

ALCOBASE EXTREME LEVURE TURBO INSTRUCTIONS

La première étape dans la fabrication d'un alcool de haute qualité est de produire une base qui vous l'offrira. Il est recommandé de toujours utiliser la levure ABC Crafted Series Extreme Alcobase Turbo. Ces instructions doivent résulter en 25 litres de base.



ÉQUIPEMENTS REQUIS

- Fermenteur en plastique de grade alimentaire de 30 litres
- Cuillère en plastique de 70 cm

- Bonde et Bouchon caoutchouc perforé
- Hydromètre et éprouvette
- Eau

- 9 kg de Dextrose ou 8 Kg de sucre
- Agent B-Brite Nettoyant
- Paquet de Alcobase

JOUR 1

ÉTAPE 1 · Nettoyer et stériliser votre fermenteur de 30 litres, votre cuillère de brassage, hydromètre, éprouvette, bonde, et bouchon de fermeture. *Note: Une fois le fermenteur et l'équipement désinfectés, secouez l'excès d'humidité, mais ne rincez pas.*

ÉTAPE 2 · Dissoudre complètement le dextrose ou le sucre dans environ 15 L | 4 US GAL d'eau et compléter jusqu'à 25 L | 6 gallons américains. Assurez-vous d'obtenir une température de départ du liquide de 30 °C | 86° F ou moins.

Note: Si les sucres ne sont pas complètement dissous, la fermentation sera partielle et vous obtiendrez moins d'alcool.

ÉTAPE 3 · Ajouter Alcobase Extreme Turbo Yeast : Agiter le sachet avant ouverture, saupoudrer délicatement et mélanger au lavage. Ajouter du carbone : avant d'ouvrir, massez le sachet pour vous assurer qu'il n'y a pas de grumeaux. Ajouter immédiatement après avoir ajouté la levure Extreme Turbo. Bien mélanger pour disperser. *Note: Le charbon est spécialement conçu pour la fermentation. La structure unique des pores internes activés élimine les impuretés non éliminées par la filtration après distillation. Il est essentiel pour une utilisation avec la levure ABC Crafted Series Extreme Alcobase Turbo.*

ÉTAPE 4 · Placez le couvercle sur le fermenteur, remplissez à moitié le sas avec de l'eau et placez le sas dans le bouchon en caoutchouc sur le couvercle. · Laisser fermenter à température ambiante : min 16° C | 61° F à max 25° C | 77° F pendant env. 7 jours (environ 10 jours à 16 °C | 61 °F, environ 5 jours à 25 °C | 77 °F) ou jusqu'à ce que le lavage ait cessé de pétiller. *Note: Le processus de fermentation dégage des odeurs, qui peuvent parfois être désagréables. Il se dissipera et n'affectera pas la qualité de votre alcool.*

ÉTAPE 5 · Vérifiez le SG en faisant flotter l'hydromètre dans un échantillon du liquide fermenté dans le pot de test. La lecture SG est le nombre sur l'échelle où le liquide coupe le verre. · La mesure SG vous permettra de savoir quand les sucres ont été transformés en alcool et que votre lessive est prête à être nettoyée. *Note: Un moût entièrement fermenté aura une lecture SG d'env. 0,990 ou moins pendant 2 jours consécutifs.*

JOUR 7

ÉTAPE 6 · Lorsque la fermentation est complétée brasser vigoureusement le moût pour libérer tout le gaz. Une fois complètement dégazé, ajoutez la partie A du Turbo Clear. Bien mélanger et laisser reposer 1 heure. 1 heure plus tard, uniformément et très doucement, remuez la partie B dans les 50 mm supérieurs (2 pouces) du moût, ne remuez pas vigoureusement ou le processus de nettoyage ne réussira pas. Laisser reposer 1 à 2 jours jusqu'à ce que tous les sédiments lourds soient au fond du fermenteur.

Note: Utilisez toujours Turbo Clear après la fermentation pour éliminer les solides avant la distillation. Si Turbo clear n'est pas utilisé, les impuretés piégées par le turbo carbon seront libérées par ébullition.

ÉTAPE 7 · Une fois clarifié votre base est prête à embouteiller ou distiller. *Note: Le lavage n'a pas besoin d'être complètement clair avant la distillation. Il est normal d'avoir une légère brume tant que la majorité des solides se sont déposés.*

ÉTAPE 8 · Nettoyez tout l'équipement avec le produit B-Brite™. Assurez-vous de nettoyer les résidus de carbone coller à votre fermenteur après utilisation.