



## **Alcotec Triple Still – Anleitung.**

### **Start**

1. Fülle genau 21 liter Wasser mit einer Temperatur von ca. 30° C in einen sauberen Gärbehälter mit mindestens 27 ltr. Inhalt.
2. Füge 7 kg Brauzucker (Dextrose-Monohydrat) oder 6 kg normalen weißen Zucker hinzu und rühre solange um bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Flüssigkeit klar ist.
3. Füge den Inhalt beider Beutel (Hefe / Hefenahrung und Aktivkohle) hinzu.

HINWEIS: Schüttele und knete den Beutel mit der Aktivkohle von dem Öffnen bis der komplette Inhalt flüssig ist und keine Klumpen, besonders in den Ecken, mehr enthält.

### **Gärprozess: 7 Tage**

4. Lager den Gärbehälter bei Zimmertemperatur (18 bis 24 °C) für 7 tage (bis keine Gäraktivitäten mehr zu sehen sind – in kälteren Umgebungen kann die Vergärung 1-2 Tage länger dauern).

HINWEIS: Bei einer Zimmertemperatur über 24 °C kann die Vergärung frühzeitig stecken bleiben.

HINWEIS: Bedenke die Gefahr des Auslaufens und der Schaumbildung bei der Wahl des Lagerortes des Gärbehälters.

### **Klärdauer: 2 Tage**

5. Füge ein klärungsmittel (.z.b. Turboklar) hinzu und warte 2 tage (zum Brennen muss die Zuckermaische nicht vollständig klar sein) oder warte länger falls die Zuckermaische ohne Brennvorgang verwendet werden soll.

HINWEIS: Wenn die Zuckermaische gebrannt werden soll ist es unerlässlich ein klärungsmittel zu verwenden damit die während der Vergärung absorbierten Substanzen nicht wieder freigegeben werden.

## **Fertig!**

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