

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ZLQDLNTDBO50LUXNMV2

ZLSJ8GALDTDB00001V2

ZLSJ3GALDTDB00001V2

ZLSJ5GALZLQ000001V0

609832088714



Αποστακτήρας Αλκοόλ από Ανοξειδωτο  
Ατσάλι

## Όγκος | Αρ. Μοντέλου | Περιγραφή | Αντλία Νερού | Διαστάσεις (mm)

Όγκος	Αρ. Μοντέλου	Περιγραφή	Αντλία Νερού	Διαστάσεις (mm)
13.2 Gal	50L	Διπλό φίλτρο (Βόρεια Αμερική)	Ναι	200 x 415 x 110
13.2 Gal	50L	Διπλό φίλτρο (Ασία)	Ναι	200 x 415 x 110
8 Gal	30L	Μονό φίλτρο (Ασία)	Ναι	200 x 415 x 110
5 Gal	19L	Μονό φίλτρο (Ευρώπη)	Όχι	200 x 415 x 110
3 Gal	11.4L	Μονό φίλτρο (Ευρώπη)	Όχι	180 x 375 x 100

## Λίστα Συσκευασίας

1 X Λέβητας 1 X Θερμόμετρο 1 X Συμπυκνωτής 1 X Σετ Σωλήνων Χαλκού (συμπεριλαμβανομένου εξαρτήματος ορείχαλκου, παξιμαδιού και στεγανοποιητικού) 1 X Βαλβίδα Ζύμωσης 1 X Βύσμα Σιλικόνης 1 X Προέκταση Σωλήνα Χαλκού 1 X Προέκταση Σωλήνα Σιλικόνης 2 X Σωλήνες Νερού 1 X Οδηγίες 1 X Σακούλα με 2 στεγανοποιητικά και 1 παξιμάδι M13 για τη συναρμολόγηση του θερμομέτρου (ένα από τα στεγανοποιητικά είναι ανταλλακτικό)

**Στην Τσάντα Αξεσουάρ:** 4 X Ανταλλακτικά Στεγανοποιητικά για Κυματοειδείς Σωλήνες (μόνο για προϊόντα με 3 δοχεία) 1 X Υποβρύχια Αντλία (μόνο για προϊόντα με 3 δοχεία) 1 X Δοχείο Thumper με Στεγανοποιητικό (μόνο για προϊόντα με 3 δοχεία) 2 X Κυματοειδείς Σωλήνες (μόνο για προϊόντα με 3 δοχεία)

---

## Εγκατάσταση

Όλα τα στεγανοποιητικά πρέπει να τοποθετούνται στο μπροστινό μέρος του καπακιού για να αποφεύγεται η διαρροή!

## Συναρμολόγηση Θερμομέτρου - μέσα από τρύπα Φ13 του καπακιού

Σφράγιση Σιλικόνης (πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος του καπακιού) Καπάκι του λέβητα Παξιμάδι M13

---

## **Συναρμολόγηση Εξόδου Ατμού - μέσα από τρύπα Φ13 του καπακιού**

Αυτό το εξάρτημα ορείχαλκου χρησιμοποιείται στο σχέδιο με 3 δοχεία, είναι διαφορετικό από το σχέδιο με 2 δοχεία. Ο τύπος του εξαρτήματος ορείχαλκου που λάβατε εξαρτάται από το προϊόν που παραγγείλατε. Καπάκι του λέβητα Σφράγιση ανθεκτική σε υψηλή θερμοκρασία (μπορεί να αντικατασταθεί με σφράγιση σιλικόνης στο θερμόμετρο) (πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος του καπακιού) Παξιμάδι Ορείχαλκου

---

## **Συναρμολόγηση Βαλβίδας Ζύμωσης**

**2 τύποι βαλβίδων παρέχονται τυχαία Θα λάβετε μόνο μία από αυτές Βύσμα Σιλικόνης**

### **Τελική Συναρμολόγηση - 2 Δοχεία**

Παξιμάδι 3/8" Βαλβίδα για έξοδο νερού Συμπυκνωτής Έξοδος αποστάγματος Βαλβίδα για είσοδο νερού (σύνδεση με σωλήνα σιλικόνης για αντλία αν έχετε) Θερμόμετρο Λέβητας

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

---

### **Τελική Συναρμολόγηση - 3 Δοχεία**

Παξιμάδι 3/8" Αρσενικό 1/2" Συμπυκνωτής Βαλβίδα για έξοδο νερού Έξοδος αποστάγματος Βαλβίδα για είσοδο νερού Αντλία υποβρύχια Λέβητας Δοχείο Thumper Σφράγιση (τοποθετήστε στο βαρέλι, όχι στο καπάκι)

---

**Υπενθύμιση: Αν χρησιμοποιείτε επαγωγική κουζίνα για θέρμανση, βεβαιωθείτε ότι υποστηρίζει ανοξείδωτο χάλυβα.**

## **Οδηγίες Ασφαλείας της Υποβρύχιας Αντλίας**

(Αγνοήστε αυτό αν παραγγείλατε SKU χωρίς υποβρύχια αντλία) Η διαχείριση και η χρήση της αντλίας μας είναι πολύ απλές και βολικές. Ο χρήστης χρειάζεται μόνο να αποθηκεύσει το 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

- Πάντα αποσυνδέετε την αντλία από την ηλεκτρική πρίζα πριν από τον καθαρισμό και τη διαχείριση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο καθαρό νερό. Μην τοποθετείτε την αντλία σε κανένα υγρό. Ποτέ μην αφήνετε την αντλία να λειτουργεί στεγνή.
- **ΕΠΙΛΟΓΗ** - Η αντλία παρέχεται με γειωμένο αγωγό και βύσμα τύπου γείωσης και πρέπει να συνδέεται μόνο σε σωστή γειωμένη πρίζα για να μειώσει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας (μόνο για πρότυπο Ευρώπης).
- Μην χρησιμοποιείτε την αντλία σε νερό πάνω από 90°F ή 30°C.
- Προλάβετε το νερό να εισχωρήσει στην ηλεκτρική πρίζα κατά μήκος του καλωδίου.
- 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 ασφαλή χαμηλή τάση).
- Πάντα χρησιμοποιείτε τον μετασχηματιστή που παρέχεται για να λειτουργεί η αντλία νερού ή συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας πριν συνδέσετε άλλον μετασχηματιστή.
- Μην συνδέετε τον μετασχηματιστή που παρέχεται σε άλλη συσκευή.
- Πάντα αποσυνδέετε τον μετασχηματιστή από την ηλεκτρική πρίζα πριν από οποιονδήποτε καθαρισμό και 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 γυάλινος σωλήνας σε νερό ή ρίχνετε νερό απευθείας στην επιφάνεια γυάλινος σωλήνας όταν είναι αναμμένο.
- Το κάλυμμα γυάλινος σωλήνας είναι κατασκευασμένο από γυαλί. Είναι εύθραυστο. Χειριστείτε με προσοχή κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης και της ελαφριάς συντήρησης του λαμπτήρα. Φορέστε γάντια για να προστατεύσετε τα χέρια σας από τραυματισμούς αν το γυαλί σπάσει.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν μπορεί να αντικατασταθεί. Αν το καλώδιο υποστεί ζημιά, η συσκευή πρέπει να απορριφθεί.

## Αντιμετώπιση Προβλημάτων

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

- Ελέγξτε τον ασφαλειοδιακόπτη ή δοκιμάστε μια διαφορετική πρίζα για να βεβαιωθείτε ότι η αντλία λαμβάνει ηλεκτρική ισχύ. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ** - Πάντα αποσυνδέετε την αντλία από την ηλεκτρική πρίζα πριν από τον έλεγχο.
- Ελέγξτε την εκφόρτιση της αντλίας και τους σωλήνες για πτυχώσεις και εμπόδια.
- Η συσσώρευση άγλης μπορεί να ξεπλυθεί με ένα λάστιχο κήπου.
- Αφαιρέστε το κάλυμμα φίλτρου της αντλίας και τον θάλαμο της αντλίας για να έχετε πρόσβαση στην περιοχή του περωτή. Γυρίστε τον ρότορα για να βεβαιωθείτε ότι δεν είναι σπασμένος ή μπλοκαρισμένος.

**Με χαμηλή ροή, η αντλία θα εκτοξεύσει ή θα "φυσήξει":**

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

**Αν ακούγεται ανώμαλος θόρυβος κατά τη λειτουργία (με νερό):**

- Πρώτα αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος και στη συνέχεια αφαιρέστε το κάλυμμα φίλτρου της αντλίας και τον θάλαμο της αντλίας.
- Χρησιμοποιήστε το χέρι για να πιάσετε τον πτερωτή, τραβήξτε απαλά τον πτερωτή/συναρμολόγηση ρότορα από το περίβλημα της αντλίας.
- Ξεπλύνετε τη συναρμολόγηση πτερωτή/ρότορα και την κοιλότητα με καθαρό νερό. Αν βρεθεί θραύση ή επιφανειακή ζημιά στη συναρμολόγηση, επικοινωνήστε με τον διανομέα σας για αντικατάσταση εξαρτημάτων.

---

### **Προειδοποίηση III**

**Η αντλία νερού πρέπει να είναι πλήρως βυθισμένη αλλιώς θα καταστραφεί!  
Ελάχιστο Επίπεδο Νερού:**

---

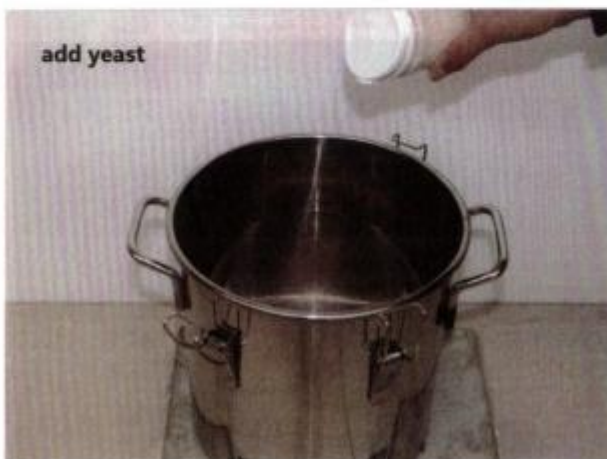
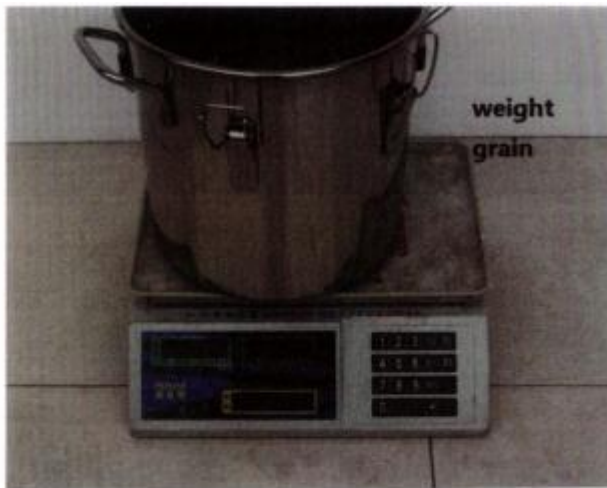
**Προειδοποίηση!!! Η αντλία νερού πρέπει να είναι πλήρως βυθισμένη αλλιώς θα καταστραφεί!**

**Βαλβίδα ελέγχου ροής (+): Μέγιστη (Debit maximum) (-): Ελάχιστη (Debit minimum)**

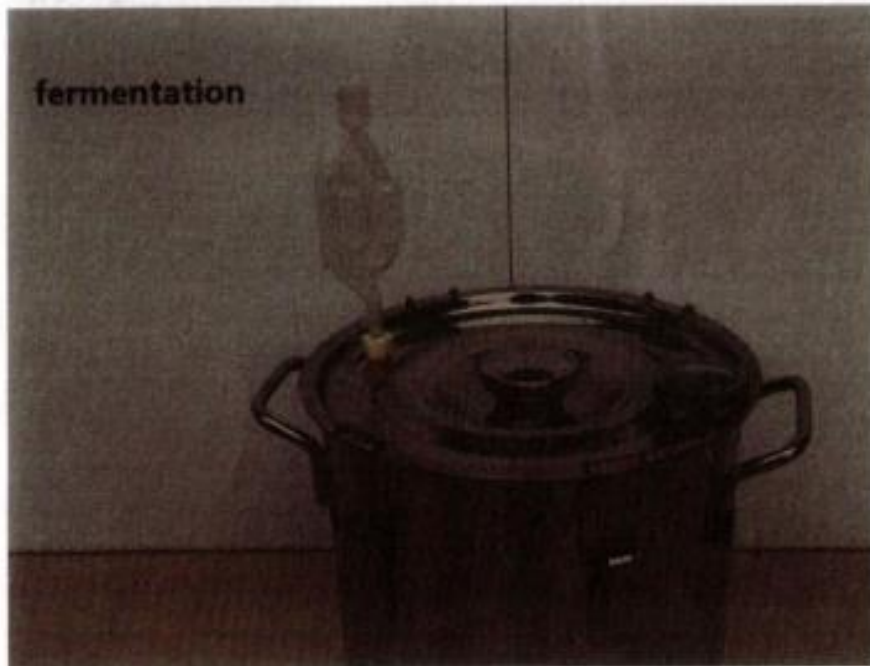
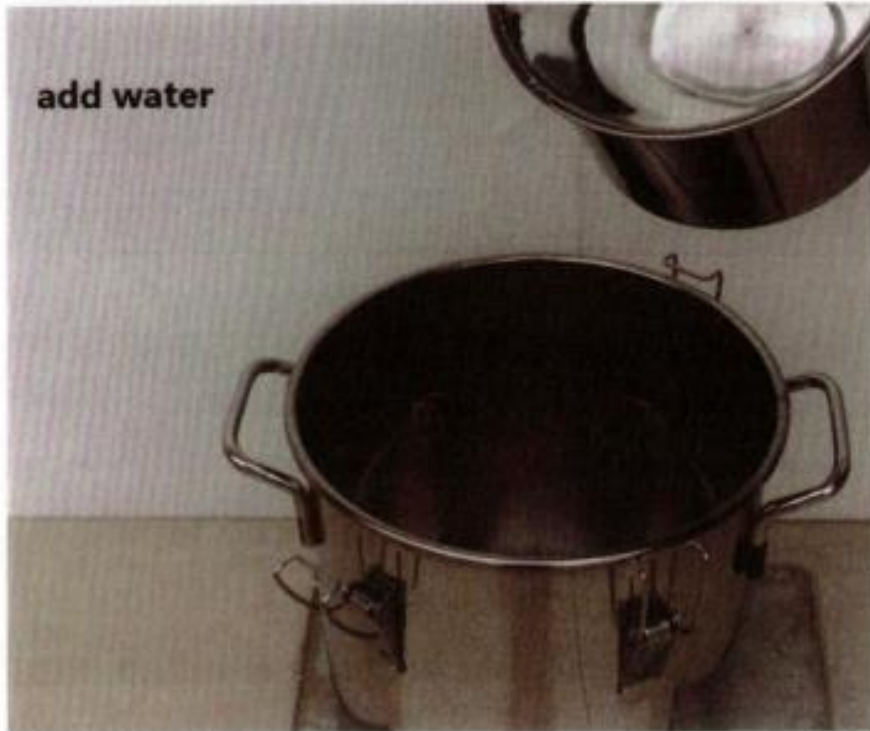
**Το προϊόν αυτό υπόκειται στις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2012/19/ΕΚ.**

Το σύμβολο που δείχνει έναν κάδο απορριμμάτων με τροχούς διαγραμμένο υποδεικνύει ότι το προϊόν απαιτεί ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

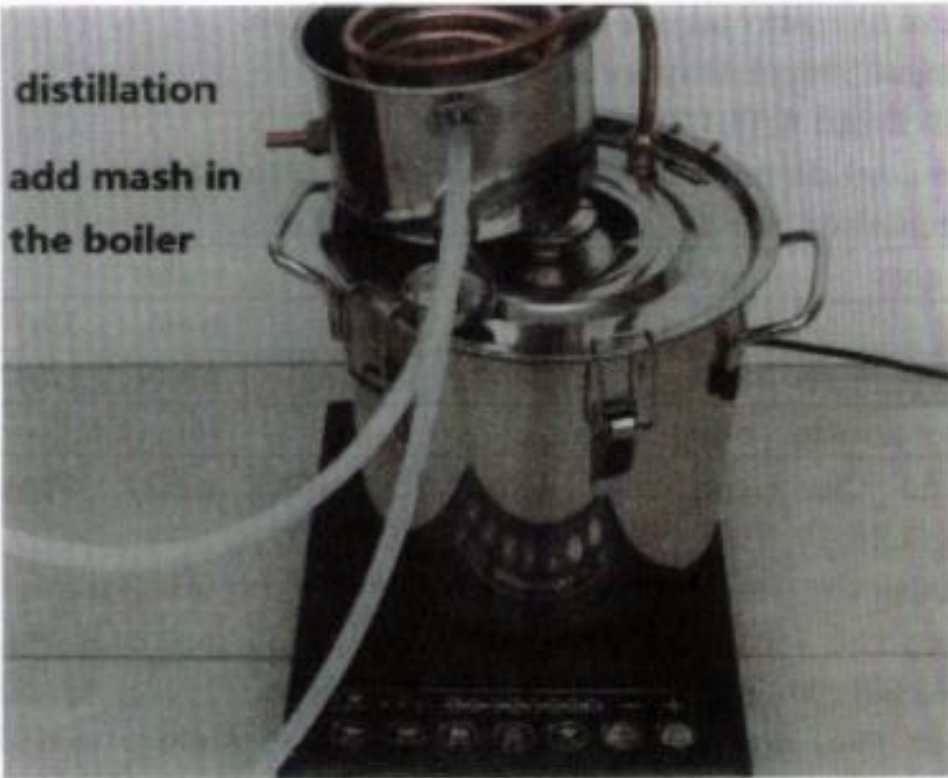
Αυτό ισχύει για το προϊόν και όλα τα αξεσουάρ που φέρουν αυτό το σύμβολο. Τα προϊόντα με αυτό το σήμα δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να μεταφέρονται σε ένα σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.



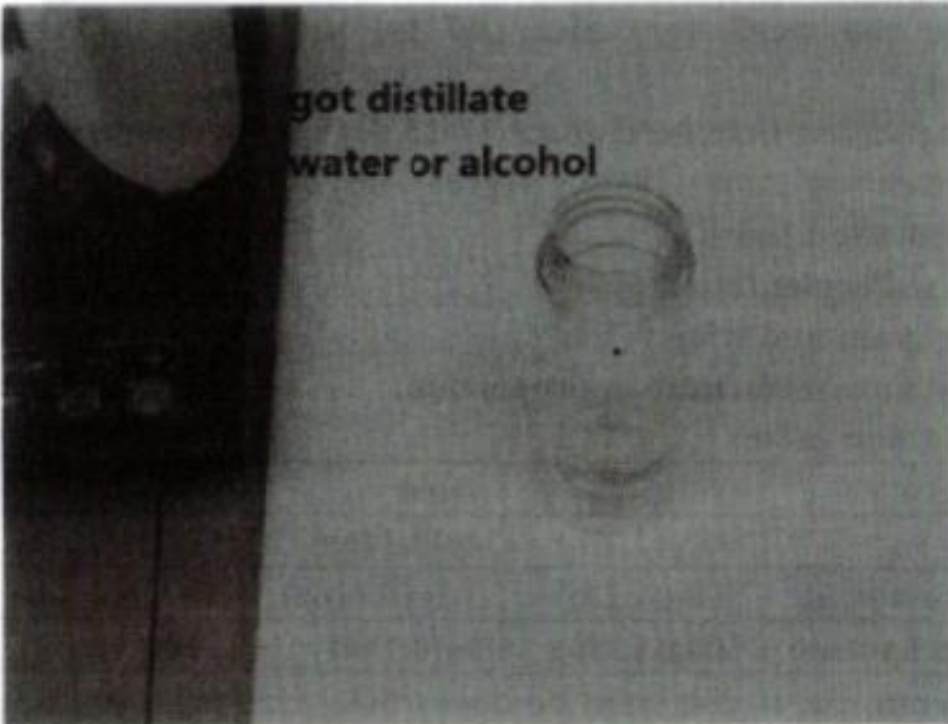
Προειδοποίηση! Το βαρέλι κρασιού δεν μπορεί να γεμίσει εντελώς με νερό, και πρέπει να διατηρείται περισσότερος από 4 cm χώρος για να διευκολυνθεί ο σχηματισμός ατμού. (Υπό κανονικές συνθήκες, η απόδοση του ποτού θα είναι πάνω από 90%)



distillation  
add mash in  
the boiler



got distillate  
water or alcohol





## Οδηγός Ζύμωσης

**Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε δοχείο ή βαρέλι για ζύμωση.**

1. Ζυγίστε 500γρ (1.1 lb) ρύζι.
2. Προσθέστε περίπου 4γρ (0.14 oz) μαγιά.

**Αν χρειάζεται να κάνετε περισσότερα μόνι σας, δείτε αυτόν τον πίνακα:**

### Πίνακας Ζύμωσης

Κατηγορία	Δημητριακό	Μαγιά	Νερό
Ρύζι	500γρ (1.1 lb)	4γρ (0.14 oz)	1000γρ (2.2 lb)
Καλαμπόκι (σιτάρι)	500γρ (1.1 lb)	3.5γρ (0.11 oz)	1000γρ (2.2 lb)
Γλυκοπατάτα	500γρ (1.1 lb)	3γρ (0.1 oz)	750γρ (1.65 lb)

3. Προσθέστε το καθαρό κρύο νερό (χρησιμοποιήστε βραστό νερό) περίπου 1000γρ (2.2 lb). Ανακατεύετε τη μαγιά με το ρύζι καλά κάθε μέρα ανακατεύοντας 3 φορές. Κρατήστε τη θερμοκρασία ζύμωσης περίπου 28-35 βαθμούς, αν το σπίτι σας είναι κρύο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ρούχα για να το κρατήσετε ζεστό. Δείτε τη ζύμωση του πολτού όπως στην εικόνα 6, είναι καλά ζυμωμένο. Μπορείτε να μυρίσετε πολύ ωραία και να δείτε το ρύζι να βυθίζεται στον πάτο. Ο χρόνος ζύμωσης χρειάζεται περίπου 12-15 ημέρες, αν μπορείτε να κρατήσετε το δοχείο ζύμωσης στους 30-35 βαθμούς χρειάζεται περίπου 10 ημέρες για να τελειώσει η ζύμωση.

## Πώς να κάνετε ζύμωση:

Χρησιμοποιώντας δημητριακά και μαγιά κρασιού. Πίνακας αναλογιών ζύμωσης σε υγρή κατάσταση:

Κατηγορία	Δημητριακό	Μαγιά	Νερό
Ρύζι	500γρ (1.1 lb)	4γρ (0.14 oz)	1000γρ (2.2 lb)
Καλαμπόκι (σιτάρι)	500γρ (1.1 lb)	3.5γρ (0.11 oz)	1000γρ (2.2 lb)
Γλυκοπατάτα	500γρ (1.1 lb)	3γρ (0.1 oz)	750γρ (1.65 lb)

Για παράδειγμα, αν θέλετε να κάνετε περίπου 500γρ ρύζι κρασί, θα χρειαστείτε 4γρ μαγιά και 1000γρ νερό.

## Πώς να το κάνετε.

Βρείτε ένα κεραμικό ή ανοξείδωτο χάλυβα ή γυάλινο δοχείο αρκετά μεγάλο για να χωρέσει την ποσότητα που επιθυμείτε να φτιάξετε.

## Για να φτιάξετε το κρασί ρυζιού.

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

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

Συστήνω σε όλους να χρησιμοποιήσουν αυτό το σύστημα για να πάρετε το καλύτερο κρασί, με εξαιρετικό σώμα και άρωμα.

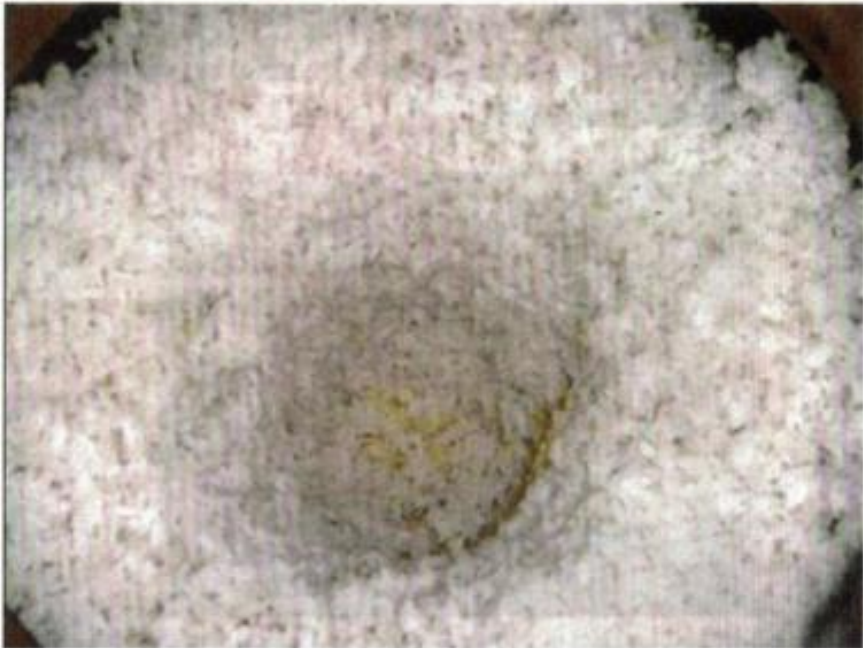
Για να βράσετε το ρύζι σας, χρησιμοποιήστε μια κουζίνα ρυζιού αν έχετε ή μαγειρέψτε σε κατάλληλο δοχείο. Μην αφήνετε να κολλήσει, χρησιμοποιήστε χαμηλή θερμότητα, το ζεστό νερό από τη βρύση θα επιταχύνει τα πράγματα.

Μαγειρέψτε το καλά (μαγειρεμένο αλλά όχι μουλιασμένο). Στη συνέχεια, βγάλτε το ρύζι και τοποθετήστε το σε άλλο δοχείο (μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία). Περιμένετε να κρυώσει η θερμοκρασία στους 20 με 30 βαθμούς (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν ανεμιστήρα για να μειώσετε τη θερμοκρασία).



Ζυγίστε 8γρ μαγιάς για τα 1000γρ ρύζι με ηλεκτρονικές ζυγαριές, ανακατέψτε τη μαγιά και ξεκινήστε τη ζύμωση.



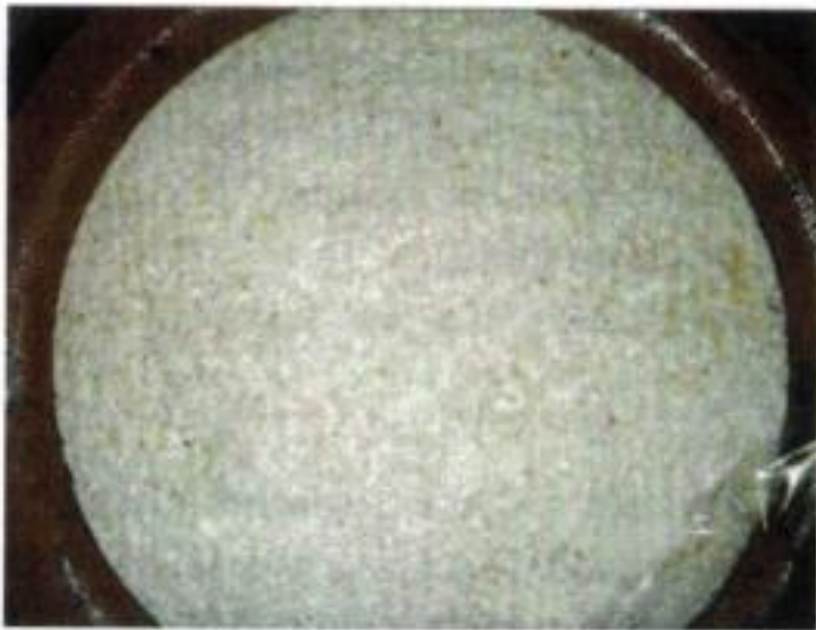




**Καλύψτε το με ένα φύλλο.**

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

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



Καλύψτε το και αφήστε το να ζυμωθεί για περίπου 6 ημέρες (το χειμώνα, χρειάζεται περίπου 7-10 ημέρες). Μπορεί να προστεθεί λίγη περισσότερη μαγιά αν είναι πολύ κρύο, ή μπορείτε να το βάλετε σε ζεστό μέρος.

Όταν μπορείτε να δείτε το νερό να είναι καθαρό, ή όταν διαβάζετε την ίδια θερμοκρασία με τη θερμοκρασία δωματίου χρησιμοποιώντας το θερμόμετρο, τότε μπορούμε να ξεκινήσουμε την απόσταξη.

---

## Πώς να φτιάξετε ποτό (moonshine)

Ας ξεκινήσουμε Λίστα αγορών: τι θα χρειαστείτε για μια συνταγή 10 γαλονιών Αυτή η συνταγή είναι πλήρως κλιμακούμενη. Αν θέλετε να φτιάξετε 5 ή 20 γαλόνια, απλά μειώστε στο μισό ή διπλασιάστε τη συνταγή. 1 Κονσέρβα (12 oz) πελτέ ντομάτας (όχι σάλτσα)

1 Λεμόνι (μεγάλο, ή τρία μικρά) 2.5 λίβρες (1.13 kg) Πατάτες (οποιοδήποτε είδος θα λειτουργήσει, απλά πάρτε μια φθηνή τσάντα 5 λίβρες και χρησιμοποιήστε τη μισή) 20 λίβρες (9.07 kg) Ζάχαρη 2 Κουταλιές της σούπας μαγιά φούρνου (Fleischmann's ή Red Star, αγοράστε το βάζο των 4 oz αντί των πακέτων για να εξοικονομήσετε χρήματα. Επίσης, επιλέξτε μαγιά με υψηλή δραστηριότητα αν έχετε επιλογή).

**Μεγάλο ζυμωτήριο**, αυτό είναι που θα κρατήσει το μείγμα σας για 1-2 εβδομάδες ενώ ζυμώνει. Υπάρχουν αρκετές επιλογές διαθέσιμες εδώ. Ένα: Οι πλαστικοί κάδοι τροφίμων είναι κατασκευασμένοι από πλαστικό καλής ποιότητας και κάνουν εξαιρετικούς ζυμωτήρες. Δύο: Οι κάδοι βαφής είναι επίσης καλοί για ζυμωτήρες και εξαιρετικά φθηνοί, προσπαθήστε να τους πάρετε σε χωρητικότητα 5 γαλόνια. **Τρία:** Αγοράστε νέους κάδους βαφής 5 γαλονιών από ένα τοπικό κατάστημα υλικών για \$5-\$6. **Σημείωση:** Όταν κάνετε ένα μείγμα 10 γαλονιών, η ανάμιξη είναι πολύ πιο εύκολη σε έναν κάδο που μπορεί να κρατήσει όλα τα 10 γαλόνια, ωστόσο, η ανύψωση και η μετακίνησή του γίνεται ένα σημαντικό έργο. Οι κάδοι 5 γαλονιών είναι πολύ πιο εύκολο να μετακινηθούν μόνοι τους, αλλά λίγο πιο δύσκολοι για την ανάμιξη.

## Παρασκευή του μείγματος:

Βράστε περίπου 2.5 λίβρες πατάτες, στη συνέχεια λιώστε τις εντελώς. Το να τις κάνετε πουρέ είναι προτιμότερο γιατί θα αναμιχθούν πιο εύκολα. Γεμίστε το ζυμωτήριο μέχρι τη μέση με ζεστό νερό, οποιοδήποτε νερό μπορείτε να πιείτε είναι καλό για αυτή τη συνταγή, συμπεριλαμβανομένου και του νερού της βρύσης. Ανακατέψτε 20 λίβρες ζάχαρης σε ζεστό νερό. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί τελείως. Ανακατέψτε τον πουρέ πατάτας μέσα. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί τελείως. Ανακατέψτε 12 oz πελτέ ντομάτας μέσα. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί τελείως. Στύψτε ένα μεγάλο λεμόνι, και προσθέστε το χυμό στο μείγμα του ζυμωτηρίου. Συμπληρώστε μέχρι 9 γαλόνια νερού. Εναλλάξτε μεταξύ ζεστού και κρύου νερού για να φτάσετε σε στοχευμένη θερμοκρασία των 27°C (80°F) (70-90°F είναι καλό, αλλά μην ξεπεράσετε τους 95°F γιατί μπορεί να σκοτώσετε τη μαγιά σας).

Όταν φτάσετε στη στοχευμένη θερμοκρασία, προσθέστε 1 oz (2 κουταλιές της σούπας) μαγιάς. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί τελείως. Τοποθετήστε το καπάκι χαλαρά στον ζυμωτήρα. Θα πρέπει να επιτρέψετε στο διοξείδιο του άνθρακα να διαφεύγει εύκολα, αλλά να κρατάτε τα σφάλματα μακριά. Κρατήστε το μακριά από το άμεσο ηλιακό φως και διατηρήστε τη θερμοκρασία μεταξύ 21-27°C (70-80°F). Ο πολτός πρέπει να αρχίσει να αφρίζει ή να φουσκώνει μέσα στις πρώτες 24-48 ώρες. Ελέγξτε καθημερινά μέχρι να σταματήσει η δραστηριότητα ή ο πολτός να έχει ζυμωθεί για δύο εβδομάδες πλήρως. Αποστάξτε άμεσα (εντός 3 ημερών).

## Απόσταξη

### Πρώτη χρήση:

Όταν χρησιμοποιείτε έναν νέο αποστακτήρα για πρώτη φορά, πρέπει να τον καθαρίσετε πολύ πιο προσεκτικά από τη συνήθη χρήση. Η διαδικασία ξεκινά με το πλύσιμο όλων των μερών του αποστακτήρα πολύ καλά με ζεστό-σαπουνόνερο. Το δεύτερο βήμα ονομάζεται καθαρισμός με ξύδι. Απλά αναμίξτε ίσα μέρη ξύδι και νερό σε περίπου ένα πέμπτο της χωρητικότητας του αποστακτήρα (δηλαδή, 1 γαλόνι μείγμα για έναν αποστακτήρα 5 γαλονιών). Στήστε τον αποστακτήρα και το ψυκτήριο (χωρίς νερό), ρίξτε το μείγμα, και θερμάνετε μέχρι το νερό/ξύδι να βγει σε ατμό από το ψυκτήριο. Σβήστε τη θέρμανση, αφήστε το να κρυώσει, και απορρίψτε τα περιεχόμενα.

Το επόμενο βήμα είναι ο τελικός καθαρισμός που ονομάζεται θυσιαστική διαδρομή. Θα ακολουθήσετε τα βήματα παρακάτω σαν να φτιάχνετε ένα πόσιμο τρέξιμο, αλλά πετάξτε την πρώτη παρτίδα του ποτού σας. Αυτό θα καθαρίσει τον αποστακτήρα από οτιδήποτε μπορεί να αλλοιώσει τη γεύση των μελλοντικών διαδρομών. Για μη επιστημονικούς λόγους, αυτό θεωρείται επίσης ένα τελετουργικό για έναν νέο αποστακτήρα και είναι η εξαιρετικά σημαντική βάπτιση του αποστακτήρα.

### Προφυλάξεις

- Ποτέ μην αφήνετε έναν αποστακτήρα να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Ποτέ μην πίνετε κατά την απόσταξη.
- Ποτέ μην μπλοκάρετε την έξοδο του αποστακτήρα. 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 προτιμότερη.



## Στήσιμο

Στήστε τη βάση του αποστακτήρα πάνω στην πηγή θερμότητας σας. Ρίξτε τον πολτό, αλλά προσέξτε να κρατήσετε τα ιζήματα που έχουν καθίσει στον πυθμένα του δοχείου να μην μπουν στον αποστακτήρα καθώς μπορούν να προκαλέσουν κακή γεύση. Επιπλέον, αφήστε περίπου 4" χώρο στην κορυφή του αποστακτήρα για να αποτρέψετε το βράσιμο στην επάνω ενότητα ή χειρότερα, στον λαιμό του κύκνου και στο ψυκτήριο. Τοποθετήστε και σφραγίστε το καπάκι του κρεμμυδιού. Η σφράγιση μπορεί να γίνει χρησιμοποιώντας ένα μείγμα νερού/αλευριού και πιέζοντάς το μέσα και γύρω από το σημείο όπου το επάνω και το κάτω μέρος συναντώνται. Μια άλλη επιλογή είναι να τυλίξετε το κάτω μέρος του καπακιού του κρεμμυδιού με την ταινία τεφλόν του υδραυλικού πριν το τοποθετήσετε στο κάτω μέρος του αποστακτήρα. Συνδέστε το ψυκτήριο Κρατήστε το ψυκτήριο δροσερό. Αυτό γίνεται γεμίζοντας το σώμα του ψυκτήρα με νερό και προσθέτοντας συνεχώς πάγο (οι παγοκύστες λειτουργούν εξαιρετικά επίσης) ή χρησιμοποιώντας μια συνεχή ροή κρύου νερού από μια βρύση κουζίνας ή σωλήνα νερού (ενώ το ψυκτήριο είναι εξοπλισμένο με εισόδους και εξόδους για πλήρη έλεγχο, αυτό μπορεί να είναι απλό όπως η σύνδεση του κάτω και αφήνοντας ένα σωλήνα νερού να τρέχει στην κορυφή).

Τοποθετήστε ένα δοχείο στην έξοδο του αποστακτήρα για να συλλέξετε το ποτό. Να έχετε υπόψη ότι ενώ μερικά πλαστικά είναι καλά στη χρήση, τα περισσότερα δεν είναι σε θέση να ασφαλίσουν την υψηλή συγκέντρωση αλκοόλης. Παίξτε το ασφαλές και χρησιμοποιήστε γυαλί, τα βαζάκια Mason είναι εξαιρετικά για αυτό.

## Η Διαδρομή

Ξεκινήστε την εφαρμογή θερμότητας. Χρησιμοποιήστε υψηλή θερμότητα μέχρι να ακούσετε τον πολτό να βράζει. Μπορείτε επίσης να αγγίζετε προσεκτικά τον σωλήνα που συνδέει το καπάκι κρεμμυδιού με το ψυκτήριο, όταν ο αποστακτήρας φτάσει στη θερμοκρασία λειτουργίας αυτός θα περάσει από κρύο, σε ζεστό, σε πολύ ζεστό πολύ γρήγορα. Μόλις φτάσετε σε αυτό το σημείο, μειώστε τη θερμότητα στη μισή.

Ρυθμίζοντας τη θερμότητα: μόλις αρχίσει να βγαίνει υγρό από το ψυκτήριο, θέλετε να μειώσετε τη θερμότητα έτσι ώστε να μην είναι μια συνεχής ροή. Οι σταγόνες είναι καλές, όπως και οι διακοπτόμενες ροές, αλλά μια συνεχής ροή σημαίνει ότι η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή. Αυτό μπορεί να φαίνεται περίπλοκο στην αρχή, γι' αυτό ένας εναλλακτικός τρόπος για να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία του αποστακτήρα είναι ένας φορητός θερμομετρικός σαρωτής. Είναι διαθέσιμοι σε τοπικά καταστήματα υλικών για \$20-25. Αν χρησιμοποιήσετε αυτή τη μέθοδο, διατηρήστε τη θερμοκρασία στην κορυφή του καπακιού του κρεμμυδιού μεταξύ 79°C (174°F) και 88°C (190°F). Πετάξτε τα κεφάλια: ως προφύλαξη κατά της δηλητηρίασης με μεθανόλη, θα πετάξετε την πρώτη έξοδο ανά 5 γαλόνια πολτού.

Παρακολουθήστε για διαρροές: συχνά επιθεωρείτε τη ραφή μεταξύ του καπακιού του κρεμμυδιού και του δοχείου για διαφυγή ατμού. Αν βρεθεί, απλά βουλώστε το με το μείγμα αλευριού-νερού προσέχοντας να μην καείτε με τον διαφυγόντα ατμό.

Κρατήστε το ψυκτήριο δροσερό: συχνά παρακολουθήστε τη θερμοκρασία του ψυκτήρα. Κρύο ή κρύο νερό είναι καλό, το χλιαρό νερό είναι μια προειδοποίηση ότι χρειάζεται να είναι πιο κρύο. Αν το νερό γίνει πιο ζεστό από το χλιαρό τότε θα πρέπει να σταματήσετε την απόσταξη αμέσως. Τελειώνοντας τη διαδρομή: θα παρατηρήσετε ότι μόλις φτάσετε τη θερμότητα αρκετά σταθερά χρειάζεται πολύ λίγη ρύθμιση. Αυτός είναι ένας τρόπος να καταλάβετε πότε έχετε τελειώσει την απόσταξη. Όταν φτάσετε στο τέλος της διαδρομής σας θα παρατηρήσετε ότι η θερμοκρασία στην κορυφή του καπακιού του κρεμμυδιού θα αυξηθεί ξαφνικά με μεγάλη ταχύτητα παροχή. Όταν βιώνετε σημαντική αλλαγή με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να καταλήξετε στο συμπέρασμα ότι η διαδρομή έχει τελειώσει, οπότε κλείστε τη θερμότητα και αφήστε τον αποστακτήρα να κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρίσετε.

Μόλις ο αποστακτήρας και ο πολτός κρυώσουν, απορρίψτε τον πολτό. Τα άνθη είναι εξαιρετικά γιατί τα απορρίμματα είναι εξαιρετικά πλούσια σε θρεπτικά συστατικά. Πλύνετε τον αποστακτήρα με υγρό πιάτων και ζεστό νερό και στη συνέχεια στεγνώστε τον αμέσως με πετσέτα. Το πηνίο του ψυκτήρα μπορεί να ξεπλυθεί με ζεστό νερό, δεν χρειάζεται σαπούνη (αν σκοπεύετε να τρέξετε άλλη παρτίδα αμέσως μετά τότε αρκεί ένα γρήγορο ξέπλυμα με νερό).

## **Μετά την Απόσταξη**

### **Κοπή:**

Αυτή είναι η διαδικασία της κυριολεκτικής αραίωσης της συγκέντρωσης του αλκοόλ. Ο κύριος σκοπός αυτού είναι να προστεθεί όγκος στο αλκοόλ. Για παράδειγμα: 1 quart 160 proof moonshine μπορεί να αραιωθεί σε 2 quarts από ακόμα πολύ ισχυρό 80 proof moonshine.

### **Αναπόσταξη:**

Αυτή είναι η διαδικασία της περαιτέρω αύξησης του proof ενός ήδη αποσταγμένου moonshine.

### **Φίλτρα άνθρακα:**

Ο άνθρακας χρησιμοποιείται πολύ όπως ένα φίλτρο νερού για την αφαίρεση κακών γευστικών μολυσματικών ουσιών από το moonshine. Δυστυχώς, αφαιρεί επίσης τις καλές γεύσεις επίσης. Εξαιτίας αυτού, χρησιμοποιούνται συνήθως για την κατασκευή ενός ουδέτερου moonshine που θα αναμιχθεί αργότερα με φρούτα ή κρασί.

## **Αρωμάτισμα:**

Αυτή είναι η διαδικασία της απλής προσθήκης γεύσεων και/ή ζάχαρης σε ένα βάζο moonshine για να ενισχύσει τη γεύση. Από μηλόπιτα μέχρι καφέ, σχεδόν τα πάντα μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Χρησιμοποιήστε ένα φίλτρο καφέ για να φιλτράρετε το χάος αφού αφήσετε το μείγμα να καθίσει για μερικές εβδομάδες.

## **Γήρανση:**

Πολλά είδη αλκοόλ έχουν μια ειδική διαδικασία γήρανσης που τα καθορίζει, ένα παράδειγμα είναι το ουίσκι. Μέρος της διαδικασίας είναι ότι αποθηκεύεται μέσα σε ένα καμένο-δρύινο βαρέλι για ένα καθορισμένο χρονικό διάστημα. Δεδομένου ότι οι moonshiners συνήθως δεν έχουν πρόσβαση σε δρύινα βαρέλια

μπορεί να αναδημιουργηθεί απλά με το κάψιμο ενός κομματιού λευκής βελανιδιάς και τη τοποθέτησή του σε ένα βαζάκι Mason γεμάτο με moonshine. Με την πάροδο του χρόνου, το moonshine θα γερνά, θα αλλάζει χρώμα και θα γίνεται ένα πολύ βασικό ουίσκι.

## **ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΜΕΛΙΚΡΑΤΟ**

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

### *Υλικά*

- 1 1/2 κουταλάκι του γλυκού μαγιά
- 3.5 λίβρες από οποιοδήποτε είδος μελιού
- 2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού, λάιμ ή πορτοκαλιού
- 20 σταφίδες
- 1/4 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 1 ολόκληρο γαρίφαλο
- 1 γαλόνι κατσαρόλα
- Χωνί
- Μερικά φίλτρα καφέ
- 2 αποστειρωμένα δοχεία γάλακτος του 1 γαλονιού το καθένα
- Αποστειρωμένα γυάλινα μπουκάλια