

The background of the entire advertisement is a photograph of a large, industrial-grade copper still. The still has a complex structure with various pipes, valves, and a large cylindrical body. The lighting is dramatic, highlighting the metallic texture of the copper.

alcotec™

TRIPLE STILL

Extreme Purity

Turbo Yeast

Makes 25 litres of hyper pure alcohol



Extreme Alcohol Technology

alcotec™ **TRIPLE STILL - ANLEITUNG**

Start

1. Fülle genau 21 Liter Wasser mit einer Temperatur von ca. 30 °C in einen saubere 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 vor 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 beileben.

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.

alcotec™ TRIPLE STILL - INSTRUCTION

Start

1. Mix hot and cold water to a liquid temperature of 30 °C in a sterilized fermenter (capable of holding minimum 27 litres). Adjust volume to exactly 21 litres.
2. Add either 7 kgs of Brewing Sugar (Dextrose Monohydrate) or 6 kgs of normal white granulated sugar and mix well until liquid is completely clear.
3. Add contents of both sachets (yeast/nutrient and activated carbon) to the liquid. NOTE: shake the carbon sachet before opening to make sure there are no lumps, especially near the edges of the sachet.

Fermentation: 7 days

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

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

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

Clearing: 2 days

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

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

That's it!

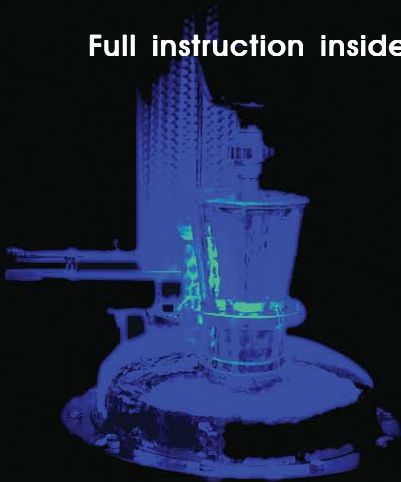
6. Siphon off, and your wash is ready for distilling or other use.

alcotec™

TRIPLE STILL

Turbo Yeast - Turbohefe

Full instruction inside - Detaillierte Gebrauchsanleitung innen



INGREDIENTS:

Active dried yeast, nutrient,
activated carbon, water.
Net weight 255g.

INHALT:

Trockenhefe, Hefenahrung,
Aktivkohle, Wasser
Nettogewicht: 255g.

Hambleton Bard Ltd., Puddlebank House, Ireland Close, Staveley, S43 3PE, U.K.
www.hambletonbard.com