

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ZLQDLNTDBO50LUXNMV2



Αποστακτήρας Αλκοόλ από Ανοξείδωτο Ατσάλι 50
Lt με Αντλία Νερού

Λίστα Συσκευασίας

- 1 X Λέβητας
- 1 X Θερμόμετρο
- 1 X Συμπυκνωτής
- 1 X Σετ Στριφωμένου Χάλκινου Σωλήνα (περιλαμβάνει ορειχάλκινο εξάρτημα, παξιμάδι και σφραγίδα)
- 1 X Βαλβίδα Ζύμωσης
- 1 X Βύσμα Σιλικόνης
- 1 X Επέκταση Χάλκινου Σωλήνα
- 1 X Επέκταση Σιλικόνης
- 2 X Σωλήνες Νερού
- 1 X Οδηγίες
- 1 X Σακούλα με 2 σφραγίδες και 1 παξιμάδι M13 για συναρμολόγηση θερμόμετρου (η μία από τις σφραγίδες είναι ανταλλακτικό)
- 4 X Εφεδρικές Σφραγίδες για Κυματοειδείς Σωλήνες (μόνο για προϊόν 3 καζανιών)
- 1 X Υποβρύχια Αντλία (μόνο για προϊόν 3 καζανιών)
- 1 X Κέγκι με Σφραγίδα (μόνο για προϊόν 3 καζανιών)
- 2 X Κυματοειδείς Σωλήνες (μόνο για προϊόν 3 καζανιών)

Στην Τσάντα Αξεσουάρ

Εγκατάσταση

- Όλες οι σφραγίδες πρέπει να τοποθετηθούν στο μπροστινό μέρος του καπακιού για να αποφευχθεί η διαρροή!

Τελική Συναρμολόγηση - 2 καζάνια

- Παξιμάδι 3/8"
- Βαλβίδα για έξοδο νερού
- Συμπυκνωτής
- Έξοδος απόσταξης
- Θερμόμετρο
- Λέβητας

Προειδοποίηση: Εάν ο συμπυκνωτής δεν είναι σταθερός στο καπάκι, σπρώξτε ή τραβήξτε το άκρο του χάλκινου σωλήνα ψύξης για να ρυθμίσετε το ύψος του πηνίου.

Τελική Συναρμολόγηση - 3 καζάνια

- Παξιμάδι 1/2" αρσενικό
- Παξιμάδι 3/8"
- Παξιμάδι 1/2" αρσενικό
- Συμπυκνωτής
- Βαλβίδα για έξοδο νερού
- Έξοδος απόσταξης
- Βαλβίδα για εισαγωγή νερού
- Σφραγίδα (τοποθετείται στο βαρέλι, όχι στο καπάκι)
- Θάλαμος καταλάιωσης
- Λέβητας
- Υποβρύχια αντλία

Υπενθύμιση: Εάν χρησιμοποιείτε επαγωγική εστία για θέρμανση, βεβαιωθείτε ότι υποστηρίζει ανοξειδωτο ατσάλι.

Οδηγίες Ασφαλείας για την Υποβρύχια Αντλία

(Αγνοήστε αυτό αν παραγγείλατε SKU χωρίς Υποβρύχια Αντλία)

Η διαχείριση και η χρήση της αντλίας μας είναι πολύ απλή και βολική. Ο χρήστης χρειάζεται απλώς να ρυθμίσει ένα κατάλληλο ύψος νερού και να συνδέσει την αντλία με το σωλήνα εξόδου νερού και στη συνέχεια να συνδέσει την αντλία με την παροχή ρεύματος σύμφωνα με τη σήμανση στην ετικέτα (διαφορετική χώρα, διαφορετικό πρότυπο). Έτσι, η αντλία μπορεί να λειτουργήσει καλά.

Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέετε πάντα την αντλία από την πρίζα πριν τον καθαρισμό και τη διαχείριση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο καθαρό νερό. Μην την τοποθετείτε σε οποιοδήποτε υγρό. Μην αφήνετε την αντλία να στεγνώσει.
- ΕΠΙΛΟΓΗ: Η αντλία παρέχεται με γειωμένο αγωγό και βύσμα γείωσης, και πρέπει να συνδέεται μόνο σε κατάλληλη γειωμένη πρίζα για να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας (μόνο για την Ευρώπη).
- Μην χρησιμοποιείτε την αντλία σε νερό με θερμοκρασία άνω των 90°F ή 30°C.
- Αποτρέψτε το νερό από το να φτάσει στην ηλεκτρική πρίζα κάτω από το καλώδιο.
- Μην σηκώνετε, μεταφέρετε ή τραβάτε την αντλία από το καλώδιο ρεύματος.
- Μην αντικαθιστάτε το καλώδιο ρεύματος. Σταματήστε να χρησιμοποιείτε την αντλία αν υποστεί ζημιά (Επιλογή για αντλία με χαμηλή τάση ασφαλείας).
- Χρησιμοποιείτε πάντα τον μετασχηματιστή που παρέχεται για να τροφοδοτείτε την αντλία ή συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας πριν συνδέσετε άλλον μετασχηματιστή.
- Μην συνδέετε τον παρεχόμενο μετασχηματιστή σε άλλη συσκευή.
- Αποσυνδέετε πάντα τον μετασχηματιστή από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό και τη διαχείριση.
- Μόνο για εσωτερική χρήση. Τοποθετήστε τον μετασχηματιστή μακριά από φωτιά, υγρασία και άμεσο ηλιακό φως (Επιλογή για αντλία με φως).
- Μην βυθίζετε το κάλυμμα γυαλιού ζεστού φωτός στο νερό ούτε βάλτε το νερό απευθείας πάνω στην επιφάνεια του γυαλιού όταν είναι αναμμένο.
- Το κάλυμμα γυαλιού είναι κατασκευασμένο από γυαλί. Είναι εύθραυστο. Χειριστείτε με προσοχή κατά την εγκατάσταση του φωτισμού και τη συντήρηση του λαμπτήρα. Φοράτε γάντια για να προστατέψετε τα χέρια σας από τραυματισμό αν το γυαλί σπάσει.
- Το καλώδιο παροχής δεν μπορεί να αντικατασταθεί. Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, η συσκευή πρέπει να απορριφθεί.

Αντιμετώπιση Προβλημάτων

Εάν η αντλία δεν λειτουργεί, τα εξής θα πρέπει να ελεγχθούν:

- Ελέγξτε τον διακόπτη κυκλώματος ή δοκιμάστε διαφορετική πρίζα για να βεβαιωθείτε ότι η αντλία λαμβάνει ηλεκτρική ισχύ. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αποσυνδέετε πάντα την αντλία από την πρίζα πριν από τον έλεγχο.
- Ελέγξτε την εκκένωση της αντλίας και τους σωλήνες για μπλοκαρίσματα και φραγές.
- Οι άλγες μπορούν να απομακρυνθούν με λάστιχο κήπου.
- Αφαιρέστε το κάλυμμα του φίλτρου της αντλίας και τον θάλαμο της αντλίας για να έχετε πρόσβαση στην περιοχή της φτερωτής. Περιστρέψτε το ρότορα για να βεβαιωθείτε ότι δεν είναι σπασμένος ή μπλοκαρισμένος.

Με χαμηλή ροή, η αντλία θα φτύνει ή θα "καλάρει":

- Ελέγξτε το επίπεδο του νερού για να βεβαιωθείτε ότι η αντλία είναι πλήρως βυθισμένη.

Εάν ακούγεται ανώμαλος θόρυβος κατά τη λειτουργία (με νερό):

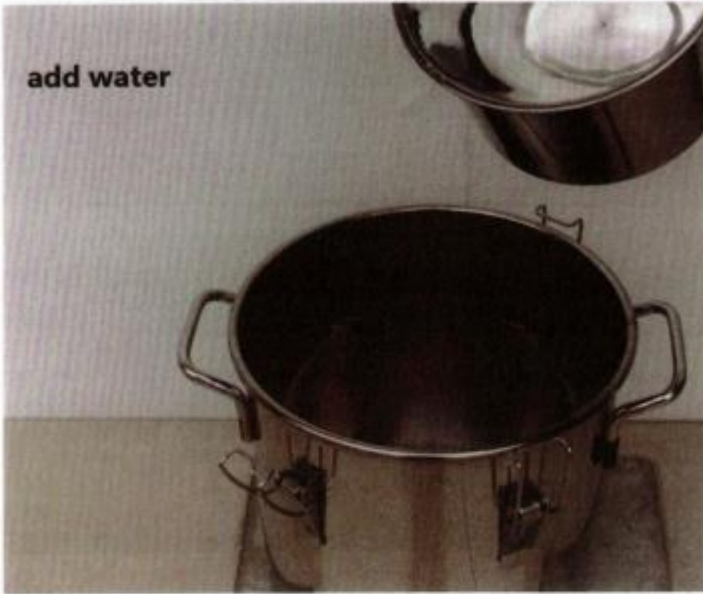
- Πρώτα αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος και στη συνέχεια αφαιρέστε το κάλυμμα του φίλτρου της αντλίας και τον θάλαμο της αντλίας.
- Χρησιμοποιήστε το χέρι για να πιάσετε τη φτερωτή και βγάλτε απαλά τη φτερωτή/τον ρότορα από το περίβλημα της αντλίας.
- Ξεπλύνετε τη φτερωτή/τον ρότορα και την κοιλότητα με καθαρό νερό. Εάν εντοπίσετε σπασίματα ή επιφανειακές ζημιές στη μονάδα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας για αντικατάσταση εξαρτημάτων.

Προειδοποίηση III

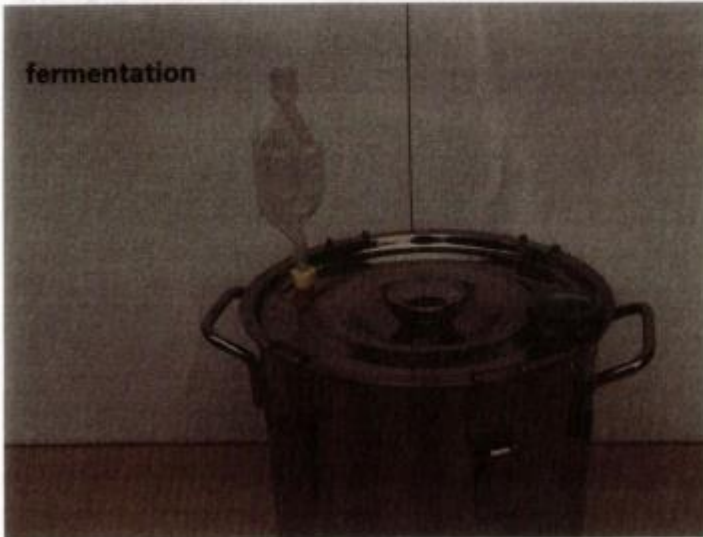
Η αντλία νερού πρέπει να είναι πλήρως βυθισμένη, αλλιώς θα υποστεί ζημιά!

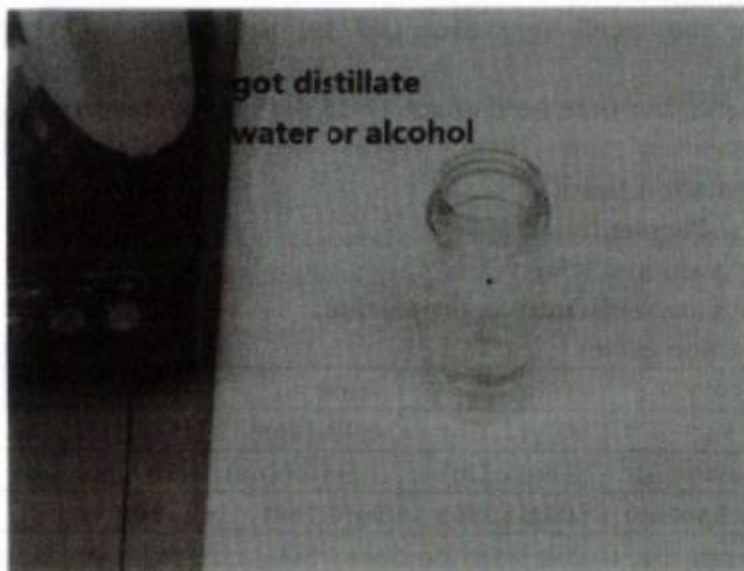
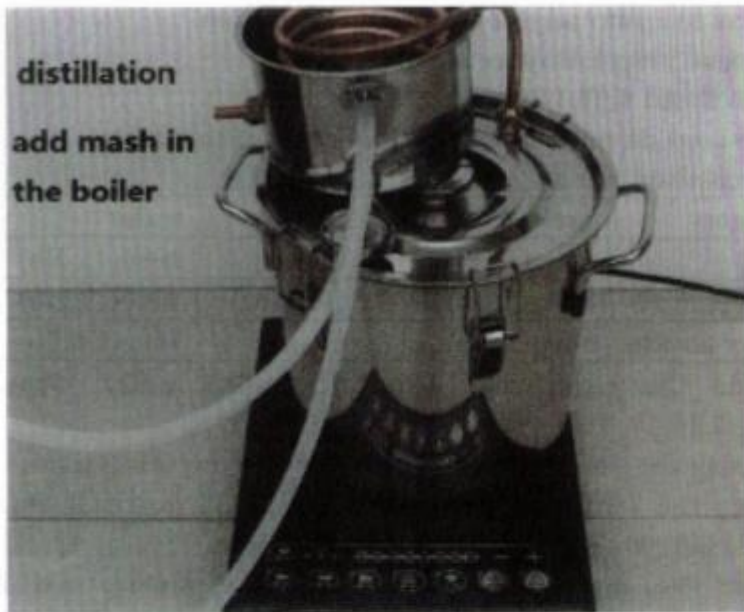
Ελάχιστο Επίπεδο Νερού (Niveau de l'eau minimum)

add water



fermentation





Οδηγίες ζύμωσης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε δοχείο ή βαρέλι για ζύμωση.

1. Ζυγίστε 500g (1.1 lb) ρύζι.
2. Προσθέστε περίπου 4g (0.14 oz) μαγιάς.

Αν χρειάζεστε να κάνετε περισσότερα μόνι σας, παρακαλώ δείτε αυτόν τον πίνακα:

Κατηγορία	Κόκκος (grain)	Μαγιά (yeast)	Νερό (water)
Ρύζι	500g (1.1 lb)	4g (0.14 oz)	1000g (2.2 lb)
Καλαμπόκι (σιτάρι)	500g (1.1 lb)	3.5g (0.11 oz)	1000g (2.2 lb)
Γλυκοπατάτα	500g (1.1 lb)	3g (0.1 oz)	750g (1.65 lb)

3. Προσθέστε το καθαρό κρύο νερό (χρησιμοποιήστε βραστό νερό) περίπου 1000g (2.2 lb). Ανακατέψτε τη μαγιά με το ρύζι και ανακατεύετε κάθε μέρα 3 φορές. Κρατήστε τη θερμοκρασία ζύμωσης περίπου στους 28-35 βαθμούς. Αν το σπίτι σας είναι κρύο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ρούχα για να το διατηρήσετε ζεστό. Δείτε τη μάζα της ζύμωσης όπως στην εικόνα 6, είναι σε καλό στάδιο ζύμωσης. Μπορείτε να μυρίσετε μια ωραία μυρωδιά και να δείτε το ρύζι να βυθίζεται στον πάτο. Η ζύμωση χρειάζεται περίπου 12-15 ημέρες. Αν μπορείτε να κρατήσετε τη θερμοκρασία της ζύμωσης στους 30-35 βαθμούς, η ζύμωση θα τελειώσει σε περίπου 10 ημέρες.

Πώς να κάνετε τη Ζύμωση:

Χρησιμοποιώντας κόκκους και μαγιά κρασιού.

Πίνακας αναλογίας για υγρή κατάσταση ζύμωσης:

Κατηγορία	Κόκκος (grain)	Μαγιά (yeast)	Νερό (water)
Ρύζι	500g (1.1 lb)	4g (0.14 oz)	1000g (2.2 lb)
Καλαμπόκι (σιτάρι)	500g (1.1 lb)	3.5g (0.11 oz)	1000g (2.2 lb)
Γλυκοπατάτα	500g (1.1 lb)	3g (0.1 oz)	750g (1.65 lb)

Για παράδειγμα, αν θέλετε να κάνετε περίπου 500g ρύζι, χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε 4g μαγιάς και 1000g νερού.

Πώς να το κάνετε.

Βρείτε ένα κεραμικό ή ανοξείδωτο ατσάλι ή γυάλινο σκεύος αρκετά μεγάλο για να χωρέσει την ποσότητα που θέλετε να φτιάξετε.

Για να φτιάξετε το κρασί από ρύζι:

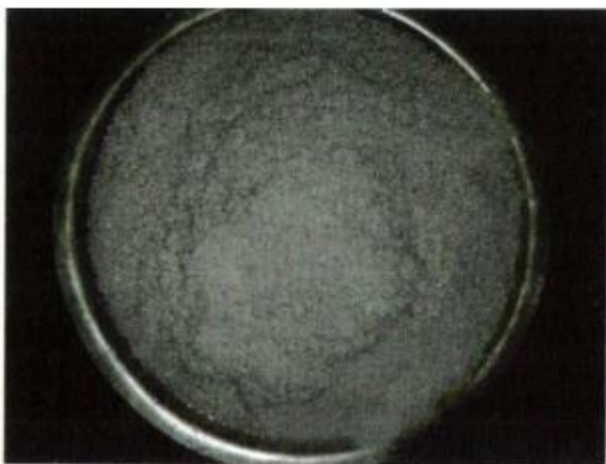
Βάλτε το ρύζι και τη μαγιά και το νερό στο δοχείο και αφήστε το για 6 ημέρες χωρίς να το σφραγίσετε. Πρώτα βάλτε το ρύζι στο δοχείο και στη συνέχεια τη μαγιά, προσθέστε το νερό και ανακατέψτε τα καλά.

Αν φτιάχνετε πολτό από καλαμπόκι ή σιτάρι, πρέπει να αλεστεί. Ας το κάνουμε. Ανακατέψτε το ρύζι με το ζεστό νερό, περιμένετε να κρυώσει η θερμοκρασία στους 32 βαθμούς ανακατεύοντας ταυτόχρονα, και στη συνέχεια προσθέστε τη μαγιά και ανακατέψτε την στον πολτό. Η ζύμωση θα πρέπει να διαρκέσει 7-15 ημέρες. Κρατήστε το σε ζεστό μέρος στους 28-36 βαθμούς και ελέγξτε τη θερμοκρασία του πολτού με το θερμόμετρο που παρέχεται.

Προτείνω σε όλους να χρησιμοποιήσουν αυτό το σύστημα για να αποκτήσουν το καλύτερο κρασί, με εξαιρετική γεύση και άρωμα.

Για να βράσετε το ρύζι σας, χρησιμοποιήστε μια κατσαρόλα για ρύζι αν έχετε ή μαγειρέψτε το σε κατάλληλο δοχείο. Μην αφήσετε το ρύζι να κολλήσει, χρησιμοποιήστε χαμηλή φωτιά ή ζεστό νερό από τη βρύση για να επιταχύνετε τη διαδικασία.

Μαγειρέψτε το καλά (μαγειρεμένο αλλά όχι πολτοποιημένο). Στη συνέχεια, βγάλτε το ρύζι από το δοχείο σε άλλο δοχείο (μην χρησιμοποιήσετε πλαστικά δοχεία). Περιμένετε να πέσει η θερμοκρασία του ρυζιού στους 20 με 30 βαθμούς (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν ανεμιστήρα για να μειώσετε τη θερμοκρασία).

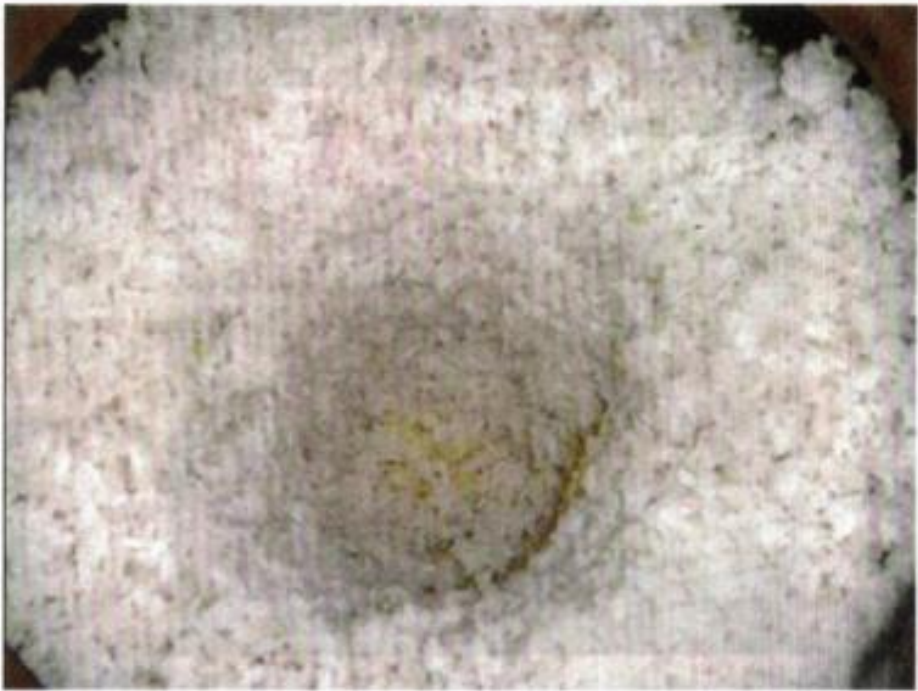


Ζυγίστε 8 γραμμάρια μαγιάς για τα 1000 γραμμάρια ρύζι με ηλεκτρονική ζυγαριά, ανακατέψτε τη μαγιά και ξεκινήστε τη ζύμωση.



Στη χώρα μας, όλοι χρησιμοποιούμε κεραμικά και σκεύη για να διατηρήσουμε την υγιεινή, χρησιμοποιώντας γάντια.





Καλύψτε το με αλουμινόχαρτο.

Μην το σφραγίζετε, γιατί η ζύμωση χρειάζεται οξυγόνο. Μπορούμε να το καλύψουμε με ένα χαρτόνι.



Μετά από περίπου 36 ώρες, θα πρέπει τώρα να μυρίσετε και να δείτε τη ζύμωση. Αν φαίνεται σαν πουρές και μυρίζει κρασί, προσθέστε 1200ml έως 1500ml κρύου νερού που έχει βραστεί για αποστείρωση, ανακατέψτε το νερό με ανακάτεμα (χρησιμοποιήστε ένα αποστειρωμένο ξύλινο κουτάλι, βυθίστε το σε ζεστό νερό πριν από τη χρήση).



Υλικά:

- 1 Λεμόνι (μεγάλο ή τρία μικρά)
- 2,5 λίβρες Πατάτες (οποιοδήποτε είδος θα δουλέψει, απλά αγοράστε ένα φθηνό σακί 5 λιβρών και χρησιμοποιήστε το μισό)
- 20 λίβρες Λευκή Ζάχαρη
- 2 κουταλιές της σούπας μαγιά (Fleischmann's ή Red Star, αγοράστε το βάζο των 4 oz αντί των φακέλων για να εξοικονομήσετε χρήματα. Επίσης, επιλέξτε ένα πιο ενεργό αν έχετε την επιλογή).
- Δοχείο ζύμωσης 10 γαλονιών, αυτό είναι το δοχείο που θα κρατήσει τον πουρέ σας για 1-2 εβδομάδες ενώ ζυμώνεται. Υπάρχουν αρκετές επιλογές διαθέσιμες εδώ. Μία: Δοχεία απορριμμάτων που είναι κατασκευασμένα από πλαστικό ποιότητας τροφίμων και κάνουν εξαιρετικά δοχεία ζύμωσης. Δύο: Τα τοπικά καταστήματα μπύρας συνήθως δίνουν ή πωλούν τα παλιά τους δοχεία που γεμίζουν, αυτά είναι επίσης καλής ποιότητας και εξαιρετικά φθηνά, δοκιμάστε να τα βρείτε σε μεγέθη των 5 γαλονιών. Τρία: Αγοράστε καινούργια πλαστικά κουβάδες 5 γαλονιών από ένα τοπικό κατάστημα υλικών για \$5-\$6.
- *Σημείωση:* όταν φτιάχνετε ένα δοχείο 10 γαλονιών, το ανακάτεμα είναι πολύ πιο εύκολο σε ένα δοχείο που μπορεί να κρατήσει όλα τα 10 γαλόνια, ωστόσο, η μεταφορά και η μετακίνηση του γίνεται ένα τεράστιο καθήκον. Οι κουβάδες 5 γαλονιών είναι πολύ πιο εύκολοι στη μετακίνηση, αλλά λίγο πιο δύσκολοι στο ανακάτεμα.

Παρασκευή του πουρέ:

- Βράστε περίπου 2,5 λίβρες πατάτες, στη συνέχεια πολτοποιήστε τις εντελώς.
- Το να τις κάνετε πιο υγρές είναι προτιμότερο γιατί θα ανακατευτούν πιο εύκολα.
- Γεμίστε το δοχείο ζύμωσης μέχρι τη μέση με ζεστό νερό, οποιοδήποτε νερό μπορείτε να πιείτε είναι κατάλληλο για αυτή τη συνταγή, συμπεριλαμβανομένου του τσαγιού.
- Ανακατέψτε 20 λίβρες ζάχαρη σε ζεστό νερό. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί εντελώς. Ανακατέψτε τις πολτοποιημένες πατάτες. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί εντελώς. Ανακατέψτε 12 oz συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί εντελώς. Χυμός από ένα μεγάλο λεμόνι, προσθέστε το χυμό στο δοχείο ζύμωσης.
- Γεμίστε μέχρι τα 9 γαλόνια με νερό. Εναλλάξτε μεταξύ ζεστού και κρύου νερού για να φτάσετε σε θερμοκρασία στόχου 27°C (80°F) (70-90°F είναι εντάξει, αλλά μην ξεπεράσετε τους 95°F γιατί μπορεί να σκοτώσετε τη μαγιά σας).
- Όταν φτάσετε στη θερμοκρασία στόχου, προσθέστε 1 oz (2 κουταλιές της σούπας) μαγιά. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί εντελώς.
- Κλείστε το καπάκι χαλαρά ή εντελώς. Θα πρέπει να επιτρέψετε στο διοξείδιο του άνθρακα να διαφύγει εύκολα, αλλά να μην εισέρχονται έντομα. Μακριά από το άμεσο ηλιακό φως και διατηρήστε τη θερμοκρασία μεταξύ 21-27°C (70-80°F).

- Ο πουρές θα πρέπει να αρχίσει να φουσκώνει ή να αφρίζει μέσα στις πρώτες 24-48 ώρες. Ελέγξτε καθημερινά μέχρι να σταματήσει το φούσκωμα του πουρέ ή μέχρι να έχει ζυμώσει για δύο εβδομάδες.
- Αποστάξτε το αμέσως (εντός 3 ημερών).

Αποστακτική διαδικασία Πρώτη χρήση: Όταν χρησιμοποιείτε ένα νέο αποστακτήριο για πρώτη φορά, πρέπει να το καθαρίσετε πιο διεξοδικά από ότι με τη συνήθη χρήση. Η διαδικασία ξεκινά με το πλύσιμο όλων των μερών του αποστακτηρίου πολύ καλά με ζεστό σαπουνόνερο. Το δεύτερο βήμα ονομάζεται "όξινος καθαρισμός". Απλά αναμίξτε ίσα μέρη ξιδιού και νερού σε περίπου το ένα πέμπτο της χωρητικότητας του αποστακτηρίου (π.χ. 1 γαλόνι μείγμα για αποστακτήριο 5 γαλονιών). Ρυθμίστε το αποστακτήριο και το συμπυκνωτή (χωρίς νερό), ρίξτε το μείγμα και θερμάνετε μέχρι να βγει υγρό νερό/ξίδι και ατμός από το συμπυκνωτή. Σβήστε τη θερμότητα, αφήστε το να κρυώσει και απορρίψτε το περιεχόμενο.

Το επόμενο είναι το τελικό βήμα καθαρισμού που ονομάζεται "θυσιαστική απόσταξη". Θα ακολουθήσετε τα βήματα όπως αν φτιάχνατε ένα πόσιμο ρούμι, αλλά πετάξτε την πρώτη σας παρτίδα moonshine. Αυτό θα καθαρίσει το αποστακτήριο από οτιδήποτε θα μπορούσε ενδεχομένως να μολύνει τη γεύση των μελλοντικών αποσταγμάτων. Για μη επιστημονικούς λόγους, αυτό θεωρείται επίσης ένα είδος τελετουργικού για έναν νέο αποσταγματοποιό και είναι η πιο σημαντική καθαγίαση του αποστακτηρίου.

Προφυλάξεις:

- Ποτέ μην αφήνετε το αποστακτήριο να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Ποτέ μην πίνετε κατά τη διάρκεια της απόσταξης.
- Ποτέ μην μπλοκάρτε την έξοδο του αποστακτηρίου. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερπίεση και έκρηξη.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πηγή θερμότητας με ανοιχτή φλόγα κατά την απόσταξη σε εσωτερικό χώρο.
- Η απόσταξη σε εξωτερικούς χώρους είναι πάντα προτιμώμενη.

Ρύθμιση:

- Τοποθετήστε τη βάση του αποστακτηρίου στην πηγή θερμότητας.
- Ρίξτε τον πουρέ, αλλά προσέξτε να μην πέσουν τα ιζήματα που έχουν καθίσει στον πάτο του δοχείου, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ανεπιθύμητες γεύσεις. Επιπλέον, αφήστε περίπου 4" χώρο στην κορυφή του αποστακτηρίου για να αποτρέψετε το βράσιμο στο πάνω τμήμα ή χειρότερα, στο κύκλωμα του συμπυκνωτή.
- Τοποθετήστε και σφραγίστε την κορυφή του κρεμμυδιού. Η σφράγιση μπορεί να γίνει με ένα παχύ μείγμα νερού/αλεύρου και να το πιέσετε μέσα και γύρω από τη ραφή όπου το πάνω και το κάτω μέρος ενώνονται. Μια άλλη επιλογή είναι να τυλίξετε τον πάτο του κρεμμυδιού με ταινία Teflon πριν το τοποθετήσετε στο κάτω μέρος του αποστακτηρίου.
- Συνδέστε τον συμπυκνωτή.
- Διατηρήστε τον συμπυκνωτή δροσερό. Αυτό γίνεται γεμίζοντας το σώμα του συμπυκνωτή με νερό

Απόσταξη

Χρήση για πρώτη φορά: Όταν χρησιμοποιείτε ένα νέο αποστακτήριο για πρώτη φορά, πρέπει να το καθαρίσετε πιο διεξοδικά από ό,τι με τη συνήθη χρήση. Η διαδικασία ξεκινά με το πλύσιμο όλων των μερών του αποστακτηρίου πολύ καλά με ζεστό σαπουνόνερο. Το δεύτερο βήμα είναι ένας όξινος καθαρισμός. Απλά αναμίξτε ίσα μέρη ξιδιού και νερού σε περίπου το ένα πέμπτο της χωρητικότητας του αποστακτηρίου (π.χ. 1 γαλόνι μείγμα για αποστακτήριο 5 γαλονιών). Στήστε το αποστακτήριο και το συμπυκνωτή (χωρίς νερό), ρίξτε το μείγμα και θερμάνετε μέχρι να βγει υγρό νερό/ξίδι και ατμός από το συμπυκνωτή. Σβήστε τη θερμότητα, αφήστε το να κρυώσει και απορρίψτε το περιεχόμενο.

Η απόσταξη: Ξεκινήστε να εφαρμόζετε θερμότητα. Χρησιμοποιήστε υψηλή θερμοκρασία μέχρι να ακούσετε τον πολτό να βράζει. Μπορείτε επίσης να αγγίξετε προσεκτικά το σωλήνα που συνδέει την κορυφή του κρεμμυδιού με το συμπυκνωτή, όταν το αποστακτήριο φτάσει σε λειτουργική θερμοκρασία, αυτό θα μεταβεί από κρύο σε ζεστό και μετά σε πολύ ζεστό πολύ γρήγορα. Μόλις φτάσετε σε αυτό το σημείο, μειώστε τη θερμότητα στο μισό.

Ρύθμιση της θερμότητας: Μόλις αρχίσει να βγαίνει υγρό από το συμπυκνωτή, πρέπει να μειώσετε τη θερμότητα έτσι ώστε να μην είναι ένα συνεχές ρεύμα. Οι σταγόνες είναι καλές, όπως και οι διακοπτόμενες ροές, αλλά ένα συνεχές ρεύμα σημαίνει ότι η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή. Αυτό μπορεί να φαίνεται περίπλοκο στην αρχή, οπότε ένας εναλλακτικός τρόπος παρακολούθησης της θερμοκρασίας του αποστακτηρίου είναι ένα φορητό σαρωτή θερμοκρασίας. Είναι διαθέσιμοι στα τοπικά καταστήματα υλικού για \$20-\$25. Εάν χρησιμοποιείτε αυτή τη μέθοδο, διατηρήστε τη θερμοκρασία στην κορυφή του κρεμμυδιού μεταξύ 79°C (174°F) και 88°C (190°F).

Απορρίψτε τις κεφαλές: Ως προφύλαξη κατά της δηλητηρίασης από μεθανόλη, θα πετάξετε την πρώτη ουγγιά ανά 5 γαλόνια πολτού.

Παρακολούθηση για διαρροές: Επιθεωρείτε συχνά τη ραφή μεταξύ της κορυφής του κρεμμυδιού και του δοχείου για διαρροή ατμού. Εάν βρεθεί κάποια, απλά συνδέστε τη με το μείγμα αλεύρου-νερού, προσέχοντας να μην κάψετε τον εαυτό σας με τον διαφεύγοντα ατμό.

Διατηρήστε το συμπυκνωτή δροσερό: Συχνά παρακολουθήστε τη θερμοκρασία του νερού στον συμπυκνωτή. Το κρύο ή δροσερό νερό είναι καλό, το χλιαρό νερό είναι μια προειδοποίηση ότι χρειάζεται να είναι πιο κρύο. Αν το νερό γίνει χλιαρό τότε θα πρέπει να σταματήσετε αμέσως την απόσταξη.

Τέλος της απόσταξης: Θα παρατηρήσετε ότι μόλις ρυθμίσετε σωστά τη θερμοκρασία, χρειάζεται μικρή ρύθμιση. Αυτός είναι ένας τρόπος για να καταλάβετε πότε τελειώνετε την απόσταξη. Όταν φτάσετε στο τέλος της διαδικασίας, θα παρατηρήσετε ότι η θερμοκρασία της κορυφής του κρεμμυδιού θα μειωθεί ξαφνικά μαζί με το moonshine που βγαίνει από το συμπυκνωτή. Αυτό θα συμβεί χωρίς καμία αλλαγή στη θερμότητα

Το Μετά:

Αραίωση: Αυτή είναι η διαδικασία κυριολεκτικής αραίωσης της συγκέντρωσης αλκοόλ. Ο κύριος σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι να αυξηθεί ο όγκος του αλκοόλ. Για παράδειγμα: 1 λίτρο 160 proof (απόδειξη) moonshine μπορεί να αραιωθεί μέχρι 2 λίτρα ακόμη πολύ ισχυρού 80 proof moonshine.

Επαναπόσταξη: Αυτή είναι η διαδικασία περαιτέρω αύξησης της απόδειξης (proof) ενός ήδη αποσταγμένου moonshine.

Φίλτρα άνθρακα: Ο άνθρακας χρησιμοποιείται όπως ένα φίλτρο νερού για να αφαιρέσει τις κακές γεύσεις από το moonshine. Δυστυχώς, αφαιρεί επίσης τις καλές γεύσεις. Εξαιτίας αυτού, χρησιμοποιούνται κανονικά για να κάνουν ένα ουδέτερο moonshine που στη συνέχεια θα αναμιχθεί με φρούτα ή κρασί αργότερα.

Αρωματισμός: Αυτή είναι η διαδικασία της απλής προσθήκης αρωμάτων και/ή ζάχαρης σε ένα βάζο με moonshine για να ενισχυθεί η γεύση. Από την πίτα μήλου μέχρι τον καφέ, σχεδόν όλα μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Χρησιμοποιήστε ένα φίλτρο καφέ για να φιλτράρετε το μείγμα αφού το αφήσετε να καθίσει για μερικές εβδομάδες.

Παλαίωση: Πολλά είδη αλκοολούχων ποτών έχουν μια ειδική διαδικασία παλαίωσης που τα καθορίζει, ένα παράδειγμα είναι το Whiskey. Μέρος της διαδικασίας είναι ότι αποθηκεύεται μέσα σε ένα βαρέλι από ξύλο βελανιδιάς για ένα καθορισμένο χρονικό διάστημα. Επειδή οι περισσότεροι moonshiners δεν έχουν πρόσβαση σε βαρέλια

Συνταγή για Υδρόμελι

Το υδρόμελι, γνωστό και ως κρασί από μέλι, παράγεται με τη ζύμωση ενός διαλύματος μελιού και νερού. Μπορεί να θεωρηθεί ως ο πρόγονος όλων των ζυμωμένων ποτών.

Συστατικά

- 1 1/2 κουταλάκι του γλυκού μαγιά
- 3,5 λίβρες οποιουδήποτε είδους μέλι
- 2 κουταλάκια του γλυκού λεμόνι, λάιμ ή χυμό πορτοκαλιού
- 20 σταφίδες
- 1/4 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 1 ολόκληρο γαρύφαλλο
- Χωνί για 1 γαλόνι
- Μερικά φίλτρα καφέ
- 2 αποστειρωμένες γαλατιέρες 1 γαλονιού η καθεμία
- Αποστειρωμένα γυάλινα μπουκάλια

Συνταγές

- Ρίξτε 10 φλιτζάνια νερού στο δοχείο 1 γαλονιού.
- Προσθέστε όλα τα συστατικά σας στο γεμάτο νερό δοχείο.
- Ανάψτε τη σόμπα σε χαμηλή φωτιά και ανακατέψτε αργά το μείγμα για να διαλυθούν τα πάντα.
- Μόλις διαλυθεί, χρησιμοποιήστε ένα χωνί για να το ρίξετε στη γαλατιέρα του 1 γαλονιού.
- Γεμίστε το υπόλοιπο της γαλατιέρας με ζεστό νερό, αφήνοντας 2 ίντσες χώρου στην κορυφή.

- Αφήστε το μείγμα να φτάσει τους 60° με 80° Φαρενάιτ. Σε αυτή τη θερμοκρασία, ανακινήστε τη γαλατιέρα για να αερίσετε το μείγμα. Ρίξτε 1 κουταλάκι του γλυκού μαγιά.
- Το μείγμα θα αρχίσει να φουσκώνει. Η ζύμωση έχει ξεκινήσει. Βάλτε στη γαλατιέρα το καπάκι που έχει τις τρύπες.
- Τοποθετήστε αυτή τη γαλατιέρα σε ένα ζεστό, σκοτεινό μέρος.
- Τυλίξτε μια πετσέτα γύρω από τη γαλατιέρα για να τη διατηρήσετε ζεστή και βάλτε τη σε ένα ζεστό σκοτεινό μέρος.

Κάθε μέρα για μια εβδομάδα ανακινήστε απαλά τη γαλατιέρα.

Αφού περάσει η εβδομάδα, ανοίξτε τη γαλατιέρα, προσθέστε το υπόλοιπο 1/2 κουταλάκι μαγιάς και βάλτε το καπάκι πίσω.