wordt dit ook beschouwd als een overgangsrte voor een nieuwe distilleerder en is het allerbelangrijkste doop van de distilleerderij.

Voorzorgsmaatregelen

Laat een draaiende distilleerderij nooit onbeheerd achter.

Drink nooit tijdens het distilleren.

Blokkeer nooit de uitlaat van de distilleerderij. Dit kan leiden tot

Overdruk en explosie.

Gebruik nooit een warmtebron met open vuur als u binnenshuis distilleert.

Buiten distilleren heeft altijd de voorkeur.

## **Instellen**

Plaats de basis van het distilleertoestel op de warmtebron.

Giet de puree erbij, maar zorg ervoor dat de bezinksels die zich op de bodem van de pan hebben afgezet, niet bezinken. container niet in de ketel gaat, omdat ze onaangename smaken kunnen veroorzaken. Laat bovendien ongeveer 10 cm ruimte aan de bovenkant van de ketel om overkoken in het bovenste gedeelte te voorkomen of erger nog, de zwanenhals en de condensator.

Plaats en sluit de bovenkant van de ui. Het sluiten kan worden gedaan met een dikke water/bloemmix en door het in en rond de naad te duwen waar de boven- en onderkant elkaar ontmoeten. Een andere optie is wikkel de onderkant van de uienkop in met loodgieterstape voordat u deze in de

onderste gedeelte van de distilleerderij.

Condensator bevestigen

Houd de condensor koel. Dit doe je door het condensorlichaam te vullen met water en

door voortdurend ijs toe te voegen (bevroren waterflessen werken ook prima) of door een continue stroom te gebruiken van koud water uit een keukenkraan of waterslang (terwijl de condensor is uitgerust met in en uit sproeiers voor totale controle, dit kan zo eenvoudig zijn als het afsluiten van de bodem en het laten (een waterslang die bovenaan loopt).

Zet een container bij de uitlaat van de distilleerderij om de moonshine op te vangen. Houd er rekening mee dat terwijl sommige kunststoffen zijn prima te gebruiken, maar de meeste zijn niet in staat om veilig met hoge concentraties om te gaan alcohol. Wees voorzichtig en gebruik glas, Mason-potten zijn hier uitstekend voor.

## **De run**

Begin met het toepassen van hitte. Gebruik hoge hitte totdat je de mash hoort koken. Je kunt ook Raak voorzichtig de pijp aan die de ui-top verbindt met de condensor, wanneer de ketel omhoog staat naar de bedrijfstemperatuur, dit zal heel snel van koud naar warm naar heet gaan. Zodra je Als dit punt bereikt is, halveer dan het vuur.

Warmte regelen: zodra er vloeistof uit de condensor begint te komen, wilt u de warmtetoever verlagen de warmte zodat het geen constante stroom is. Druppels zijn prima, net als brekende of onderbroken stromen, maar een constante stroom betekent dat de temperatuur te hoog is. Dit lijkt misschien In het begin is het complex, dus een alternatieve manier om de temperatuur te controleren is een handheld temperatuurscanner. Ze zijn verkrijgbaar bij lokale bouwmarkten voor \$ 20-25. Als u Met deze methode houdt u de temperatuur boven op de uienkop op 79°C (174°F) en 88°C (190°F).

Gooi de koppen weg: als voorzorgsmaatregel tegen methanolvergiftiging gooi je de koppen weg. de eerste ounce per 5 gallons mash.

Controleer op lekken: controleer regelmatig de naad tussen de uientop en de pot om damp te laten ontsnappen. Als er iets gevonden wordt, sluit het dan gewoon aan met de bloem-water Meng het geheel en zorg ervoor dat je jezelf niet verbrandt aan de ontsnappende damp.

Houd het condensorwater koel: controleer regelmatig de temperatuur van het condensorwater.

Koud of koel water is geweldig, lauw water is een waarschuwing dat het koeler moet zijn. Als de Als het water warmer wordt dan lauw, moet u onmiddellijk stoppen met distilleren.

Het einde van de run: u zult merken dat zodra u uw warmte correct heeft ingesteld, deze heel weinig warmte nodig heeft manipulatie. Dit is een manier om te weten wanneer je klaar bent met distilleren. Wanneer je het einde bereikt van de run zul je merken dat de temperatuur van de bovenkant van de ui plotseling zal dalen, samen met de moonshine komt uit de condensor. Dit zal gebeuren zonder enige verandering in warmte

aanbod. Wanneer u op deze manier een significante verandering ervaart, kunt u concluderen dat de run voorbij is, dus zet het vuur uit en laat de ketel volledig afkoelen voordat schoonmaak.

Zodra de ketel en de puree zijn afgekoeld, gooit u de puree weg. Bloemperken zijn geweldig omdat de verspilde maisch is extreem rijk aan voedingsstoffen. Was de ketel met afwasmiddel en heet water droog het dan direct af met een handdoek. De condensorspiraal kan worden uitgespoeld met heet water, geen zeep is nodig (als u van plan bent om direct daarna nog een batch uit te voeren, dan is een snelle (afspoelen met water zou voldoende zijn).

### **De nasleep**

#### **Snijden:**

Dit is het proces van het letterlijk verwateren van de concentratie van alcohol. De primaire Het doel hiervan is om volume aan de alcohol toe te voegen.

Bijvoorbeeld: 1 liter 160 proof

Je kunt moonshine verdunnen tot 2 liter, nog steeds een zeer krachtige 80 proof moonshine.

#### **Herdistilleren:**

Dit is het proces waarbij het alcoholpercentage van reeds gedistilleerde, zelfgestookte drank verder wordt verhoogd.

#### **Koolstoffilters:**

Koolstof wordt op dezelfde manier gebruikt als een waterfilter om verontreinigingen met een slechte smaak uit het water te verwijderen. moonshine. Helaas, het verwijdert ook de goede smaken. Omdat

dit wordt normaal gesproken gebruikt om een neutrale moonshine te maken die vervolgens met fruit wordt gemengd of later wijnen.

#### **Smaakstof:**

Dit is het proces waarbij je simpelweg smaakstoffen en/of suiker toevoegt aan een pot met zelfgestookte drank om de smaak te verbeteren. de smaak. Van appeltaart tot koffie, bijna alles kan gebruikt worden. Gebruik een koffiefilter om Giet het mengsel af nadat je het een paar weken hebt laten staan.

#### **Veroudering:**

Veel soorten sterke drank hebben een speciaal rijpingsproces dat hen definieert, een voorbeeld is Whisky. Een deel van het proces is dat het wordt opgeslagen in een verkoold eikenhouten vat voor een bepaalde tijd. hoeveelheid tijd. Omdat de meeste beginnende moonshiners geen toegang hebben tot eikenhouten vaten,

kan worden nagemaakt door simpelweg een stuk witte eik te verkolen en in een glazen pot te doen gevuld met maneschijn. Na verloop van tijd zal de maneschijn verouderen, van kleur veranderen en een zeer basis whisky.

## MEADE RECEPT

Mede, ook wel honingwijn genoemd, wordt geproduceerd door een oplossing van honing en water te laten fermenteren. Het kan worden beschouwd als de voorouder van alle gefermenteerde dranken.

### Ingrediënten

1 1/2 theelepel gist  
3,5 pond honing van welke soort dan ook  
2 theelepels citroen-, limoen- of sinaasappelsap  
20 rozijnen  
1 kwart theelepel kaneel  
1 hele kruidnagel  
1 gallon pot Trechter  
Enkele koffiefilters  
2 gesteriliseerde melkkannen van elk 1 gallon  
Gesteriliseerde glazen flessen

## RECEPTEN

Giet 10 kopjes water in de 1 gallon pan.

Doe alle ingrediënten in de pan met water.

Zet het vuur warm en roer het mengsel langzaam tot alles is opgelost.

Zodra het is opgelost, giet u het in de 1 gallon melkkan.

Vul de rest van de kan met warm water en laat bovenaan 5 cm ruimte over.

Laat het mengsel tussen de 60° en 80° Fahrenheit bereiken. Schud de kan op die temperatuur om het mengsel te beluchten. Giet er 1 theelepel gist in.

Het mengsel begint te bubbelen. De fermentatie is begonnen. Zet de kan met de gaten geprikt.

Zet de kan op een warme, donkere plaats.

Wikkel een handdoek om de kan om deze warm te houden en zet de kan op een warme, donkere plek.

Draai de kan elke dag gedurende een week voorzichtig rond.

Na een week open je de kan, doe je de resterende 1/2 theelepel gist en de zakjes

beker weer terug.

Zet de kan opnieuw op een warme, donkere plaats en laat hem 10 dagen rusten.

Na 10 dagen zou het borrelen moeten stoppen. Zo niet, wacht dan nog even.

Zodra de vloeistof niet meer borrelt, is de fermentatie voltooid.

Zet de kan 24 uur in de koelkast om de gist te doden. Doe de mede in de andere lege kan zonder de restanten weg te gieten.

Laat de kan een paar dagen staan, zodat alle bezinksel volledig kan bezinken.

Nadat het bezinksel is bezonken, filtert u de mede door de koffiefilters in flessen.

De mede in de flessen moet helder zijn. Is dit niet het geval, dan moet u de mede zo vaak als nodig is opnieuw filteren.

## **RECEPTEN VOOR MANESCHIJN**

De beginner kan het beste beginnen met de Black Beards rum.

## **ZWARTE BAARDEN RUM**

Twee pond bruine suiker per gallon water en één kopje honing voor elke tien gallon-partij.

Begin met een hydrometerwaarde van ongeveer 90. Overschrijd de 100 niet. Voeg 1 tot 3 oz gist per 10 liter puree.

Verwarm een kwart van je water tot 120 of 130 graden, net heet genoeg om de suiker te laten smelten, roer dan je suiker erdoor en als laatste de honing. Giet het in je fermenter en vul het verder af met koud water om het af te koelen tot 80 graden. Neem een hydrometermeting en pas aan als nodig. Voeg dan je gist toe en laat het 6 tot 14 dagen fermenteren.

Levert ongeveer 12% alcohol op.

## **STONEWALLS ZUIDELIJKE WHISKY**

Eén liter glucosestroop per 1 1/2 gallon water en één kopje honing per tien gallon-partij.

Beginwaarde van de hydrometer is ongeveer 60 of 65. Overschrijd de 70 niet.

Voeg 1 tot 3 ons gist toe per 10 liter maisch.

Verwarm een kwart van je water tot 120 of 130 graden, net heet genoeg om de maïs te laten smelten siroop, roer dan je siroop erdoor en dan de honing als laatste. Giet het in je fermentor en maak het af vullen met koud water om het af te koelen tot 80 graden. Neem een hydrometermeting en pas aan indien nodig. Voeg dan je gist toe en laat het 6 tot 14 dagen fermenteren.

Geeft ongeveer 7% alcohol

## **WHISKY**

### **INGREDIËNTEN:**

10 lbs. Hele maïskorrels, onbehandeld 5 gallons water 1 kopje gist, champagnegist starter

### **ROUTEBESCHRIJVING:**

Doe de maïs in een jutezak en maak hem nat met warm water. Leg de zak op een warme, donkere plek en houd hem ongeveer tien dagen vochtig. Wanneer de spruiten ongeveer 1/4 inch lang zijn, is de maïs klaar voor de volgende stap. Was de maïs in een bak met water en wrijf de spruiten en wortels eraf. Gooi de spruiten en wortels weg en doe de maïs in je primaire fermentor. Plet de maïs met een stok of een ander hard voorwerp, zorg ervoor dat alle korrels gebarsten zijn. Voeg vervolgens 5 gallons kokend water toe en voeg gist toe wanneer de puree is afgekoeld. Sluit de fermentor af en laat hem ontluichten met een met water afgesloten ontluichter. De fermentatie duurt 7-10 dagen. Wanneer de fermentatie klaar is, giet je hem in de ketel en filter je hem door een kussensloop om alle vaste stoffen te verwijderen.

## **ROGGE WHISKY**

### **INGREDIËNTEN:**

7 pond rogge

2 pond gerst

1 pond Mout

6 gallons water 1 oz gist **GEbruIKSAANWIJZING:**

Verwarm water tot 70 graden en meng er dan mout en graan door. Roer het mengsel langzaam door verhit tot 160 graden (verhoog de temperatuur elke 2 minuten met 5 graden). Houd het mengsel op 160 graden onder voortdurend roeren gedurende 2-3 uur om zetmeel om te zetten in fermenteerbare suiker en dextrine. Filter de vloeistof af en doe deze in het fermentatieapparaat en laat afkoelen tot 70-80 graden.

Voeg er onmiddellijk 3 gram gist aan toe.

Om nagisting en besmetting te voorkomen, voegt u 1 gram ammoniumfluoride toe.

Roer de vloeistof 1 minuut, dek af en sluit af met een waterslot. Het duurt 5-7 dagen om te maischen.

fermenteren. Nadat de fermentatie is voltooid, giet u het in een kussensloop, nog steeds filterend, om

Verwijder alle vaste stoffen.

## **WATERMELOEN-PERZIK MOONSHINE BRANDY voor vijf gallons**

11/4 grote watermeloen 10 perziken

11/4 kopje gehakte gouden rozijnen

15 limoenen (alleen

het sap) 25

kopjes suiker Water (voor

5 gallons) Wijn of

distillatiegist Pers het sap uit de watermeloen en de perziken en bewaar het vruchtvlies.

Kook het vruchtvlies in vijf liter water gedurende een half uur, zeef het en voeg water toe aan het sap.

Laat afkoelen tot lauw en voeg water toe tot in totaal vijf gallons en alle andere ingrediënten behalve gist

in het primaire fermentatievat. Bedek het goed met een doek en voeg na 24 uur gist toe. Roer dagelijks

gedurende 1 week en zeef de rozijnen eruit. Plaats de fermentatieval en

4 weken laten staan.

## **GOEDE WHISKY**

De ingrediënten zijn mout, suiker, gist en regenwater. Je kunt de mout kopen bij elke grote supermarkt, als ze het niet hebben bestellen ze het voor je. De merknamen voor de mout en gist die ik altijd gebruikte waren Blue Ribbon en Red Top. De mout is vloeibaar en zit in blik, de gist zit in cakes.

Aan elk blikje mout voegt u 5 gallons warm water toe, lost u 5 pond suiker op en voegt u 1 cake gist toe.

Meng dit alles in een vat van plastic, roestvrij staal of koper, gebruik in geen geval aluminium. Houd het bedekt met kaasdoek om

de insecten eruit. Bewaar het op een warme plek tot het fermenteert. Dan kun je het in je distilleerketel

laten uitkoken en heb je de zachtste whisky die je ooit hebt geproefd. Nadat je de whisky hebt laten

weglopen, is het helder als water. Je kunt het kleuren door een stuk gedroogd fruithout (of esdoorn) te

nemen, het fruithout boven een vlam te verbranden tot het echt zwart is, en dan het verbrande fruithout

in je heldere whisky te doen. Binnen een paar dagen heeft de whisky de kleur van in de winkel gekochte whisky.

## **JD's Black Label-recept**

Het bestaat uit 80% maïs, 12% rogge en 8% mout (een 6-rijig ras met veel enzymen is nodig).

Laat je ingrediënten ongeveer 1 tot 1 1/2 uur trekken in water van 140 tot 150 graden. Wacht tot het is

afgekoeld tot 68 graden voordat je je gist toevoegt. Na de fermentatie wordt het één keer gedistilleerd in

een pot still met een thumper en vervolgens gefilterd door een 10 voet dikke laag esdoornhoutschool.

(dit duurt ongeveer 4 dagen). Vervolgens wordt het in nieuwe, geblakerde Amerikaanse eikenhouten vaten geplaatst waar het

rijpt 5 jaar, 6 maanden voordat het gebotteld wordt. Maar in plaats van rijpen in eikenhouten vaten, kun je

Haal een stuk half verbrand wit eikenhout uit de open haard, breek het fijn en leg dit in

de container met uw product. Schud het ongeveer 3 maanden lang een keer per dag en filter het

vervolgens door een koffiefilter voor een mooie amberkleur. Verminder het tot 80 of 90 proof voor een

zachte smaak. Het premiummerk Gentlemen J wordt op dezelfde manier gerijpt, met de  
Dezelfde graansoort, maar na rijping wordt het nogmaals gefilterd door houtskool van esdoorn.  
Gezoet met een scheutje ECHTE ahornsiroop (het soort dat een lichte rokerige smaak heeft) -  
dit zal NET zo smaken als de in de winkel gekochte spirit- maar zal VEEL zachter zijn. De spirit  
moet worden gerijpt op minder dan 65%abv, om te voorkomen dat vanillins de Smokey vertroebelen  
zoetheid van de ahornsiroop.

### **WATERMELOEN-VLIERBESSEN MOONSHINE BRANDY**

32 pond watermeloen

1 1/4 pond gedroogde vlierbessen Water op 5 gallon

Sap en schil van 10 citroenen 36 kopjes kristalsuiker Wijn of distilleerdersgist

Snijd de schil van de meloen, snijd de meloen in blokjes van 2,5 cm, verwijder de losse pitten en doe  
meloen en eventueel vrij sap in primaire (pot, plastic emmer, enz.). Rasp het gele sap dun van tien  
citraenen, pers de citroenen uit en voeg het sap en de schil (rasp) toe aan de primaire. Voeg gedroogde  
vlierbessen. Voeg water toe tot 5 gallons. Roer de suiker erdoor en roer goed tot het is opgelost. Dek af  
eerst met een doek afdekken, 12 uur wachten en dan gist toevoegen.

Dek af en laat 3 dagen fermenteren, dagelijks roeren. Giet het sap in een tweede fles (demijohn) en doe het in de  
waterslot. Fermentatie 30 dagen.

### **BERG DAUW**

Bij het maken van "Mountain Dew" of "White lightning" is de eerste stap het omzetten van het zetmeel van de  
graan omzetten in suiker. (Commerciële distilleerders gebruiken mout.) Dit gebeurt door de maïs te laten 'kiemen'.  
De gepelde, hele maïskorrels worden in een bak met een gat in de bodem ondergedompeld in warm water.  
Leg er een warme doek overheen. Voeg af en toe warm water toe terwijl het wegloopt. Houd het op een warme plaats.  
ongeveer 3 dagen laten staan of tot de maïs 2 inch spruiten heeft. Droog het en maal het tot meel. Maak  
brij (of mash) met kokend water. Voeg rogge mash toe die op dezelfde manier is gemaakt, indien  
je hebt het. Gist (1/2 pond per 50 gallons mash) kan worden toegevoegd om het proces te versnellen  
fermentatie als je het hebt. Zonder het, zijn 10 of meer dagen nodig in plaats van ongeveer  
4. In beide gevallen moet het warm worden gehouden. Wanneer de mash door "werken" of  
borrelt en zakt, dan is het klaar om te draaien. In dit stadium is de mash  
omgezet in koolzuur en alcohol. Het wordt "wash" of bier genoemd en het is zuur.

### **ZOETE VOEDING MOONSHINE**

# 5 gallon emmer met zoet voer (zoet voer bevat verschillende granen en melasse

waardoor het een whisky is die heerlijk smaakt). Een pakje gist (met behulp van distilleerdersgist zal

verhoog kwaliteit en kwantiteit)# 5 pond suiker # water Doe genoeg voer in de emmer van 5 gallon om de bodem 4 inch diep te bedekken Voeg 5 pond suiker toe. Vul tot de helft met kokend water. Meng tot de suiker is opgelost. Laat het 90 minuten staan en vul het dan verder met koud water. Voeg de gist toe nadat het is afgekoeld tot de aanbevolen temperatuur op het gistetiket. Dek af met deksel - ons deksel heeft een klein dopje dat erop geschroefd kan worden, laat het los om te ademen. 4-5

dagen later is het klaar om te draaien! Dit is een ouderwets recept en werkt vrij goed. Mijn drank is altijd 150-180

proof. Ik raad dit niet aan voor pot stills, tenzij je het filtert door het door een kussensloop in een 5 gallon emmer te gieten nadat het is gefermenteerd. Anders zal het meel bezinken en verbranden op de bodem van je still. Sommige mensen laten de vaste stoffen in de kussensloop en bind het vast op een plek waar het de bodem van de distilleerketel niet raakt.

### **WATERMELOEN-DRUIVEN MOONSHINE BRANDY**

30 pond watermeloen

7-1/2 pond verse rode of groene druiven Water op 5 gallon

Sap en schil van 10 citroenen 24 kopjes kristalsuiker Wijn of distilleerdersgist

Snijd de schil van de meloen, snijd de meloen in blokjes van 2,5 cm, verwijder de losse pitten en doe meloen en eventueel vrij sap in de primaire meloen (pot, plastic emmer, enz.). Rasp het geel van tien citroenen, pers de citroenen uit en voeg het sap en de schil (geraspt) toe aan de primaire meloen.

Was, ontsteel en plet de druiven apart goed in een kom. Voeg druiven en druivensap toe. Voeg water toe tot 5 gallon. Voeg suiker toe en roer goed om op te lossen. Bedek de primaire met een doek, wacht 24 uur. Voeg gist toe. Bedek en fermenteer 5 dagen, roer de zuivel. Zeef het sap in de secundaire (demijohn) en plaats een waterslot. Fermenteer 30 dagen.

### **INDIAN HEAD MAÏS MEEL WHISKEY**

Ingrediënten: 3 pond Indian-Head maïsmeel 1 1/2

pond droge mout, bij voorkeur donker (verkrijgbaar bij de meeste thuisbrouwerijen)

1- Zakje van 48 turbogist 4- Liter bronwater

Nadat u de apparatuur hebt schoongemaakt om deze voor gebruik gereed te maken, doet u 3 1/2 gallons water in de carboy en voegt u langzaam het maïsmeel toe, zodat het nat wordt terwijl het naar de bodem zakt en zo vermijdt zoveel mogelijk klonten. Til de carboy voorzichtig op en schud hem heen en weer om

Zorg voor een goede menging.

Voeg vervolgens de droge mout toe zoals je deed met het maïsmeel, langzaam en gestaag, en til de carboy op en schud hem opnieuw om een goede mix te krijgen. Verwarm de 1/2 gallon overgebleven water op het fornuis tot het net heet is om aan te raken. Zet de oven uit en roer de gist erdoor tot het

volledig opgelost.

Voeg dit nu toe aan de carboy en schud goed. Na 3 tot 7 dagen is het nu klaar om weg te lopen in de stilte.

## RECEPT VOOR TARWEKIEM

1 pot van 20oz tarwekiemen, deze zijn te vinden bij de haverhout in de meeste supermarkten. 2oz van een zuurmengsel met citroenzuur, appelzuur en nog een ander, deze zijn te vinden in alle drankwinkels die spullen voor thuisbrouwen verkopen. 5 pond suiker, het goedkope spul werkt net zo goed net zo goed als het merk. 5 gallons water. 1 oz berengist.

Het enige wat u hoeft te doen is alle ingrediënten, behalve de gist ongeveer 30 min. terwijl dat trekt, doe je het pakje gist in een glas met kamertemperatuur temperatuur water zoals aangegeven op het pakje gist nadat het mengsel is afgekoeld, filter het in een 6 Glazen pot van 1/2 gallon om de tarwekiemen te verwijderen en de gist toe te voegen. Het mengsel mag niet warmer dan 80° en niet koeler dan 65°, anders gaat de gist dood. Controleer de verpakking van de gist voor de juiste temperatuur. Plaats een bubbler in de bovenkant van de pot wanneer deze stopt met het bubbelen van de mix is klaar om te distilleren of is een hele goede wijn die naar peren smaakt. Dit is het makkelijkste recept dat ik hebben gevonden. Het is een droom van moon-shineers.

## WELKE BEVROREN DRUIVENSAP MAANSCHIJNBRANDEWIJN

10 blikjes (11,5 oz) Welch's 100% bevroren druivenconcentraat  
7 pond kristalsuiker Water om 5 gallons te maken Wijn of distilleerdersgist  
Breng 5 liter water aan de kook en los de suiker in het water op.  
Haal de pan van het vuur en voeg het bevroren concentraat toe.  
Voeg extra water toe tot 19 liter en giet dit in de secundaire tank.  
Voeg de overige ingrediënten toe, behalve de gist. Bedek met een doek vastgemaakt met elastiek en 12 uur laten trekken.  
Zodra de gist is afgekoeld tot de juiste temperatuur, voeg je de geactiveerde gist toe en dek je het geheel af met een doek.  
30 dagen laten fermenteren.

## KLEMVOET MOONSHINE

Fermenter - vat (55 gallons) Optie 1  
1/2 bushel (30 lb) maïsmeel

3 & 1/2 pond gemoute maïs

2 handenvol rauwe rogge om een deksel te vormen op de gistende massa. Optioneel: suiker, 18 kg in 2 porties. - 4,5 kg en dan

13,5 kg. 1 kopje gist.

Optie 2

1 bushel maïsmeel

1 & 1/2 gallon gemoute maïs

Opbrengst-

Zuivere maïs 1,5 gal/bushel (28 lb)

Maïs & suiker 6 gallon/bushel (28 lb) 1 kopje

gist





# **BRUKSANVISNING FÖR ALKOHOL DISTILLERARE**

**MODELL: YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F  
YML08110F YML08111F YML08113F YML08121F YML08123F  
YML13111F YML13113F YML13121F YML13123F**



**Kompressor vinkylare**  
**10L/20L/30L/50L**



**Modellnummer:** YML03110F YML03111F YML03113F YML03121F YML03123F  
YML05110F YML05111F YML05113F YML05121F YML05123F YML08110F YML08111F  
YML08113F YML08121F YML08123F YML13111F YML13113F YML13121F  
YML13123F

## Tekniska parametrar som motsvarar modellen:

Volume	Model No.	Describe	Water pump	Dimension(mm)		
				Wine barrel	Cooling bucket	Filter barrel
3 Gal 11.4L (±10%)	YML03110F	10L Single barrel	No water pump	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03111F	10L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03113F	10L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	No filter barrel
	YML03121F	10L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
5 Gal 19L (±10%)	YML03121F	10L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML03123F	10L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø250xH250	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05110F	20L Single barrel	No water pump	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05111F	20L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
8 Gal 30L (±10%)	YML05113F	20L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	No filter barrel
	YML05121F	20L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05121F	20L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML05123F	20L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø300xH300	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08110F	30L Single barrel	No water pump	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
13.2 Gal 50L (±10%)	YML08111F	30L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08111F	30L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08113F	30L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	No filter barrel
	YML08121F	30L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML08121F	30L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
13.2 Gal 50L (±10%)	YML08123F	30L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø350xH350	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13111F	50L Single barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13111F	50L Single barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13113F	50L Single barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	No filter barrel
	YML13121F	50L Double barrel(Europe)	JN-377 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
13.2 Gal 50L (±10%)	YML13121F	50L Double barrel(Australia)	JK-500 AC220-240V 50Hz 8-9.5W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100
	YML13123F	50L Double barrel(North America)	JN-377 AC120V 60Hz 7.5-9.2W	Ø400xH400	Ø200x H110	Ø180x H100

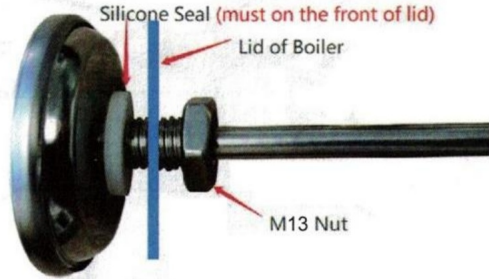
## Packlista

1 x panna	<b>I tillbehörsväska</b>
1 x termometer	
1 X kondensor	
1 X böjd kopparrörsats (inklusive mässingsbeslag, mutter och tätning)	
1 X Fermentationsventil 1 X Silikonplugg	
1 X Extension Cooper Tube	
1 X förlängning av silikonrör	
2 x vattenrör	
1 X Instruktion	
1 X påse med 2 tätningar och 1 M13 mutter för montering av termometer (1 av tätningarna är en reservdel)	
4 X reservtätningar för korrugerade rör (endast för 3 krukor produkt)	
1 X ubåtpump (endast för produkt med 3 krukor)	
1 X Thumper Keg med tätning (endast för 3 krukor produkt)	
2 X korrugerade rör (endast för 3 krukor produkt)	

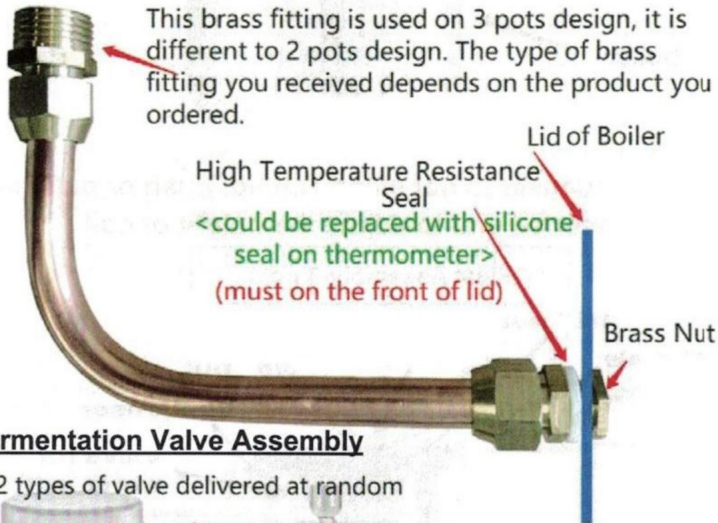
## Installation

**All tätning måste sättas på lockets framsida för att undvika läckage!**

### Thermometer Assembly-through $\phi 13$ hole of lid



### Vapor Outlet Assembly-through $\phi 13$ hole of lid

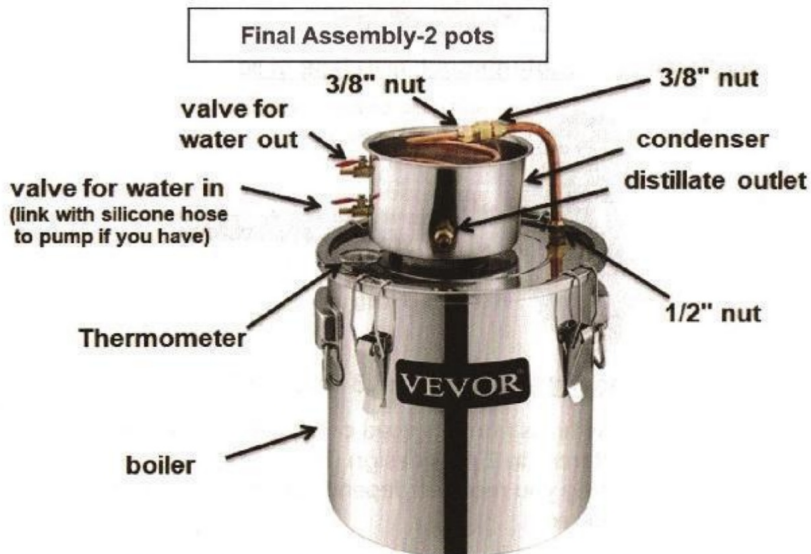


### Fermentation Valve Assembly

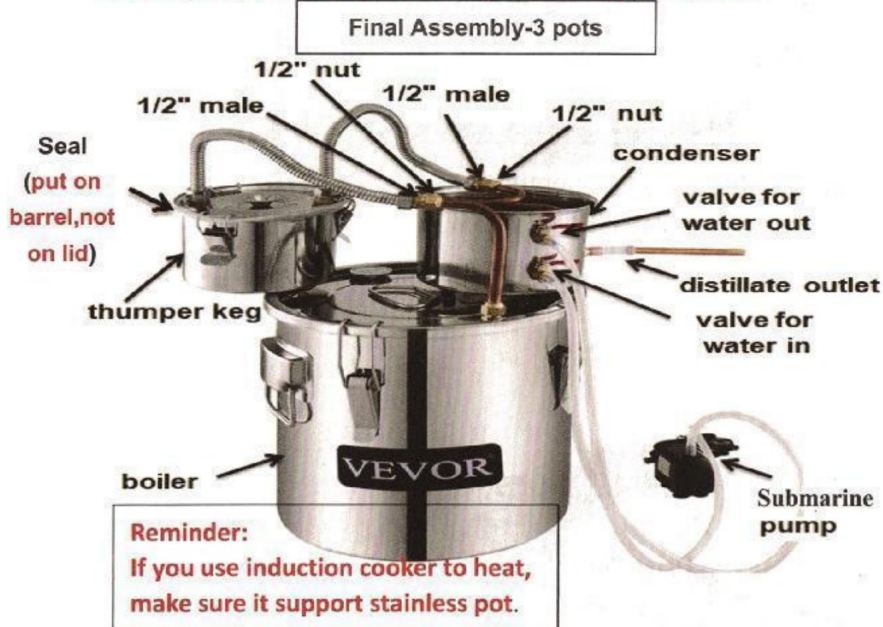
2 types of valve delivered at random

You only get one of them.





**Notice: If condenser is not steady on lid, push or pull the cooling copper coil end to adjust the height of coil.**



## **Säkerhetsinstruktioner för den dränkbara pumpen**

(Ignorera detta om du beställde SKU utan dränkbar pump)

Hantering och användning av vår pump är mycket enkel och bekväm. Användaren bara måste stoppa vår en lämplig höjd nivå av vatten och länka pumpen med utloppsvattenröret och anslut sedan pumpen till strömförsörjningen i enlighet med markeringen på etikett (annat land annan standard). Därmed kan pumpen gå bra.

### **För att minska risken för elektriska stötar**

- Koppla alltid bort pumpen från eluttaget före rengöring och hantering.
  - Använd endast med rent vatten. Placera den inte i någon vätska. Låt aldrig pumpen gå torr.
  - TILLVAL-Pumpen levereras med jord i ledare och en jordad typ anslutningskontakt och får endast anslutas till ett jordat uttag för att minska risken av elektrisk stöt (endast europeisk standard).
  - Använd inte pumpen i vatten över 90° eller 30".
  - Förhindra att vattnet rinner in i eluttaget längs sladden. • Lyft, bär eller dra inte pumpen i nätsladden.
  - Byt inte ut pumpsledaren. Sluta använda pumpen om den skadas (Alternativ för pump med säker lågspänning).
  - Använd alltid den medföljande transformatorn för att driva vattenpumpen eller rådfråga din elektriker innan annan transformator ansluts.
  - Anslut inte den medföljande transformatorn till annan apparat.
  - Koppla alltid ur kraftransformatorn från eluttaget före all rengöring och hantering.
  - Endast för inomhusbruk. Placera transformatorn borta från eld, fukt och direkt solljus. (Alternativ för pump med ljus). •
- Sänk inte hett glasrörsskydd i vatten och håll inte vatten direkt på glasröret ytan när den är upplyst.
- Glasrörsskyddet är tillverkat av glas. Den är skör. Bör hanteras med försiktighet under ljus installation och underhåll av glödlampor. Bär handskar för att skydda händerna från att skada dig glaset är trasigt.
  - Nätsladden kan inte bytas ut. Om sladden är skadad bör apparaten vara det skrotas.

### **För att hålla vattnet rent**

- Byt vatten med jämna mellanrum för att förhindra att vattnet blir klabbigt och bildas mikroorganismer.

### Felsökning

**Om pumpen inte går ska följande kontrolleras:** • Kontrollera

strömbrytaren eller prova ett annat uttag för att säkerställa att pumpen får elkraft. OBS - Koppla alltid bort pumpen från eluttaget innan du kontrollerar.

- Kontrollera pumpens utlopp och slangar för veck och hinder.
- Algansamlingar kan spolras ur med en trädgårdsslang.
- Ta bort pumpens filterkåpa och pumpkammaren för att komma åt pumphjulsområdet. Vrid på rotorn för att säkerställa att den inte är trasig eller fastnat.

**Med liten flödes hastighet kommer pumpen att spy eller "rapa":**

- **Kontrollera vattennivån för att säkerställa att pumpen är helt nedsänkt.**

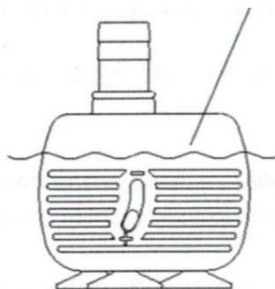
**Om onormalt ljud hörs under drift (med vatten):**

- Koppla först bort strömförsörjningen och ta sedan bort pumpens filterkåpa och pumpkammaren.
- Använd handen för att greppa pumphjulet, dra försiktigt ut pumphjulet/rotorenheten ur pumpen hus.
- Skölj pumphjulet/rotorenheten och kaviteten med rent vatten. Om brott eller yta skador finns på enheten, kontakta din distributör för byte av delar.

### Varning III

Vattenpumpen måste vara helt blöt annars skadas den!

Minsta vattenleverl (minimum nivå l'eau)



#### **Varning!!!**

Vattenpumpen måste vara helt blöt eller det kommer att skadas!

Flödeskontrollventil

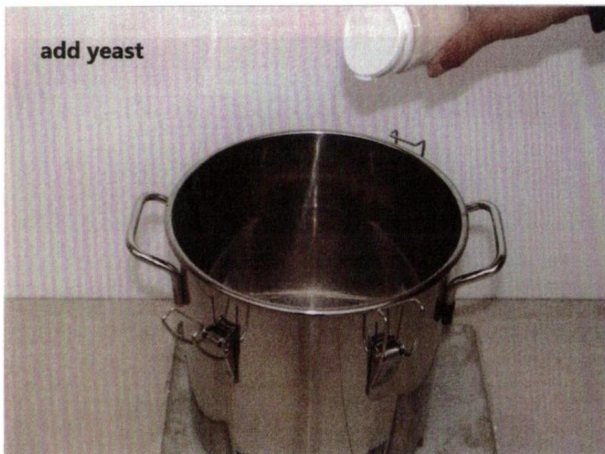
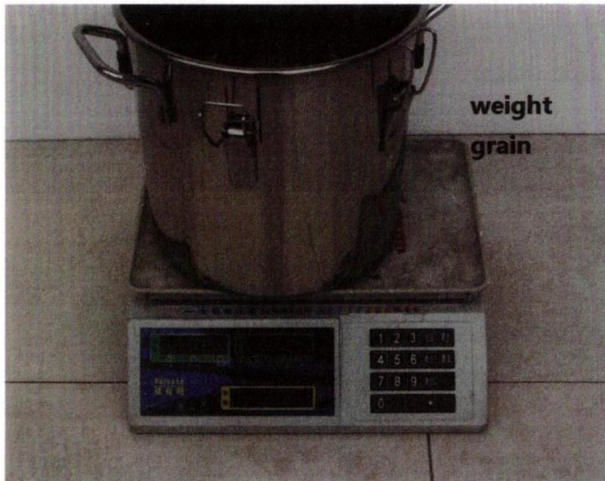
(+) Maximum (måste vara maximalt)

(-)Minst (måste vara minimum)

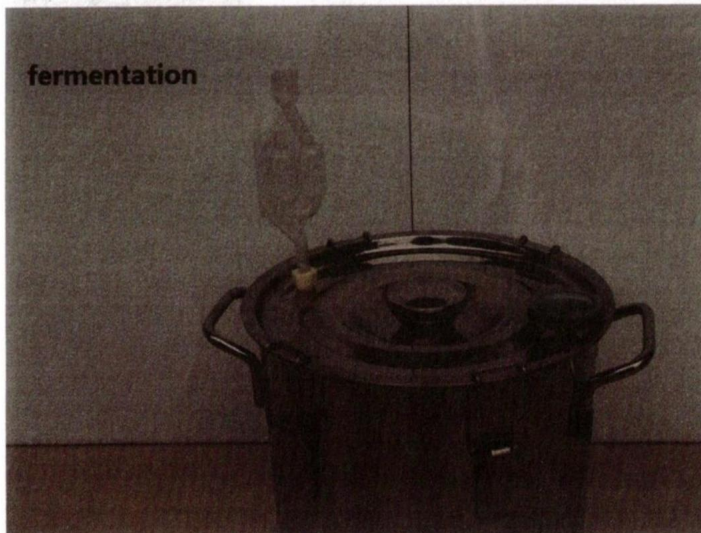
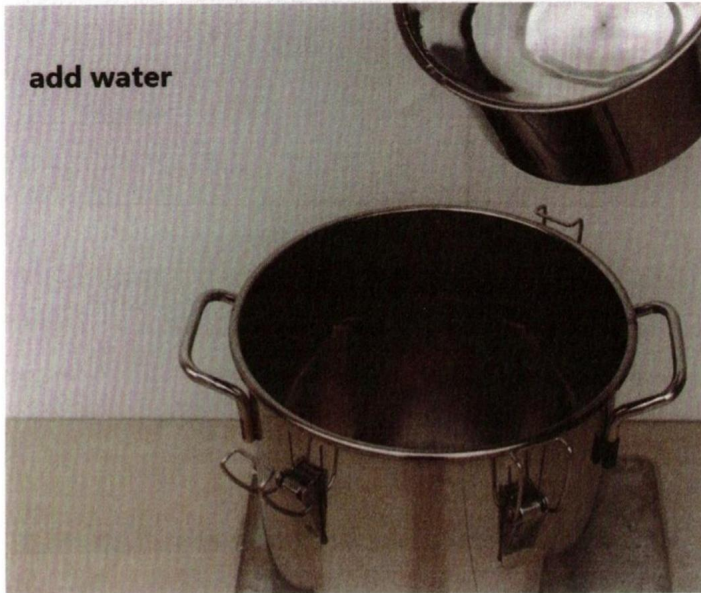


Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna på hjul anger att Produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, men måste lämnas till ett samlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

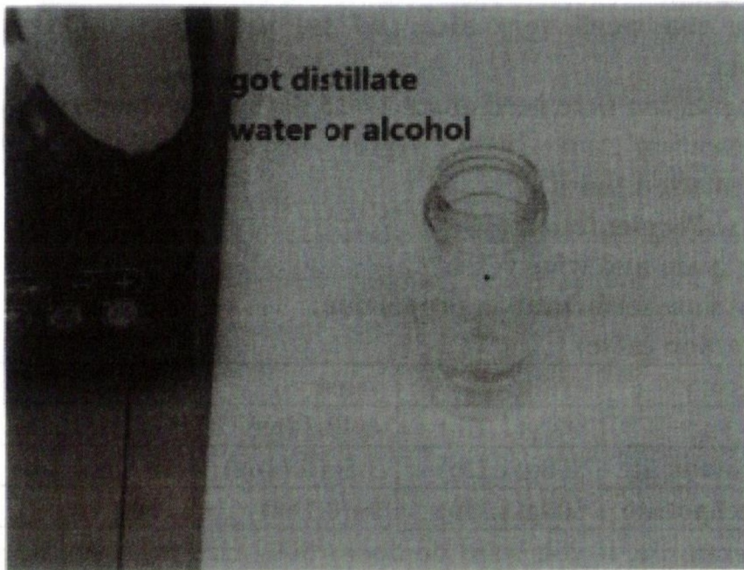
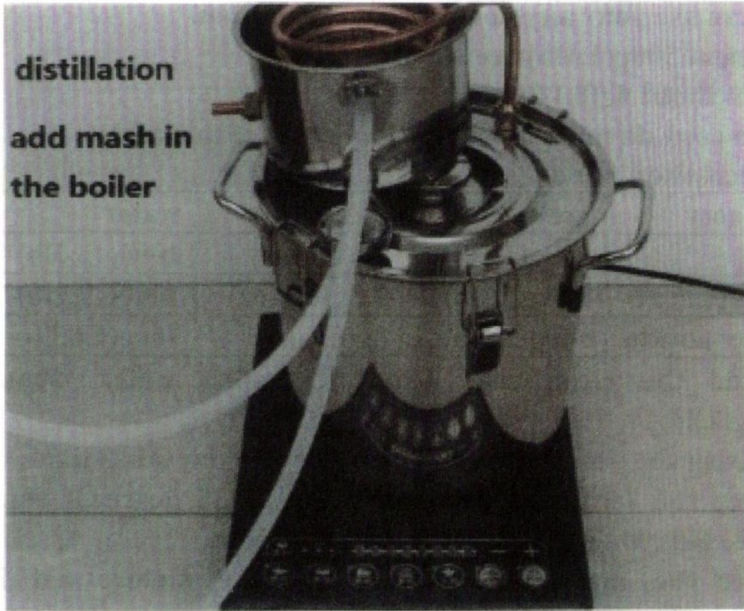
## Steg för att starta



**Varse! Vintunnan kan inte fyllas helt med vatten, och mer än 4cm av utrymme måste reserveras för att underlätta bildandet av ånga. (Under normala omständigheterna kommer spritutbytet att vara högre än 90 %)**



If you use induction cooker, make sure it support stainless pot.



# Jäsningssguide

**Du kan använda vilken kruka eller fatjäsning som helst.**

1. Vikt 500 g (1,1 lb) ris
2. Tillsätt cirka 4 g (0,14 oz) jäst

**Om du behöver göra mer själv, se den här tabellen:**

## Jäsningstabell

kategori	spannmål	jäst	vatten
Ris	500 g (1,1 lb)	4 g (0,14 oz)	1000 g (2,2 lb)
Majs (vete)	500 g (1,1 lb)	3,5 g (0,11 oz)	1000 g (2,2 lb)
Sötpotatis	500 g (1,1 lb)	3 g (0,1 oz)	750 g (1,65 lb)

3. Tillsätt det rena, kalla vattnet (använd kokande vatten) ca 1000 g (2,2 lb)

Blanda jästen med ris, rör om väl varje dag, rör om 3 gånger.

Håll jäsningstemperaturen ca 28-35 grader, om ditt hus är kallt kan du använda kläder

håll det varmt.

Se mäskjäsningen som bild 6, den är jäsningsbra.

Man kan lukta väldigt gott och se riset sjunka till botten. Jäsningstid behöver ca

12-15 dagar, om du kan hålla jäskrukan 30-35 grader behöver du ca 10 dagar

jäsningsslutning.

## Hur man fermenterar:

med spannmål och vinjäst.

vätsketillståndsjäsningssandel: Proportionstabell

kategori	spannmål	jäst	vatten
Ris	500 g (1,1 lb)	4 g (0,14 oz)	1000 g (2,2 lb)
Majs (vete)	500 g (1,1 lb)	3,5 g (0,11 oz)	1000 g (2,2 lb)
Sötpotatis	500 g (1,1 lb)	3 g (0,1 oz)	750 g (1,65 lb)

Till exempel, om du vill göra cirka 500 g risvin måste du använda 4 g jäst och 1000 g ris

att göra en mos.

Hur man gör det.

Hitta en kruka av keramik eller rostfritt stål eller glasmaterial som är tillräckligt stor för att rymma den mängd du ska ha vill göra.

För att göra risvinet.

Lägg ris och jäst och vatten i grytan låt stå i 6 dagar förslut inte. Lägg först riset i kasta sedan jästen, tillsätt vattnet och blanda dem ordentligt.

Om du gör majs- eller vetemos måste den fräsas. Låt oss göra det

Blanda riset med det varma vattnet, vänta tills temperaturen svalnar till ca 32 grader vid samtidigt blanda dem, och sedan lägger vi i jästen blanda den genom moset.

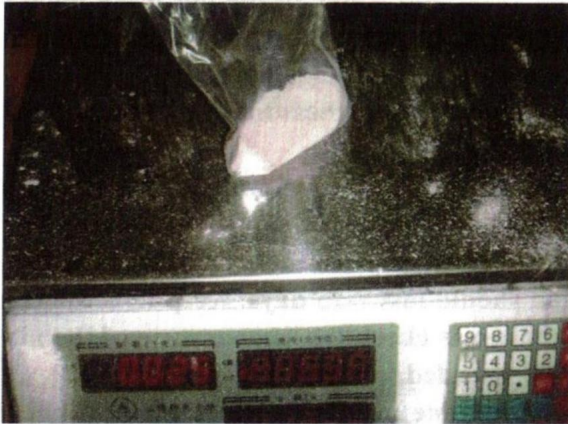
Jäsningen bör pågå 7-15 dagar. Förvara på en varm plats vid ca 28-36 grader kolla temperaturen på mäskan med medföljande termometer.

Jag föreslår att alla använder detta system så får du det bästa vinet, med utmärkt smakkropp och arom.

För att koka ditt ris använd en riskokare om du har en eller koka i en lämplig gryta. Låt inte fastna oss en låg värme användning varm från kranen kommer att påskynda saker.



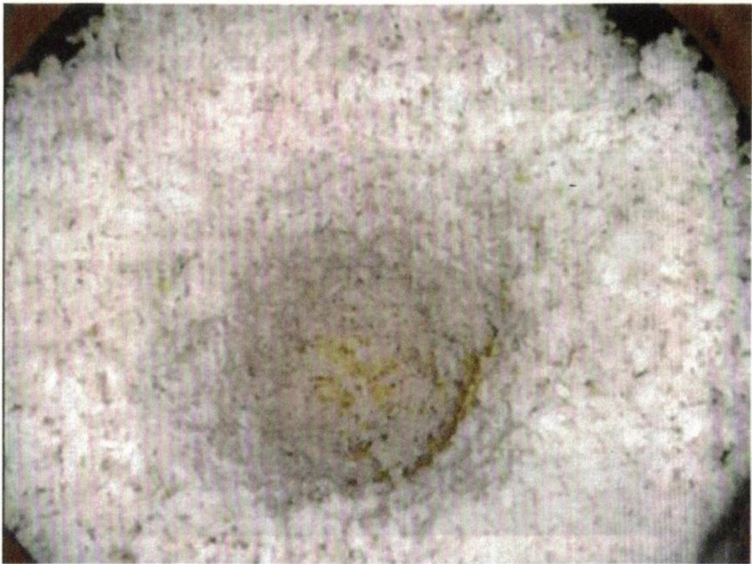
Koka ordentligt (kokt men inte mosig). Sedan tar vi ut riset i en annan behållare (använd inte plastbehållare). Vänta tills ristemperaturen sjunker till 20 till 30 grader (du kan använda en fläkt för att sänka temperaturen).



Väg upp 8 g jäst för 1000 g ris med elektroniska vågar, blanda i jästen och starta jäsnings.



I vårt land använder vi alla keramik och redskap för att hålla allt hygieniskt med handskar.



Det är mycket viktigt att inte använda överblivet ris, det kan bli förorenat och orsaka mat förgiftning.



**Täck den med en folie.**

Täta inte, eftersom jäsnigen behöver syre. Vi kan täcka den med en kartong.



Efter ca 36 timmar ska du nu lukta och se jäsnigen. Om det ser mosigt ut och luktar vin, tillsätt 1200ml till 1500ml kallt vatten som har kokats för att sterilisera det, blanda vatten genom att röra om (använd en steril träslöv doppa den i varmt vatten före användning).



Täck den och låt jäsa i ca 6 dagar (på vintern behöver den ca 7-10 dagar). Lite mer jäst kan tillsättas om den är väldigt kall, eller så kan du lägga den på en varm plats.

När du kan se att vattnet är klart, eller när du läser av samma grad som rumstemperatur med termometern kan vi börja destillera.



#### **Hur man gör månsken**

Låt oss

börja Inköpslista: vad du behöver för ett recept på 10

gallon Det här receptet är helt skalbart. Om du vill göra 5 eller 20 liter, helt enkelt halva eller dubbla receptet.

1 burk (12 oz) tomatpuré (inte sås)

1 citron (stor eller tre små)

2,5 lbs potatis (vilket som helst fungerar, ta bara en billig 5# påse och använd hälften) 20 lbs vit

socker

2 matskedar bagerijäst (Fleischmanns eller Red Star, köp 4oz-flaskan istället för

paketen för att spara pengar. Välj också mycket aktiv om du har ett val). 10gal

Fermenter, det här är vad som håller din mäska i 1-2 veckor medan den jäser. Det

finns flera alternativ tillgängliga här. Ett: Brute papperskorgar är gjorda av livsmedelsgodkänd plast

och gör fantastiska jäskare. Två: Lokala munkbutiker ger vanligtvis bort eller säljer sina gamla

fyllning hinkar, dessa är också livsmedelsklassade och extremt billiga, försök att få dem i 5 gallon

storlekar. Tre: Köp nya 5 gallon plastfärghinkar från en lokal järnaffär för \$5-\$6.

\*Obs:\* när du gör en 10 gallon mäska, är blandning mycket lättare i en behållare som kan hålla

alla 10 liter, men lyft och flytta det blir en monumental uppgift. Två 5 gallon

hinkar är mycket lättare att flytta ensamma, men lite svårare att blanda.

### **Att göra moset:**

Koka cirka 2,5 kg potatis och mosa sedan helt.

Att göra dem rinnande är att föredra eftersom de kommer att blandas lättare.

Fyll jäskärlet halvvägs med varmt vatten, allt vatten du kan dricka är bra för detta recept, inklusive kran.

Blanda 20 kg socker i varmt vatten. Rör om tills det är helt upplöst. Blanda ner potatismos.

Rör om tills det är helt upplöst. Blanda 12 oz tomatpuré i. Rör om tills det är helt upplöst.

Juice en stor citron, tillsätt juice till jäsblandningen.

Fyll upp till 9 liter med vatten. Växla mellan varmt och kallt för att nå ett mål

temperatur på 27°C (80°F) (70-90°F är bra, men gå inte över 95°F, annars kan du döda din jäst).

När du når måltemperaturen, tillsätt 1 oz (2 matskedar) jäst. Rör om tills helt upplöst.

Lägg locket löst på jäskärlet. Du bör tillåta koldioxidgas att lätt komma ut, men

hindra insekter från att komma in. Ställ bort från direkt solljus och håll temperaturen mellan 21-27°C (70-80°F).

Mos ska börja brusa eller bubbla inom de första 24-48 timmarna. Kontrollera dagligen tills antingen alla aktiviteten i mäsken upphör eller så har mäsken jäst i två hela veckor.

Destillera omedelbart (inom 3 dagar).

## Destillering

### Första användning:

När du använder en ny stillbild för första gången måste du göra en mer ingående ställning sätt än vid normal användning. Proceduren börjar med att tvätta alla delar av destillationsapparaten mycket noggrant med varmt tvålatten. Det andra steget kallas en vinägerkörning. Blanda helt enkelt lika delar vinäger och vatten till ungefär en femtedel av destillationsapparats kapacitet (dvs. 1 gallon mix för en 5 gallon still). Ställ in destillationsapparaten och kondensorn (utan vatten), håll i blandningen och värm tills vatten/vinägervätska och ånga kommer ut ur kondensorn. Stänga av värmen, låt den svalna och kassera innehållet. Nästa är det slutliga rengöringssteget som kallas offerkörningen. Du kommer att följa stegen nedan som om du höll på att dricka, men kasta din första sats av månsken. Detta kommer rensa stillbilden från allt som kan försämra smaken av framtida körningar. För ovetenskaplig skäl, detta anses också vara en övergångsrit för en ny destillatör och är det allra viktigaste dop av stillbilden.

### Försiktighetsåtgärder

Lämna aldrig en löpande obehåkad.

Drick aldrig när du destillerar.

Blockera aldrig utloppet på destillationsapparaten. Att göra det kan resultera i Övertryck och explosion.

Använd aldrig en värmekälla med öppen låga när du destillerar inomhus.

Destillering utomhus är alltid att föredra.

### Inställning

Ställ in basen av stillbilden på din värmekälla.

Håll i mos, men se till att behålla sedimenten som lagt sig i botten

behållaren från att gå in i destillationen eftersom de kan orsaka bismak. Lämna dessutom cirka 4" utrymme på toppen av destillationsapparaten för att förhindra att det kokar över i den övre delen eller värre, svanhalsen och kondensorn.

Placera och förslut löktoppen. Förseglingen kan göras med en tjock vatten/mjölblandning och trycker in den i och runt sömmen där toppen och botten möts. Ett annat alternativ är linda in botten av lökhuvudet med rörmokares teflontejp innan du sätter den i nedre delen av stillbilden.

Fäst kondensorn

Förvara kondensorn kall. Detta görs genom att fylla kondensorkroppen med vatten och

kontinuerligt lägga till is (frysta vattenflaskor fungerar också bra) eller använda en kontinuerlig ström av kallt vatten från en kökskran eller vattenslang (medan kondensorn är utrustad med in och ut munstycken för total kontroll, detta kan vara så enkelt som att plugga botten och släppa en vattenslang i toppen).

Ställ en behållare vid utloppet av stillbilden för att fånga månskenet. Tänk på att medan vissa plaster är bra att använda, de flesta klarar inte av att säkert hantera hög koncentration alkohol. Spela säkert och använd glas, Mason-burkar är utmärkta för detta.

## The Run

Börja applicera värme. Använd hög värme tills du kan höra moset koka. Du kan också rör försiktigt vid röret som förbinder löktoppen med kondensorn när destillationsenheten är uppe till driftstemperatur kommer detta att gå från kallt, till varmt, till varmt mycket snabbt. När du nå denna punkt, sänk värmen till hälften.

Reglera värme: när vätska börjar komma ut ur kondensorn vill du skruva ner värmen så att det inte är en konstant ström. Droppar är bra, liksom brytande eller intermittenta strömmar, men en konstant ström betyder att temperaturen är för hög. Detta kan tyckas komplicerat till en början, så ett alternativt sätt att övervaka stilltemperaturen är en handhållen temperaturskanner. De är tillgängliga från lokala järnaffärer för \$20-25. Om du använder denna metod, håll temperaturen på toppen av lökhuvudet mellan 79°C (174°F) och 88°C (190°F).

Släng huvuden: som en försiktighetsåtgärd mot metanolförgiftning kommer du att slänga det första unset per 5 liter mäsik.

Övervaka läckor: inspektera ofta sömmen mellan

lök-top och grytan för att släppa ut ånga. Om någon hittas, plugga helt enkelt med mjölvattnet blanda var noga med att inte bränna dig med att boten flyr ut ånga.

Håll kondensorvattnet kallt: övervaka ofta kondensorns vattentemperatur.

Kallt eller kallt vatten är bra, ljummet vatten är en varning om att det måste vara svalare. Om vattnet blir varmare än ljummet då bör du sluta destillera omedelbart.

Avsluta körningen: du kommer att märka att när du väl har fått din värme inställd på rätt sätt behöver den väldigt lite manipulation. Detta är ett sätt att säga när du är klar med destillering. När du kommer till slutet av körningen kommer du att märka att lökens toptemperatur plötsligt kommer att sjunka tillsammans med månsken kommer ut ur kondensorn. Detta kommer att ske utan någon förändring i värmen

förse. Närhelst du upplever betydande förändring på detta sätt kan du dra slutsatser att körningen är över, så stäng av värmen och låt destillationen svalna helt innan rengöring.

När destillationen och moset har svalnat, kassera moset. Rabatter är bra eftersom bortkastad mäsik är extremt hög i näringsämnen. Tvätta destillationen med diskmedel och varmt vatten handdukstorka sedan omedelbart. Kondensorslingan kan sköljas ur med varmt vatten, ingen tvål behövs (om du planerar att köra ytterligare en batch omedelbart efter det en snabb sköljning med vatten skulle räcka).

## **Efterdyningarna**

### **Skärande:**

Detta är processen att bokstavligen vattna ner koncentrationen av alkohol. Den primära syftet med detta är att tillföra volym till alkohol.

Till exempel: 1 liter av 160 proof

moonshine kan vattnas ner till 2 liter fortfarande mycket potent 80 proof moonshine.

### **Omdestillering:**

Detta är processen för att ytterligare öka beviset för ett redan destillerat månsken.

### **Kolfilter:**

Kol används ungefär som ett vattenfilter för att ta bort illasmakande föroreningar från månsken. Tyvärr tar det också bort de goda smakerna också. På grund av detta används de normalt för att göra ett neutralt månsken som sedan blandas med frukter eller viner senare.

### **Smaksättning:**

Detta är processen att helt enkelt lägga till smaker och/eller socker i en burk med moonshine för att förbättra smaken. Från äppelpaj till kaffe, nästan allt kan användas. Använd ett kaffefilter för att sila röran efter att ha låtit hopkoket sitta i några veckor.

### **Åldrande:**

Många typer av sprit har en speciell åldringsprocess som definierar dem, ett exempel är Whisky. En del av processen är att den lagras i en förkolnad ekfat för en viss tid tid. Eftersom de flesta nybörjare moonshiners inte har tillgång till ekfat detta

kan återskapas genom att helt enkelt koka en bit vit ek och lägga den i en murburk fylld med månsken. Med tiden kommer månskenet att åldras, färga och bli ett mycket grundläggande whisky.

## MJÖD RECEPT

Mjöd, även kallat honungsvin, framställs genom jäsning av en lösning av honung och vatten. Det kan betraktas som förfader till alla fermenterade drycker.

### Ingredienser

1 1/2 tsk jäst  
3,5 pund av någon form av honung  
2 teskedar citron-, lime- eller apelsinjuice  
20 russin  
1 kvart tesked kanel  
1 hel kryddnejlika  
1 gallon pott Tratt  
Några kaffefilter  
2 steriliserade mjölkkanor på 1 gallon vardera  
Steriliserade glasflaskor

## RECEPT

Häll 10 koppar vatten i 1 gallon potten.

Tillsätt alla dina ingredienser i den vattenfyllda grytan.

Slå på spisen varm och rör långsamt om blandningen för att lösa upp allt tillsammans.

När det är upplöst, häll det i 1 gallon mjölkkanan.

Fyll resten av kannan med varmt vatten, lämna 2 tum utrymme på toppen.

Låt blandningen nå mellan 60° och 80° Fahrenheit. Skaka kannan vid den temperaturen för att lufta blandningen. Häll i 1 tsk jäst.

Blandningen kommer att börja bubbla. Jäsningen har börjat. Sätt på kannan som har petade hål.

Ställ denna kanna på en varm, mörk plats.

Linda en handduk runt kannan för att hålla den varm och ställ kannan på en varm mörk plats.

Varje dag i en vecka virvla kannan försiktigt.

Förflutit veckan, öppna kannan, lägg den återstående 1/2 tsk jäst och pockad

koppen på igen.

Ställ kannan igen på den varma mörka platsen och stör den inte på 10 dagar.

Efter 10 dagar borde bubblandet ha slutat. Om inte, vänta längre.

När vätskan slutat bubbla är jäsningsen avslutad.

Ställ kannan i kylan i 24 timmar för att döda jästen. Lägg mjödet i den andra tom kanna utan att hålla resterna.

Låt denna kanna sitta i några dagar för att sedimenten ska sedimentera.

Efter att sedimenten lagt sig, filtrera mjödet genom kaffefiltren till flaskor.

Mjödet i flaskorna ska vara klart, om inte filtrera om så många gånger som behövs.

## **MOONSHINE RECEPT**

Den första timern bör börja med svarta skäggrom.

## **SVART SKÄG ROM**

Två pund farinsocker per liter vatten och en kopp honung för varje tio gallon sats.

Starthydrometeravläsning på cirka 90. Överskrid inte 100. Tillsätt 1 till 3 uns jäst per 10 liter mäsik.

Värm en fjärdedel av ditt vatten till 120 eller 130 grader bara tillräckligt varmt för att smälta sockret, rör sedan i ditt socker och sedan honungen sist. Håll den i din jäskäril och fyll färdig med kallt vatten för att kyla ner till 80 grader. Ta en hydrometeravläsning och justera som behövs. Tillsätt sedan din jäst 6 till 14 dagar för att jäsa.

Ger ca 12% alkohol.

## **STONEWALLS SOUTHERN WHISKEY**

En liter majssirap per 1 1/2 liter vatten och en kopp honung för varje tio gallon sats.

Starthydrometeravläsning på cirka 60 eller 65. Överskrid inte 70.

Tillsätt 1 till 3 uns jäst per 10 liter mäsik.

Värm en fjärdedel av ditt vatten till 120 eller 130 grader bara tillräckligt varmt för att smälta majsen sirap, rör sedan i din sirap och sedan honungen sist. Håll den i din fermentor och avsluta fyll på med kallt vatten för att kyla ner till 80 grader. Ta en hydrometeravläsning och justera efter behov. Tillsätt sedan din jäst 6 till 14 dagar för att jäsa.

Ger ca 7% alkohol

## WHISKY

### INGREDIENSER:

10 lbs. Hel majskärna, obehandlad 5 liter vatten 1 kopp jäst, champagnejäst starter

### ANVISNINGAR:

Lägg majs i en säckvävspåse och blöt med varmt vatten. Placera påsen på en varm mörk plats och håll den fuktig i cirka tio dagar. När groddarna är ungefär 1/4" långa är majsens redo för nästa steg. Tvätta majsens i en balja med vatten, gnugga bort groddarna och rötterna. Kasta bort groddarna och rötterna och överför majsens till din primära fermentor Med en stång eller ett annat hårt föremål, se till att alla kärnor är spruckna. Tillsätt sedan 7-10 liter kokande vatten dagar När jäsningen är klar, håll i stillfiltrering genom ett örngott för att avlägsna alla fasta partiklar.

## RÅGWHISKY

### INGREDIENSER:

7 pund. Råg

2 pund. Korn

1 Lb. Malt

6 liter vatten 1 oz jäst ANVISNINGAR:

Värm upp vatten till 70 grader och blanda sedan i malt och spannmål. Under långsam omrörning av blandningen värm till 160 grader (höj temperaturen 5 grader varannan minut). Behåll blandningen vid 160 grader under konstant omrörning i 2-3 timmar för att omvandla stärkelse till jäsbar socker och dextrin. Filtrera bort vätskan och lägg i jäsningens anordningen och låt svalna till 70-80 grader grader.

Peka genast med 3 gram jäst.

För att undvika sekundär jäsning och kontaminering tillsätt 1 gram ammoniumfluorid.

Rör om vätskan i 1 minut och täck sedan över och förslut med ett luftlås. Mash kommer att ta 5-7 dagar att jäsas. Efter avslutad jäsning håll i, fortfarande filtrera genom ett örngott till ta bort allt fast material.

## VATTENMELON-PERSIKA MÅNSKJÄNSBRANDY för fem liter

11/4 stor vattenmelon 10 persikor

11/4 kopp hackade gyllene russin

15 limefrukter (endast

juice) 25 koppar

socker Vatten för att göra

5 gallon Vin eller

destillationsjäst Extrahera juicen från vattenmelon och persikor, spara fruktkött.

Koka massa i fem liter vatten i 1/2 timme, sila sedan och tillsätt vatten till extraherad juice.

Låt svalna till ljummet och tillsätt sedan vatten för att göra fem liter totalt och alla andra ingredienser

utom jäst till det primära jäsningskärllet. Täck den väl med trasa och tillsätt jäst efter 24 timmar. Rör om

dagligen i 1 vecka och sila bort russin. Passa jäsfälla och

ställ åt sidan i 4 veckor.

## **BRA WHISKY**

Ingredienserna är malt, socker, jäst och regnvatten. Du kan köpa malten från vilken stormarknad som helst, om de inte har den kommer de att beställa den åt dig. Varumärkena för malten och jästen jag alltid använde var Blue Ribbon och Red Top. Malten är en vätska och kommer i en burk, jästen kommer i kakor.

Till varje burk malt kommer du att lägga till 5 liter varmt vatten, lösa upp 5 pund socker och tillsätta 1

kaka jäst. Blanda allt detta i en tunna av plast, rostfritt stål eller koppar, använd under inga

omständigheter aluminium. Håll den täckt med ostduk för att behålla

insekterna ut. Förvara den på en varm plats tills den jäser. Sedan kan du koka av den i din destillation

och du har den smidigaste whiskyn du någonsin smakat. När du kört av whiskyn är den klar som

vatten. Du kan färga den genom att ta en bit torrt fruktträd (eller lönn), bränna fruktträdet över en låga tills

det är riktigt svärtat och sedan släppa det brända fruktträdet i din klara whisky. Om några dagar kommer

whiskyn att vara färgen på butiksköpt whisky.

## **JD:s Black Label-recept**

Den består av 80% majs, 12% råg, 8% malt (en högenzym 6-radsvariant kommer att behövas).

Blötlägg dina ingredienser i 140 till 150 graders vatten i cirka 1 till 1 1/2 timme. Vänta tills den svalnat

till 68 grader innan du tillsätter din jäst. Efter jäsnings destilleras den en gång i en kastrull med en dunkar

och filtreras sedan genom ett 10 fot lager av lönnkol

(detta tar ca 4 dagar). Den placeras sedan i nya, förkolnade amerikanska ekfat där den

åldras i 5 år, 6 månader innan den tappas på flaska. Men istället för att åldras på ekfat kan du

fiska upp en bit halvbränd vit ek från eldstaden, krossa den och lägg in den

behållaren med din produkt. Skaka upp den en gång om dagen i cirka 3 månader och filtrera den sedan

genom ett kaffefilter för en vacker bärnstensfärgad färg. Skär tillbaka till 80 eller 90 bevis för en

slät smak. Premiummärket som heter Gentlemen J åldras på samma sätt, med samma spannmålsnäbb, men den filtreras genom lönnkol igen efter åldring. Sötad med en skvätt RIKTIG lönnsirap (den sort som har en lätt Smokey-smak) - detta kommer att smaka PRECIS som den butik som köpte sprit- men kommer att bli MYCKET smidigare. Anden bör åldras vid mindre än 65% volym, för att förhindra att vanillin grumlar upp Smokey sötma från lönnsirapen.

### **VATTENMELON-FLÄDER MÅNSKIN BRANDI**

32 kg vattenmelon

1 1/4 Lb torkade fläderbär Vatten till 5 gallon

Saft och skal av 10 citroner 36 dl strösocker Vin eller destillationsjäst

Skär av skalet från melon, skär melon i en-tums kuber, ta bort lösa frön och lägg melon och eventuell fri juice i primär (crock, plasthink, etc.). Riv det gula tunt av tio citroner, juice sedan citronerna och tillsätt saften och skalet (riven) till den primära. Tillsätt torkad fläder. Tillsätt vatten för att göra upp 5 liter. Rör ner socker och rör om väl så att det löser sig. Täcka primär med trasa, vänta 12 timmar och tillsätt jäst.

Täck och jäs i 3 dagar, rör om dagligen. Sila saften i sekundär (demijohn) och passa luftsluss. Jäs 30 dagar.

### **BERGSDAG**

När du gör "Mountain Dew" eller "White lightning" är det första steget att omvandla stärkelsen i spannmål till socker. (Kommersiella destillatörer använder malt.) Detta görs genom att "grodda" majs. Skalad, hel majs täcks med varmt vatten i en behållare med ett hål i botten.

Lägg en varm trasa över den. Tillsätt varmt vatten då och då när det rinner av. Håll i en varm placera i cirka 3 dagar eller tills majs har 2 tums groddar. Torka den och mal den till måltid. Gör mosa (eller mosa) med kokande vatten. Tillsätt rågröra som har gjorts på samma sätt, om du har det. Jäst (1/2 pund per 50 gallons av mäska) kan tillsättas för att påskynda jäsnings om du har det. Utan det kommer det att krävas 10 eller fler dagar istället för ca 4. I båda fallen måste den hållas varm. När mäsken kommer igenom att "arbeta" eller bubblar upp och lägger sig, den är sedan redo att köras. I detta skede har mäsken varit omvandlas till kolsyra och alkohol. Det kallas "wash" eller öl och det är surt.

### **SWEET FEED MOONSHINE**

# 5 gallon hink med sött foder (Sött foder har flera olika spannmål och melass vilket gör det till en välsmakande whisky). Ett paket jäst (med destillationsjäst kommer

öka kvaliteten och kvantiteten)# 5 pounds socker # vatten Läggt tillräckligt med foder för att täcka botten av 5 gallon hink en bra 4 inches djup Tillsätt 5 pounds socker. Fyll 1/2 med kokande vatten. Blanda tills sockret är upplöst. Låt stelna i 90 minuter och fyll sedan på med kallt vatten. Tillsätt jästen efter att den svalnat till den rekommenderade temperaturen på jästetiketten. Täck med lock--vårt lock har ett litet lock som skruvas på, lämna det löst för att andas. 4-5

dagar senare är den redo att köras! Detta är ett gammaldags recept och fungerar ganska bra. Min sprit är alltid 150-180

proof. Jag rekommenderar inte detta för pot stills om du inte filtrerar det genom att hålla det genom ett örngott i en 5 gallon hink efter att det har jäst klart. Annars kommer måltiden att lägga sig och brännas i botten av din destillation. Vissa människor lämnar de fasta ämnena i örngott och bind av den där den inte kommer att vidröra botten av destillationsapparaten.

### **VATTENMELONG-DRUVA MÅNSKINSKA BRANDY**

30 kg vattenmelon

7-1/2 Lb färska bordsröda eller gröna druvor Vatten till 5 gallon

Saft och skal av 10 citroner 24 koppar strösocker Vin- eller destillationsjäst

Skär av skalet från melon, skär melon i en-tums kuber, ta bort lösa frön och lägg

melon och eventuell fri juice i primär (crock, plasthink, etc.). Riv de gula av tio citroner tunt, saft citronerna och tillsätt saften och skalet (riven) till den primära.

Tvätta, avstjälka och krossa druvorna väl i en skål separat. Tillsätt vindruvor och druvjuice. Tillsätt vatten för att göra upp 5 gallon. Tillsätt socker och rör om väl så att det löser sig. Täck primärt med trasa, vänta 24 timmar.

Tillsätt jäst. Täck och jäs i 5 dagar, rör om mejeriprodukter. Sila saften i sekundär (demijohn) och montera luftlös.

Jäs 30 dagar.

### **INDISKA HUVUD MAJSMÅLSWHISKY**

Ingredienser: 3 pund majsmjöl från Indian Head 1 1/2-

pund torr malt helst mörk (finns i de flesta hembryggare)

1- Påse med 48 turbojäst 4- Liter källvatten

Efter att ha rengjort utrustningen för att förbereda den för användning, håll 3 1/2 liter vatten i karet och tillsätt sedan majsmjölet långsamt så att det blir blött när det faller till botten och därmed

undviker kakning så mycket som möjligt. Lyft försiktigt vagnen och skaka den från sida till sida säkerställa en bra mix.

Tillsätt sedan den torra malten som du gjorde med majsmjölet, långsamt och stadigt och lyft sedan upp kolven och skaka den igen för att få en bra blandning. Värm 1/2 gallon av överblivet vatten på spisen tills det är precis varmt vid beröring. Stäng av ugnen och rör ner jästen tills den är det

helt upplöst.

Lägg nu till detta i karet och skaka väl. Efter 3 till 7 dagar är den nu redo att springa in stillbilden.

## **RECEPT FÖR VETEGRODD**

1 burk 20 oz vetegroddar, detta kan hittas av havregryn i de flesta livsmedelsbutiker. 2 ozs av en syrablandning som har citronsyra, äppelsyra och en annan, detta kan hittas i alla spritbutiker som säljer hembryggerier. 5 lbs socker de billiga sakerna fungerar precis som bra som namnmärket. 5 liter vatten. 1 oz björnjäst.

Allt du behöver göra är att hålla i vatten vid 180 grader alla ingredienser utom jäst i ca 30 min medan det blötläggs lägg paketet med jäst i ett glas rum temperatur vatten enligt anvisningarna på förpackningen med jäst efter att blandningen svalnat, filtrera den till en 6 1/2 gallon glasburk för att ta bort vetegrodden och tillsätt jästen mixen får inte vara varmare än 80° och inte svalare än 65° annars dör jästen. Kolla jästpaketet för rätt temperatur. Placera en bubblare i toppen av burken när den slutar bubbla blandningen är redo att destilleras eller är ett mycket gott vin som smakar päron. Detta är det enklaste receptet jag har hittat. Det är en moon-shiners dröm.

## **VILKEN FRYST DRUVJUICE MONSHINE BRANDY**

10 burkar (11,5 oz) Welchs 100 % frysta druvkoncentrat  
7 kg strösocker Vatten för att göra 5 liter vin eller destillationsjäst  
Koka upp 5 liter vatten och lös upp sockret i vattnet.  
Ta bort från värmen och tillsätt fryst koncentrat.

Tillsätt ytterligare vatten för att göra fem liter och håll i sekundär.

Tillsätt resterande ingredienser förutom jäst. Täck med trasa fäst med gummiband och avsätt 12 timmar.

Efter kylning till rätt jästtemperatur, tillsätt aktiverad jäst och täck den med en trasa.

Jäs 30 dagar.

## **TANGLE-FOTS MÅNSKIN**

Fermentor-fat (55 gallons) Alternativ 1

1/2 skäppa (30 lb) majsmjöl

3 & 1/2 lbs mäلتad majs

2 nävar rå råg för att bilda lock på jäsanđe mos Valfritt -socker, 40

lbs i 2 partier -10 lb sedan 30 lb 1 kopp jäst.

Alternativ 2

1 skäppa majs mjöl

1 & 1/2 gal mäلتad majs

Avkastning-

Ren majs 1,5 gal/skäppa (28 lb)

Majs och socker 6 gal/skäppa (28 lb) 1 kopp

jäst



