

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ZLSJ3GALDTDB00001V2

ZLSJ8GALDTDB00001V2

ZLQDLNTDBO50LUXNMV2

ZLQSLNTDBO50LO87SV2



Αποστακτήρας Αλκοόλ από Ανοξείδωτο Ατσάλι

Λίστα Συσκευασίας (Packing List)

Περιεχόμενα:

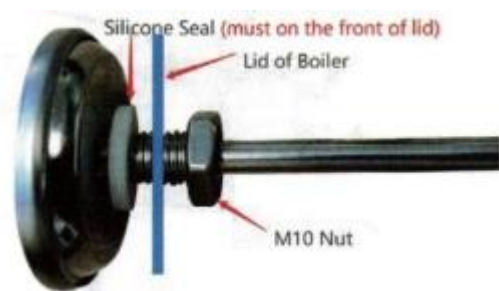
- 1 X Λέβητας (Boiler)
- 1 X Θερμόμετρο (Thermometer)
- 1 X Συμπυκνωτής (Condenser)
- 1 X Σετ Χάλκινων Λυγισμένων Σωλήνων (Bended Copper Pipe Kit)
(συμπεριλαμβάνονται ορειχάλκινη προσαρμογή, παξιμάδι και φλάντζα)
- 1 X Βαλβίδα Ζύμωσης και 1 X Σιλικόνη Πώμα (Fermentation Valve + Silicone Plug)
- 1 X Σωλήνας Επέκτασης Χαλκού (Extension Cooper Tube)
- 1 X Σιλικόνη Σωλήνας Επέκτασης (Extension Silicone Tube)
- 2 X Σωλήνες Νερού (Water Tubes)
- 1 X Οδηγίες (Instruction)

Μέσα στο σακουλάκι με αξεσουάρ (In Accessory Bag):

- 1 Σακουλάκι με 2 Φλάντζες και 1 Παξιμάδι M10
(για τη συναρμολόγηση του θερμόμετρου – 1 από τις φλάντζες είναι ανταλλακτική)
- 4 X Ανταλλακτικές Φλάντζες για Κυματοειδείς Σωλήνες
(μόνο για προϊόντα 3 δοχείων)
- 1 X Αντλία Υποβρύχια (Submarine Pump)
(μόνο για προϊόντα 3 δοχείων)
- 1 X Δοχείο Thumper με Φλάντζα (Thumper Keg with Seal)
(μόνο για προϊόντα 3 δοχείων)
- 2 X Κυματοειδείς Σωλήνες (Corrugated Pipes)
(μόνο για προϊόντα 3 δοχείων)

Εγκατάσταση (Installation):

Όλες οι φλάντζες πρέπει να τοποθετούνται στο μπροστινό μέρος του καπακιού για να αποφευχθούν διαρροές!



Συναρμολόγηση Θερμομέτρου

- Περνάτε το θερμόμετρο μέσα από την οπή **φ10** στο καπάκι.
- **Φλάντζα Σιλικόνης:** Τοποθετείται μπροστά από το καπάκι του λέβητα.
- Χρησιμοποιήστε το παξιμάδι **M10** για να στερεώσετε το θερμόμετρο.

Συναρμολόγηση Εξόδου Ατμού

- Περνάτε τη χάλκινη έξοδο ατμού μέσα από την οπή **φ13** στο καπάκι.
- Αυτή η προσαρμογή ορειχάλκου χρησιμοποιείται σε προϊόντα με **3 δοχεία** και διαφέρει από αυτά με **2 δοχεία**.

- Η προσαρμογή ορειχάλκου συνοδεύεται από φλάντζα υψηλής θερμοκρασίας PTFE ή μπορεί να αντικατασταθεί με **φλάντζα σιλικόνης (όπως στο θερμόμετρο)**.
- **Φλάντζα και Παξιμάδι Ορειχάλκου:** Τοποθετούνται μπροστά από το καπάκι του λέβητα.

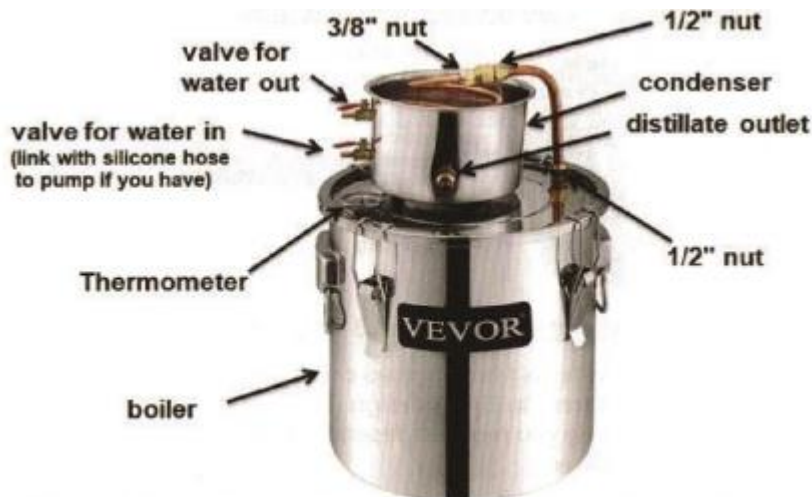
Συναρμολόγηση Βαλβίδας Ζύμωσης

- **Τύποι Βαλβίδων:** Παρέχονται τυχαία 2 διαφορετικοί τύποι βαλβίδων (θα παραλάβετε μόνο έναν από αυτούς).
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα στη θέση της με το **Σιλικόνη Πόμα**, όπως απεικονίζεται.

Σημείωση:

Βεβαιωθείτε ότι όλες οι φλάντζες είναι τοποθετημένες στη **μπροστινή πλευρά του καπακιού** για να αποφευχθούν διαρροές.

Τελική Συναρμολόγηση - 2 Δοχεία (Final Assembly - 2 Pots)



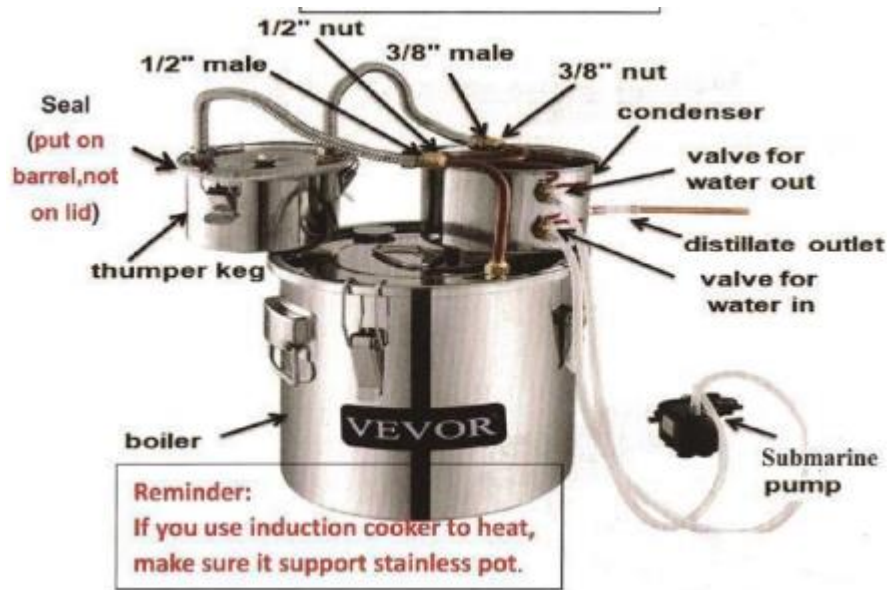
Συναρμολόγηση και Σημειώσεις:

1. **Θερμόμετρο:** Τοποθετείται στον λέβητα.
2. **Συμπυκνωτής (Condenser):** Στερεώνεται με παξιμάδια:
 - **1/2" Παξιμάδι (Nut):** Για σύνδεση του σωλήνα εξόδου.
 - **3/8" Παξιμάδι (Nut):** Για σύνδεση του σωλήνα εισόδου/εξόδου νερού.
3. **Βαλβίδα Νερού Εισόδου (Valve for Water In):** Συνδέστε με σωλήνα σιλικόνης αν έχετε αντλία.
4. **Βαλβίδα Νερού Εξόδου (Valve for Water Out):** Εξασφαλίζει την έξοδο του ζεστού νερού.
5. **Εξαγωγή Απόσταξης (Distillate Outlet):** Σύνδεση για τη συλλογή του αποστάγματος.

Σημείωση:

Αν ο συμπυκνωτής δεν είναι σταθερός στο καπάκι, προσαρμόστε το ύψος του σωλήνα χαλκού πιέζοντας ή τραβώντας το άκρο του.

Τελική Συναρμολόγηση - 3 Δοχεία (Final Assembly - 3 Pots)



Πρόσθετα Εξαρτήματα:

1. **Thumper Keg:**
 - ο **Σφραγίδα (Seal):** Τοποθετείται πάνω στο δοχείο, όχι στο καπάκι.
2. **Υποβρύχια Αντλία (Submarine Pump):** Συνδέεται για κυκλοφορία νερού.

Συναρμολόγηση και Σημειώσεις:

1. **Συμπυκνωτής:**
 - ο **1/2\"**
 - ο **3/8\"**
2. **Βαλβίδα Νερού Εισόδου και Εξόδου:** Εγκατάσταση όπως στο μοντέλο με 2 δοχεία.
3. **Εξαγωγή Απόσταξης:** Σύνδεση για συλλογή αποστάγματος.

Υπενθύμιση:

Αν χρησιμοποιείτε επαγωγική εστία για θέρμανση, βεβαιωθείτε ότι ο λέβητας υποστηρίζει ανοξείδωτο χάλυβα.

Οδηγίες Ασφαλείας για την Υποβρύχια Αντλία

(Παραλείψτε αυτή την ενότητα εάν παραγγείλατε SKU χωρίς Υποβρύχια Αντλία)

Η χρήση της υποβρύχιας αντλίας μας είναι απλή και εύκολη. Ο χρήστης πρέπει απλώς να τοποθετήσει την αντλία σε κατάλληλο επίπεδο νερού, να συνδέσει την έξοδο νερού με τον σωλήνα εξόδου και να συνδέσει την αντλία στην παροχή ρεύματος σύμφωνα με τις ενδείξεις στην ετικέτα (οι προδιαγραφές μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη χώρα).

Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας:

1. **Αποσυνδέστε την αντλία** από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό και τον χειρισμό της.
2. Χρησιμοποιείτε την αντλία **μόνο με καθαρό νερό**. Μην την τοποθετείτε σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Ποτέ μην αφήνετε την αντλία να λειτουργεί χωρίς νερό.
3. **Γείωση (Μόνο για Ευρώπη):** Η αντλία παρέχεται με αγωγό γείωσης και φισ τύπου γείωσης και πρέπει να συνδέεται μόνο σε κατάλληλη πρίζα γείωσης για να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
4. **Θερμοκρασία νερού:** Μην χρησιμοποιείτε την αντλία σε νερό άνω των **90°F (30°C)**.
5. Αποτρέψτε τη ροή νερού προς την ηλεκτρική πρίζα κατά μήκος του καλωδίου.
6. Μην σηκώνετε, μεταφέρετε ή τραβάτε την αντλία από το καλώδιο ρεύματος.
7. **Μην αντικαθιστάτε το καλώδιο της αντλίας:** Εάν το καλώδιο υποστεί ζημιά, σταματήστε τη χρήση της αντλίας.
8. **Χρήση μετασχηματιστή:** Πάντα να χρησιμοποιείτε τον μετασχηματιστή που παρέχεται για τη λειτουργία της αντλίας νερού ή συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας πριν συνδέσετε άλλο μετασχηματιστή.
9. Μην συνδέετε τον παρεχόμενο μετασχηματιστή σε άλλη συσκευή.
10. **Αποσυνδέστε τον μετασχηματιστή:** Πριν από οποιονδήποτε καθαρισμό ή χειρισμό, αποσυνδέστε τον μετασχηματιστή από την πρίζα.
11. **Μόνο για εσωτερική χρήση:** Τοποθετήστε τον μετασχηματιστή μακριά από φωτιά, υγρασία και άμεσο ηλιακό φως.
12. Μην βυθίζετε το ζεστό κάλυμμα γυάλινου σωλήνα σε νερό ή ρίχνετε νερό απευθείας στην επιφάνεια του σωλήνα όταν είναι αναμμένο.
13. **Προσοχή στο γυαλί:** Το κάλυμμα γυάλινου σωλήνα είναι εύθραυστο. Χειριστείτε το προσεκτικά κατά την εγκατάσταση και τη συντήρηση της λάμπας. Φορέστε γάντια για να προστατεύσετε τα χέρια σας από τυχόν τραυματισμό εάν σπάσει το γυαλί.
14. **Αναλώσιμο καλώδιο τροφοδοσίας:** Το καλώδιο δεν μπορεί να αντικατασταθεί. Εάν υποστεί ζημιά, η συσκευή πρέπει να αποσυρθεί.

Για να διατηρείτε το νερό καθαρό:

Συμβουλές Συντήρησης και Επίλυσης Προβλημάτων της Υποβρύχιας Αντλίας

Συντήρηση Νερού

- **Περιοδική Αλλαγή Νερού:** Αλλάζετε το νερό τακτικά για να αποτρέψετε το νερό από το να γίνει κολλώδες και να αναπτυχθούν μικροοργανισμοί.

Επίλυση Προβλημάτων (Trouble Shooting)

Εάν η αντλία δεν λειτουργεί, ελέγξτε τα εξής:

1. **Παροχή Ρεύματος:**
 - Ελέγξτε τον διακόπτη κυκλώματος ή δοκιμάστε διαφορετική πρίζα για να βεβαιωθείτε ότι η αντλία λαμβάνει ηλεκτρική ισχύ.
 - **Σημείωση:** Πάντα να αποσυνδέετε την αντλία από την πρίζα πριν ελέγξετε.
2. **Απόφραξη Σωληνώσεων:**
 - Ελέγξτε την έξοδο της αντλίας και τους σωλήνες για τσακίσεις ή αποφράξεις.
3. **Απομάκρυνση Αλγής:**

- ο Οι συσσωρεύσεις άλγης μπορούν να απομακρυνθούν με τη χρήση ενός σωλήνα κήπου.
- 4. Έλεγχος Στροφείου:**
- ο Αφαιρέστε το φίλτρο της αντλίας και το θάλαμο για να αποκτήσετε πρόσβαση στην περιοχή του στροφείου.
 - ο Περιστρέψτε τον ρότορα για να διασφαλίσετε ότι δεν είναι σπασμένος ή μπλοκαρισμένος.
-

Χαμηλή Ροή Νερού ή "Φυσαλίδες"

- **Ελέγξτε τη στάθμη του νερού για να βεβαιωθείτε ότι η αντλία είναι πλήρως βυθισμένη.**
-

Αφύσικοι Θόρυβοι κατά τη Λειτουργία (Με Νερό)

- 1. Αποσύνδεση Ρεύματος:**
 - ο Αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος πριν προχωρήσετε.
 - 2. Έλεγχος Στροφείου:**
 - ο Αφαιρέστε το κάλυμμα του φίλτρου και τον θάλαμο της αντλίας.
 - ο Πιάστε το στροφέιο με το χέρι σας και τραβήξτε απαλά τη μονάδα στροφείου/ρότορα από το περίβλημα της αντλίας.
 - ο Ξεπλύνετε τη μονάδα στροφείου/ρότορα και την κοιλότητα με καθαρό νερό.
 - 3. Έλεγχος Ζημιών:**
 - ο Αν βρείτε ζημιές ή σπασίματα στη μονάδα, επικοινωνήστε με τον διανομέα σας για αντικατάσταση εξαρτημάτων.
-

Προειδοποίηση

- **Η αντλία πρέπει να είναι πλήρως βυθισμένη στο νερό, αλλιώς θα καταστραφεί!**
- **Ελάχιστη Στάθμη Νερού:** Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του νερού βρίσκεται τουλάχιστον στο απαιτούμενο ελάχιστο επίπεδο.

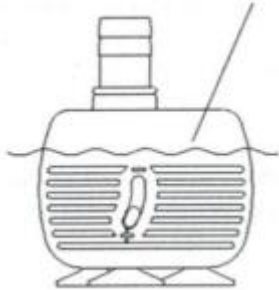
(Niveau de l'eau minimum - Ελάχιστη Στάθμη Νερού)

Προειδοποίηση!!!

- **Η αντλία νερού πρέπει να είναι πλήρως βυθισμένη στο νερό, αλλιώς θα καταστραφεί!**
-

Βαλβίδα Ελέγχου Ροής (Flow Control Valve):

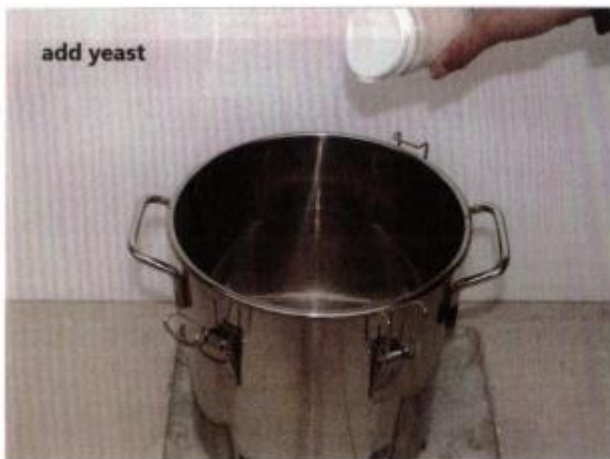
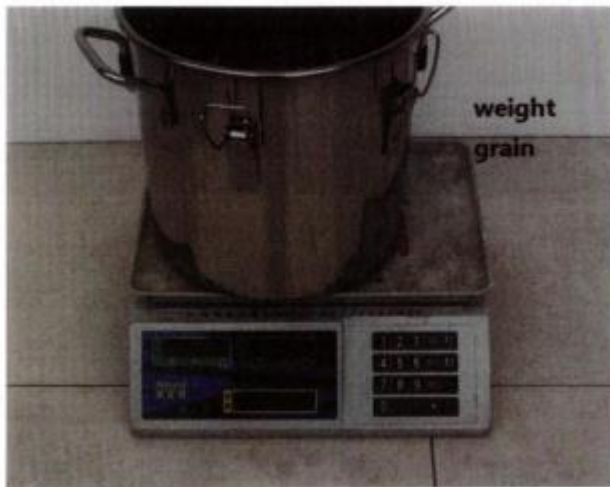
- **(+): Μέγιστη Ροή (Debit maximum)**
- **(-): Ελάχιστη Ροή (Debit minimum)**



Σημείωση για Ανακύκλωση Προϊόντος

Αυτό το προϊόν υπόκειται στις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με τον κάδο απορριμμάτων με διαγώνια γραμμή υποδεικνύει ότι το προϊόν απαιτεί ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτό ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα που φέρουν αυτό το σύμβολο. Τα προϊόντα με αυτή τη σήμανση δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδίδονται σε ειδικό σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ



Βάρος σιτηρών

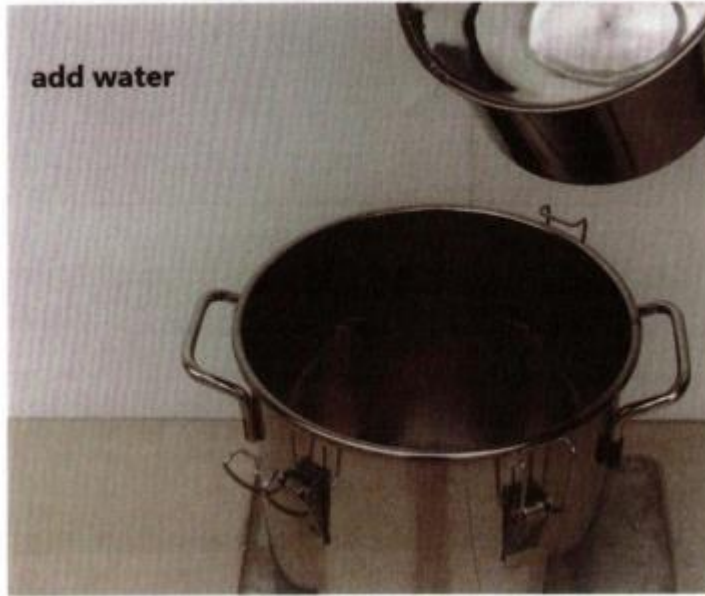
Προσθέστε μαγιά

Προσοχή!

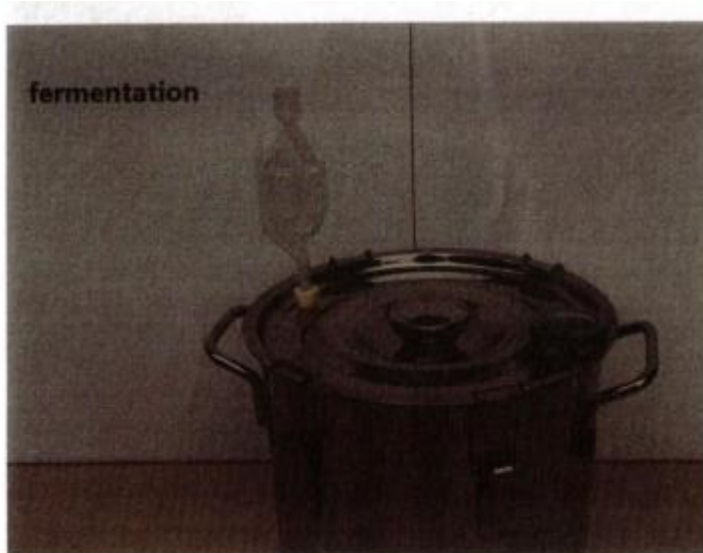
- Το βαρέλι κρασιού **δεν πρέπει να γεμίζεται πλήρως με νερό**. Πρέπει να αφήνεται **τουλάχιστον 4 cm κενό** για να διευκολυνθεί η δημιουργία ατμού.
-

Σημείωση:

Υπό κανονικές συνθήκες, η απόδοση του αποστάγματος θα είναι **άνω του 90%**.

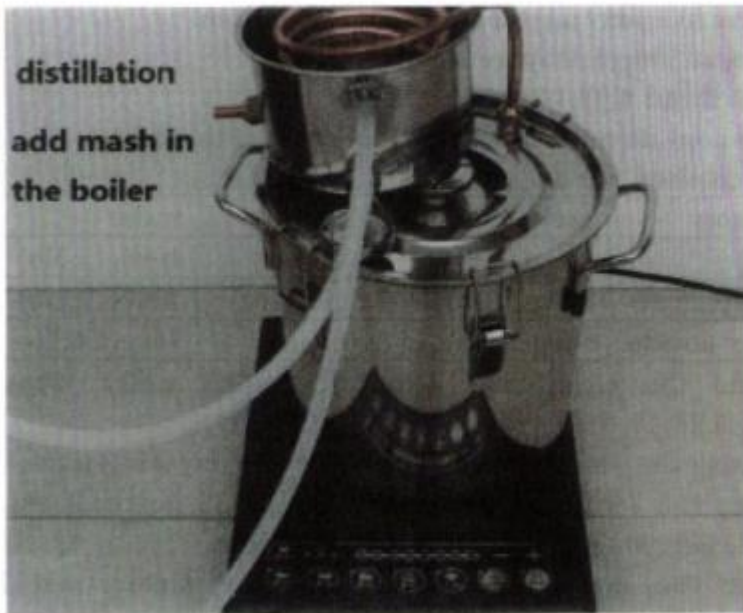


Προσθέστε νερό

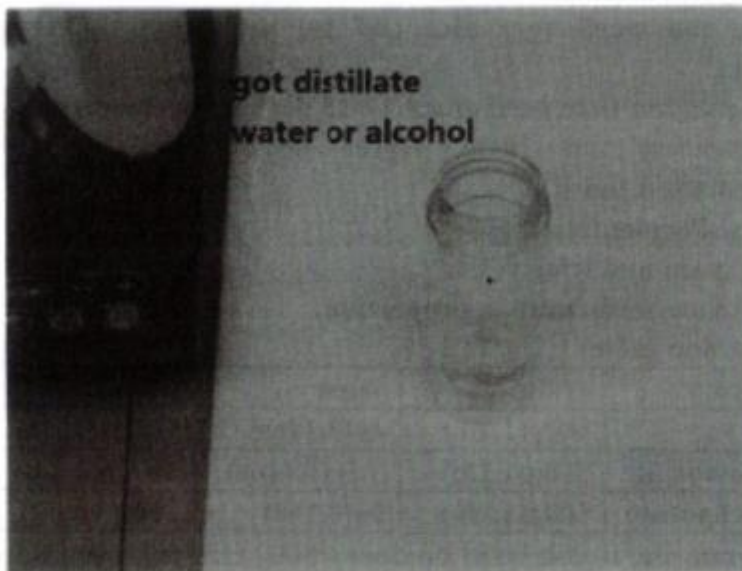


Ζύμωση

Αν χρησιμοποιείτε επαγωγική εστία, βεβαιωθείτε ότι υποστηρίζει ανοξείδωτη κατσαρόλα.



- Distillation:** Απόσταξη
- Add mash in the boiler:** Προσθέστε το πολτό στον λέβητα



- Got distillate:** Λάβατε απόσταγμα
- Water or alcohol:** Νερό ή αλκοόλ

Οδηγός Ζύμωσης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε δοχείο ή βαρέλι ζύμωσης.

1. **Βάρος:** 500 g (1.1 lb) ρύζι
2. **Προσθέστε:** περίπου 4 g (0.14 oz) μαγιά

Αν χρειαστεί να φτιάξετε περισσότερη ποσότητα, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα:

Κατηγορία	Δημητριακά	Μαγιά	Νερό
Ρύζι	500 g (1.1 lb)	4 g (0.14 oz)	1000 g (2.2 lb)
Καλαμπόκι (Σιτάρι)	500 g (1.1 lb)	3.5 g (0.11 oz)	1000 g (2.2 lb)
Γλυκοπατάτα	500 g (1.1 lb)	3 g (0.1 oz)	750 g (1.65 lb)

Βήματα:

3. Προσθέστε καθαρό κρύο νερό (χρησιμοποιήστε βραστό νερό που έχει κρυώσει) περίπου 1000 g (2.2 lb).
4. Ανακατέψτε τη μαγιά με το ρύζι και ανακατεύετε καλά τρεις φορές την ημέρα.
5. Διατηρήστε τη θερμοκρασία ζύμωσης στους **28-35°C**. Αν το σίτι σας είναι κρύο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ύφασμα για να το κρατήσετε ζεστό.
6. Όταν η ζύμωση είναι καλή, θα παρατηρήσετε ότι ο πολτός έχει υποστεί σωστή ζύμωση.
 - ο Θα μυρίσετε ένα ευχάριστο άρωμα και το ρύζι θα βυθιστεί στον πάτο.

Χρόνος Ζύμωσης:

- Χρειάζονται περίπου **12-15 ημέρες**.
- Εάν μπορείτε να διατηρήσετε τη θερμοκρασία στους **30-35°C**, η ζύμωση ολοκληρώνεται σε περίπου **10 ημέρες**.

Πώς να κάνετε ζύμωση:

Χρησιμοποιώντας δημητριακά και μαγιά κρασιού.

Πίνακας Αναλογίας για Ζύμωση Υγρής Μορφής:

Κατηγορία	Δημητριακά	Μαγιά	Νερό
Ρύζι	500 g (1.1 lb)	4 g (0.14 oz)	1000 g (2.2 lb)
Καλαμπόκι (Σιτάρι)	500 g (1.1 lb)	3.5 g (0.11 oz)	1000 g (2.2 lb)
Γλυκοπατάτα	500 g (1.1 lb)	3 g (0.1 oz)	750 g (1.65 lb)

Παράδειγμα:

Αν θέλετε να φτιάξετε περίπου 500 g ρυζιού κρασιού, χρειάζεστε 4 g μαγιάς και 1000 g νερό.

Οδηγίες για την Παρασκευή Πολτού

Πώς να το κάνετε:

1. Βρείτε ένα δοχείο από κεραμικό, ανοξείδωτο ατσάλι ή γυαλί που να είναι αρκετά μεγάλο για την ποσότητα που θέλετε να φτιάξετε.
-

Για την Παρασκευή Κρασιού Ρυζιού:

1. Τοποθετήστε το ρύζι, τη μαγιά και το νερό στο δοχείο και αφήστε το για **6 ημέρες χωρίς να το σφραγίσετε**.
 - ο Πρώτα βάλτε το ρύζι στο δοχείο, στη συνέχεια τη μαγιά και τέλος το νερό. Ανακατέψτε τα καλά.
 2. **Για πολύ από καλαμπόκι ή σιτάρι:**
 - ο Πρέπει να γίνει άλεση.
 3. **Ανακάτεμα:**
 - ο Ανακατέψτε το ρύζι με ζεστό νερό. Περιμένετε η θερμοκρασία να πέσει στους **32°C**, ενώ ανακατεύετε ταυτόχρονα.
 - ο Προσθέστε τη μαγιά και ανακατέψτε μέσα στον πολτό.
 4. **Διάρκεια Ζύμωσης:**
 - ο Η ζύμωση πρέπει να διαρκέσει **7-15 ημέρες**.
 - ο Κρατήστε το δοχείο σε ένα ζεστό μέρος στους **28-36°C** και ελέγξτε τη θερμοκρασία με θερμόμετρο.
 5. **Σύσταση:**
 - ο Χρησιμοποιώντας αυτό το σύστημα, θα πετύχετε το καλύτερο κρασί, με εξαιρετική γεύση και άρωμα.
-

Βράσιμο Ρυζιού:

- Χρησιμοποιήστε μαγειρική ρυζιού (rice cooker) αν έχετε, ή βράστε το σε κατάλληλο δοχείο.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Το χλιαρό νερό από τη βρύση μπορεί να επιταχύνει τη διαδικασία.



Μετά το Μαγείρεμα:

- **Μαγειρέψτε καλά το ρύζι** (να είναι μαλακό αλλά όχι πολτοποιημένο).
- Μεταφέρετε το μαγειρεμένο ρύζι σε άλλο δοχείο (μη χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία).
- Περιμένετε η θερμοκρασία του ρυζιού να πέσει στους **20-30°C** (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ανεμιστήρα για να μειώσετε τη θερμοκρασία).



Οδηγίες Ζύμωσης Ρυζιού

1. Ζύγιση Μαγιάς:

- Ζυγίστε **8 g μαγιάς** για κάθε **1000 g ρυζιού** χρησιμοποιώντας ηλεκτρονική ζυγαριά.

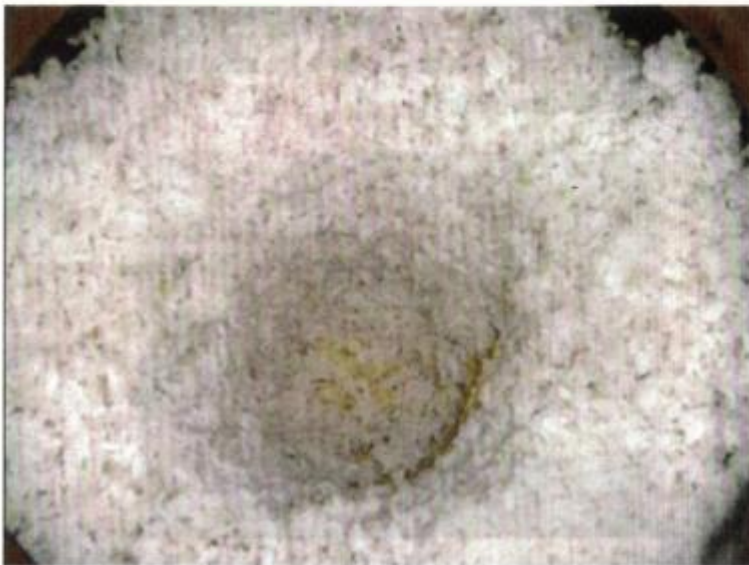


2. Ανάμειξη:

- Ανακατέψτε τη μαγιά με το ρύζι για να ξεκινήσει η ζύμωση.

3. Υγιεινή:

- Στη χώρα μας, χρησιμοποιούμε κεραμικά και κατάλληλα σκεύη για να διατηρούμε την υγιεινή.
- **Χρήση γαντιών:** Χρησιμοποιήστε γάντια για να εξασφαλίσετε καθαρή και υγιεινή διαδικασία.



Μην χρησιμοποιείτε υπολείμματα ρυζιού:

Είναι πολύ σημαντικό να μην χρησιμοποιείτε υπολείμματα ρυζιού, καθώς αυτά μπορεί να μολυνθούν και να προκαλέσουν **τροφική δηλητηρίαση**.



Οδηγίες Ζύμωσης

1. Κάλυψη του Μείγματος:

- Καλύψτε το με ένα φύλλο αλουμινίου ή χαρτόνι.
- **Μην το σφραγίζετε**, καθώς η ζύμωση χρειάζεται οξυγόνο.

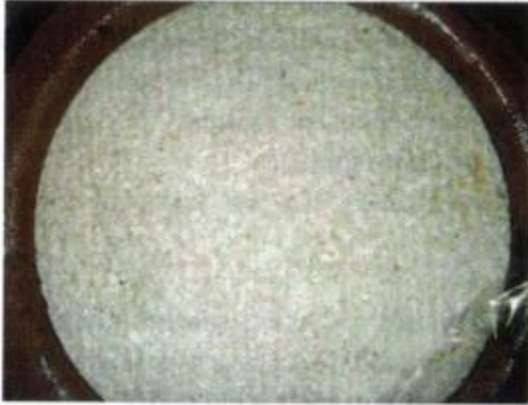


2. Έλεγχος μετά από 36 ώρες:

- Μετά από περίπου **36 ώρες**, θα πρέπει να μπορείτε να μυρίσετε και να δείτε σημάδια ζύμωσης.
- Αν το μείγμα φαίνεται μαλακό και μυρίζει κρασί, προχωρήστε στο επόμενο βήμα.

3. Προσθήκη Νερού:

- Προσθέστε **1200 ml έως 1500 ml κρύου νερού** που έχει προηγουμένως βράσει για αποστείρωση.
- Ανακατέψτε καλά το νερό χρησιμοποιώντας **αποστειρωμένη ξύλινη κουτάλα** (βυθίστε την σε ζεστό νερό πριν τη χρήση).



Οδηγίες για τη Ζύμωση και Απόσταξη

1. Κάλυψη και Ζύμωση:

- Καλύψτε το μείγμα και αφήστε το να ζυμωθεί για περίπου **6 ημέρες**.
- Σε χειμωνιάτικες συνθήκες, μπορεί να χρειαστεί **7-10 ημέρες**.

2. Θερμοκρασία και Προσαρμογές:

- Αν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, μπορείτε:
 - Να προσθέσετε λίγο περισσότερη μαγιά.
 - Να το τοποθετήσετε σε ζεστό μέρος.

3. Έλεγχος για Ολοκλήρωση Ζύμωσης:

- Όταν το νερό φαίνεται **καθαρό** ή όταν η θερμοκρασία που διαβάζει το θερμόμετρο είναι ίδια με τη **θερμοκρασία δωματίου**, η ζύμωση έχει ολοκληρωθεί.

4. Έναρξη Απόσταξης:

- Όταν πληρούνται οι παραπάνω συνθήκες, μπορείτε να ξεκινήσετε τη διαδικασία απόσταξης.



Πώς να φτιάξετε Moonshine

Ας ξεκινήσουμε

Λίστα Υλικών (Grocery List) για Συνταγή 10 Γαλονιών:

(Η συνταγή αυτή είναι απόλυτα προσαρμόσιμη. Αν θέλετε να φτιάξετε 5 ή 20 γαλόνια, απλώς μειώστε στο μισό ή διπλασιάστε τη συνταγή.)

1. **1 Κουτί (12 oz) Πάστα Ντομάτας (όχι σάλτσα ντομάτας)**

Υλικά (Grocery List) για Συνταγή 10 Γαλονιών:

1. **1 Λεμόνι** (μεγάλο, ή τρία μικρά)
 2. **2.5 lbs Πατάτες** (οποιασδήποτε ποικιλίας, χρησιμοποιήστε μισή σακούλα 5 lb από οικονομικές πατάτες)
 3. **20 lbs Λευκή Ζάχαρη**
 4. **2 Κουταλιές της Σούπας Μαγιά Αρτοποιίας** (Fleischmann's ή Red Star, προτιμήστε το μπουκάλι των 4 oz για οικονομία. Αν υπάρχει επιλογή, διαλέξτε "highly active").
 5. **10 Γαλόνια Δοχείο Ζύμωσης**
 - ο Επιλογές:
 - Δοχεία απορριμμάτων τροφίμων (Brute trashcans).
 - Κουβάδες γεμίσματος από τοπικά καταστήματα ντόνατς (5 γαλόνια).
 - Νέοι πλαστικοί κουβάδες βαφής από τοπικά καταστήματα εργαλείων (5-6\$).
 - ο **Σημείωση:** Αν φτιάχνετε 10 γαλόνια, ένα μεγάλο δοχείο είναι πιο εύκολο για ανάμιξη, αλλά δύσκολο για μετακίνηση. Δύο κουβάδες των 5 γαλονιών είναι πιο εύκολοι στη μεταφορά, αλλά λίγο πιο δύσκολοι στο ανακάτεμα.
-

Δημιουργία Πολτού (Mash):

- 1. Βράστε 2.5 lbs Πατάτες:**
 - Λιώστε τις τελείως (όσο πιο ρευστές, τόσο το καλύτερο για την ανάμιξη).
- 2. Γεμίστε το δοχείο ζύμωσης μέχρι τη μέση με ζεστό νερό:**
 - Οποιοδήποτε πόσιμο νερό είναι κατάλληλο (συμπεριλαμβανομένου του νερού βρύσης).
- 3. Προσθέστε 20 lbs Ζάχαρη στο ζεστό νερό:**
 - Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί πλήρως.
- 4. Προσθέστε τις λιωμένες πατάτες:**
 - Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθούν πλήρως.
- 5. Προσθέστε 12 oz Πάστα Ντομάτας:**
 - Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί πλήρως.
- 6. Στύψτε ένα μεγάλο λεμόνι:**
 - Προσθέστε τον χυμό στο μείγμα.
- 7. Γεμίστε μέχρι τα 9 γαλόνια με νερό:**
 - Εναλλάξτε ζεστό και κρύο νερό μέχρι να φτάσετε τη θερμοκρασία στόχο **27°C (80°F)** (αποδεκτό εύρος: 21-32°C / 70-90°F, αλλά όχι πάνω από 35°C / 95°F για να μην σκοτώσετε τη μαγιά).
- 8. Προσθέστε 1 oz (2 κουταλιές της σούπας) Μαγιά:**
 - Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί πλήρως.
- 9. Τοποθετήστε το καπάκι χαλαρά στο δοχείο:**
 - Αφήστε το διοξείδιο του άνθρακα να διαφεύγει, αλλά κρατήστε μακριά τα έντομα.
- 10. Θέση και Θερμοκρασία:**
 - Τοποθετήστε το δοχείο μακριά από άμεσο ηλιακό φως.
 - Διατηρήστε τη θερμοκρασία μεταξύ **21-27°C (70-80°F)**.
- 11. Παρακολούθηση:**
 - Το πολτό θα αρχίσει να αφρίζει ή να παράγει φυσαλίδες μέσα στις πρώτες **24-48 ώρες**.
 - Ελέγχετε καθημερινά μέχρι να σταματήσει κάθε δραστηριότητα ή μέχρι να έχουν περάσει **2 πλήρεις εβδομάδες**.
- 12. Απόσταξη:**
 - Αποστάξτε αμέσως μέσα σε **3 ημέρες** από την ολοκλήρωση της ζύμωσης.

Σημείωση:

Ακολουθήστε προσεκτικά όλα τα βήματα για ασφαλή και αποτελεσματική διαδικασία απόσταξης.

Οδηγίες για την Απόσταξη

Πρώτη Χρήση:

1. **Καθαρισμός Πριν την Πρώτη Χρήση:**
 - Πλύνετε όλα τα μέρη του αποστακτήρα πολύ καλά με **ζεστό σαπουνόνερο**.
2. **Vinegar Run (Καθαρισμός με Ξύδι):**
 - Ανακατέψτε ίσα μέρη **ξύδι** και **νερό**, γεμίζοντας περίπου το 1/5 της χωρητικότητας του αποστακτήρα (π.χ. 1 γαλόνι μείγματος για αποστακτήρα 5 γαλονιών).
 - Στήστε τον αποστακτήρα και το συμπυκνωτή (χωρίς ψύξη), ρίξτε το μείγμα και ζεστάνετε μέχρι να βγουν υγρό και ατμός από τον συμπυκνωτή.
 - Κλείστε τη θέρμανση, αφήστε να κρυώσει και απορρίψτε το περιεχόμενο.
3. **Sacrificial Run (Θυσιαστική Δοκιμή):**
 - Ακολουθήστε τη διαδικασία όπως θα φτιάχνατε moonshine για κατανάλωση, αλλά **πετάξτε την πρώτη παρτίδα**.
 - Αυτό καθαρίζει τον αποστακτήρα από υπολείμματα που μπορεί να αλλοιώσουν τη γεύση στις επόμενες παρτίδες.

Σημείωση: Θεωρείται επίσης ως "βάπτισμα" του αποστακτήρα, ένα σημαντικό βήμα για κάθε νέο αποστακτήρα.

Προφυλάξεις:

- **Μην αφήνετε τον αποστακτήρα χωρίς επίβλεψη.**
 - **Μην καταναλώνετε αλκοόλ κατά την απόσταξη.**
 - **Μην μπλοκάρετε την έξοδο του αποστακτήρα.**
 - Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερπίεση και έκρηξη.
 - **Μην χρησιμοποιείτε φλόγα ως πηγή θέρμανσης σε εσωτερικό χώρο.**
 - Προτιμάται η απόσταξη σε εξωτερικό χώρο.
-

Ρύθμιση (Setup):

1. **Προετοιμασία Βάσης:**
 - Τοποθετήστε τη βάση του αποστακτήρα στην πηγή θερμότητας.
 2. **Ρίξτε τον Πολτό:**
 - Γεμίστε τον αποστακτήρα με τον πολτό, αποφεύγοντας τα κατακάθια από τον πάτο του δοχείου, καθώς αυτά μπορεί να επηρεάσουν αρνητικά τη γεύση.
 - Αφήστε περίπου **4 ίντσες κενό** στην κορυφή του αποστακτήρα για να αποτρέψετε υπερχειλίσεις.
 3. **Τοποθετήστε και Σφραγίστε την Κορυφή:**
 - Σφραγίστε την κορυφή με **παχύ μείγμα νερού και αλευριού**, πιέζοντάς το γύρω από τις ενώσεις της κορυφής και της βάσης.
 - Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε **Teflon tape** υδραυλικών γύρω από το κάτω μέρος της κεφαλής πριν την τοποθέτηση.
 4. **Σύνδεση του Συμπυκνωτή:**
 - Διατηρήστε τον συμπυκνωτή **δροσερό** γεμίζοντας το σώμα του με νερό.
-

Σημαντική Σημείωση:

Ακολουθήστε προσεκτικά τις παραπάνω οδηγίες για ασφαλή και αποτελεσματική απόσταξη.

Συνεχίζοντας τη Διαδικασία Απόσταξης

Ψύξη του Συμπυκνωτή:

- 1. Διατήρηση Δροσερού Συμπυκνωτή:**
 - Χρησιμοποιήστε πάγο ή παγωμένα μπουκάλια νερού.
 - Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε συνεχή ροή δροσερού νερού από τη βρύση της κουζίνας ή έναν σωλήνα νερού.
 - Αν ο συμπυκνωτής διαθέτει εισόδους και εξόδους για τον έλεγχο της ροής του νερού, απλώς βάλτε τον σωλήνα στην κάτω είσοδο και αφήστε το νερό να ρέει από την επάνω.
- 2. Συλλογή Moonshine:**
 - Τοποθετήστε ένα δοχείο στην έξοδο του αποστακτήρα για να συλλέξετε το moonshine.
 - **Προσοχή:** Αν και ορισμένα πλαστικά είναι ασφαλή, τα περισσότερα δεν αντέχουν σε υψηλές συγκεντρώσεις αλκοόλ. Χρησιμοποιήστε γυαλί, όπως βάζα Mason, που είναι ιδανικά.

Η Διαδικασία Απόσταξης (The Run):

- 1. Εκκίνηση Θέρμανσης:**
 - Εφαρμόστε υψηλή θερμότητα μέχρι να ακούσετε τον πολτό να βράζει.
 - Αγγίζετε προσεκτικά τον σωλήνα που συνδέει την κορυφή (onion-top) με τον συμπυκνωτή. Όταν η θερμοκρασία φτάσει στο κατάλληλο σημείο, ο σωλήνας θα περάσει γρήγορα από κρύος σε ζεστό και μετά σε πολύ ζεστό.
 - Μόλις συμβεί αυτό, μειώστε τη θερμότητα στο μισό.
- 2. Ρύθμιση Θερμότητας:**
 - Όταν το υγρό αρχίσει να βγαίνει από τον συμπυκνωτή, χαμηλώστε τη θερμότητα ώστε να μην είναι συνεχής ροή.
 - **Ιδανικές Ροές:**
 - Σταγόνες ή διακεκομμένες ροές είναι αποδεκτές.
 - Συνεχής ροή σημαίνει ότι η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.
- 3. Παρακολούθηση Θερμοκρασίας:**
 - Χρησιμοποιήστε φορητό θερμομέτρο υπερύθρων (διαθέσιμο στα καταστήματα εργαλείων για \$20-25).
 - Διατηρήστε τη θερμοκρασία στην κορυφή του onion-head μεταξύ **79°C (174°F)** και **88°C (190°F)**.

Απορρίψτε τις "Κεφαλές":

- Για να προστατευτείτε από δηλητηρίαση από μεθανόλη, πετάξτε την πρώτη 1 ουγγιά ανά 5 γαλόνια πολτού.

Έλεγχος για Διαρροές:

- Συχνά ελέγξτε τις ενώσεις μεταξύ της κορυφής (onion-top) και της βάσης του αποστακτήρα για διαφυγή ατμού.
- Εάν βρείτε διαρροές, καλύψτε τες με το μείγμα αλευριού-νερού, προσέχοντας να μην καείτε από τον ζεστό ατμό.

Διατήρηση Ψυχρού Συμπυκνωτή:

- Παρακολουθείτε τη θερμοκρασία του νερού στον συμπυκνωτή.
 - **Ιδανική Θερμοκρασία:** Κρύο ή δροσερό νερό.
 - Αν το νερό γίνει χλιαρό, είναι προειδοποίηση ότι χρειάζεται ψύξη.
 - Αν το νερό γίνει πιο ζεστό από χλιαρό, **σταματήστε την απόσταξη αμέσως.**

Ολοκλήρωση της Διαδικασίας:

1. Όταν η θερμοκρασία και η ροή είναι σταθερές, οι ρυθμίσεις της θερμότητας θα χρειάζονται ελάχιστη παρέμβαση.
2. Προς το τέλος της απόσταξης:
 - Η θερμοκρασία στην κορυφή (onion-head) θα μειωθεί απότομα.
 - Η ροή του moonshine από τον συμπυκνωτή θα σταματήσει χωρίς καμία αλλαγή στη θερμότητα.

Σημείωση:

Ακολουθήστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες για ασφαλή και αποτελεσματική απόσταξη!

Οδηγίες για το Τέλος της Απόσταξης και τη Συντήρηση του Αποστακτήρα

Ολοκλήρωση της Διαδικασίας Απόσταξης

1. **Τερματισμός Θέρμανσης:**
 - Όταν παρατηρήσετε σημαντική αλλαγή στη ροή ή θερμοκρασία, μπορείτε να συμπεράνετε ότι η διαδικασία απόσταξης έχει ολοκληρωθεί.
 - Κλείστε τη θέρμανση και αφήστε τον αποστακτήρα να κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρίσετε.
2. **Απόρριψη του Πολτού:**
 - Μόλις ο αποστακτήρας και ο πολτός κρυώσουν, απορρίψτε τον πολτό.
 - **Σημείωση:** Τα παρτέρια με λουλούδια είναι εξαιρετικά για τον πολτό, καθώς είναι πολύ πλούσιος σε θρεπτικά συστατικά.
3. **Καθαρισμός του Αποστακτήρα:**
 - Πλύνετε τον αποστακτήρα με υγρό πιάτων και ζεστό νερό και στεγνώστε αμέσως με πετσέτα.
 - Το πηνίο του συμπυκνωτή μπορεί να ξεπλυθεί με ζεστό νερό (χωρίς σαπούνι).
 - **Για άμεση νέα χρήση:** Ένα γρήγορο ξέπλυμα με νερό είναι αρκετό.

Μετά την Απόσταξη (The Aftermath)

1. Διαδικασία Αραιώσης (Cutting):

- Αραιώνετε το αλκοόλ για να μειώσετε τον βαθμό του.
- **Παράδειγμα:** 1 quart moonshine 160 proof μπορεί να αραιωθεί σε 2 quarts moonshine 80 proof, που παραμένει ισχυρό.

2. Επαναπόσταξη (Re-distilling):

- Χρησιμοποιείται για την αύξηση του βαθμού ενός ήδη αποσταγμένου moonshine.

3. Φιλτράρισμα με Ενεργό Άνθρακα (Carbon Filters):

- Χρησιμοποιείται για να αφαιρέσει ανεπιθύμητες γεύσεις από το moonshine.
- **Προειδοποίηση:** Αφαιρεί και τις καλές γεύσεις, επομένως χρησιμοποιείται κυρίως για ουδέτερο moonshine που θα αναμιχθεί με φρούτα ή κρασί αργότερα.

4. Αρωμάτισμα (Flavoring):

- Προσθέστε γεύσεις ή/και ζάχαρη στο moonshine.
- **Παραδείγματα:** Από μηλόπιτα έως καφέ.
- Αφήστε το μείγμα να σταθεί για λίγες εβδομάδες και στραγγίστε το με φίλτρο καφέ.

5. Ωρίμανση (Aging):

- Πολλά ποτά, όπως το ουίσκι, αποκτούν τη γεύση τους από την ωρίμανση σε βαρέλι από καμένο δρυ.
- **Εναλλακτική:** Καψαλίστε ένα κομμάτι λευκής δρυός και τοποθετήστε το σε βάζο Mason γεμάτο με moonshine.
- Με την πάροδο του χρόνου, το moonshine θα ωριμάσει, θα αποκτήσει χρώμα και θα μετατραπεί σε ένα βασικό ουίσκι.

Συνταγή για Μέλι Κρασί (Mead Recipe)

Υλικά:

- 1 1/2 κουταλάκι του γλυκού μαγιά
- 3.5 lbs μέλι (οποιαδήποτε ποικιλία)
- 2 κουταλάκια του γλυκού χυμό λεμονιού, λάιμ ή πορτοκαλιού
- 20 σταφίδες
- 1/4 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 1 ολόκληρο γαρίφαλο
- 1 γαλόνη δοχείο
- Χωνί
- Φίλτρα καφέ
- 2 αποστειρωμένα γαλόνια μπουκάλια γάλακτος
- Αποστειρωμένα γυάλινα μπουκάλια

Ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες για ασφαλή και επιτυχημένη παραγωγή moonshine ή μέλι κρασιού!

Συνταγές για Moonshine και Άλλα Αποστάγματα

Mead (Κρασί Μελιού)

Υλικά:

- 10 φλιτζάνια νερό
- 1 1/2 κουταλάκι του γλυκού μαγιά
- 3.5 lbs μέλι
- 2 κουταλάκια χυμός λεμονιού, λάιμ ή πορτοκαλιού
- 20 σταφίδες
- 1/4 κουταλάκι κανέλα
- 1 ολόκληρο γαρίφαλο
- Χωνί, φίλτρα καφέ, αποστειρωμένα μπουκάλια

Οδηγίες:

1. Ρίξτε 10 φλιτζάνια νερό σε μια κατασρόλα 1 γαλονιού.
 2. Προσθέστε όλα τα υλικά και ανακατέψτε μέχρι να διαλυθούν.
 3. Χρησιμοποιήστε το χωνί για να μεταφέρετε το μείγμα σε γαλατιέρα. Γεμίστε με ζεστό νερό αφήνοντας 2 ίντσες κενό.
 4. Αφήστε να φτάσει στους 60-80°F, ανακινήστε και προσθέστε 1 κουταλάκι μαγιάς.
 5. Καλύψτε και αφήστε σε ζεστό, σκοτεινό μέρος για μία εβδομάδα. Ανακατεύετε καθημερινά.
 6. Μετά από μια εβδομάδα, προσθέστε 1/2 κουταλάκι μαγιάς και αφήστε για άλλες 10 ημέρες.
 7. Όταν σταματήσουν οι φυσαλίδες, βάλτε στο ψυγείο για 24 ώρες, φιλτράρετε και εμφιαλώστε.
-

Black Beard's Rum

Υλικά:

- 2 lbs καστανή ζάχαρη ανά γαλόνι νερού
- 1 φλιτζάνι μέλι για κάθε 10 γαλόνια
- 1-3 oz μαγιάς ανά 10 γαλόνια πολτού

Οδηγίες:

1. Ζεστάνετε το 1/4 του νερού στους 120-130°F, διαλύστε τη ζάχαρη και προσθέστε το μέλι.
 2. Ρίξτε το μείγμα στο ζυμωτήριο και γεμίστε με κρύο νερό για να φτάσει στους 80°F.
 3. Μετρήστε με υδρόμετρο και προσθέστε τη μαγιά.
 4. Ζύμωση για 6-14 ημέρες. Αποδίδει περίπου 12% αλκοόλ.
-

Stonewall's Southern Whiskey

Υλικά:

- 1 quart σιρόπι καλαμποκιού ανά 1 1/2 γαλόνι νερού
- 1 φλιτζάνι μέλι για κάθε 10 γαλόνια
- 1-3 oz μαγιάς ανά 10 γαλόνια πολτού

Οδηγίες:

1. Ζεστάνετε το 1/4 του νερού στους 120-130°F, διαλύστε το σιρόπι και προσθέστε το μέλι.
2. Ρίξτε στο ζυμωτήριο, γεμίστε με κρύο νερό για να φτάσει στους 80°F και προσθέστε τη μαγιά.

3. Ζύμωση για 6-14 ημέρες. Αποδίδει περίπου 7% αλκοόλ.
-

Good Whiskey

Υλικά:

- 1 κονσέρβα malt
- 5 lbs ζάχαρη
- 1 cake μαγιά
- 5 γαλόνια ζεστό νερό

Οδηγίες:

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά σε πλαστικό ή ανοξείδωτο βαρέλι.
 2. Καλύψτε με τουλπάνι και ζυμώστε σε ζεστό μέρος μέχρι να ολοκληρωθεί η ζύμωση.
 3. Αποστάξτε και χρωματίστε με κάψιμο ξύλου φρούτου.
-

Watermelon-Peach Moonshine Brandy

Υλικά:

- 1 1/4 μεγάλο καρπούζι
- 10 ροδάκινα
- 1 1/4 φλιτζάνι ψιλοκομμένες σταφίδες
- 15 λάιμ (μόνο ο χυμός)
- 25 φλιτζάνια ζάχαρη
- Νερό για 5 γαλόνια
- Μαγιά κρασιού ή αποστακτήρα

Οδηγίες:

1. Βγάλτε τον χυμό από το καρπούζι και τα ροδάκινα.
 2. Βράστε τον πολτό με 5 quart νερό για 30 λεπτά, στραγγίστε και προσθέστε τον χυμό.
 3. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά (εκτός της μαγιάς) και αφήστε για 24 ώρες.
 4. Προσθέστε τη μαγιά, καλύψτε με τουλπάνι, ζυμώστε για μία εβδομάδα.
 5. Στραγγίστε τις σταφίδες και ζυμώστε για 4 εβδομάδες.
-

JD's Black Label Recipe

Υλικά:

- 80% καλαμπόκι
- 12% σίκαλη
- 8% malt

Οδηγίες:

1. Ανακατέψτε τα υλικά σε νερό 140-150°F για 1-1.5 ώρες.
2. Ψύξτε στους 68°F, προσθέστε μαγιά και ζυμώστε.
3. Αποστάξτε, φιλτράρετε με ξυλάνθρακα σφενδάμου, και ωριμάστε με καμένο λευκό δρυ.

Ακολουθήστε αυτές τις συνταγές για να φτιάξετε αυθεντικά moonshine και αποστάγματα! 😊

Συνταγές Moonshine και Αποστάγματα

Watermelon-Elderberry Moonshine Brandy

Υλικά:

- 32 lbs καρπούζι
- 1 1/4 lbs αποξηραμένα elderberries
- Νερό για 5 γαλόνια
- Χυμός και ξύσμα από 10 λεμόνια
- 36 φλιτζάνια ζάχαρη
- Μαγιά κρασιού ή αποστακτήρα

Οδηγίες:

1. Κόψτε τη φλούδα από το καρπούζι και τεμαχίστε τη σάρκα σε κύβους 1 ίντσας. Αφαιρέστε τα σπόρια και τοποθετήστε το καρπούζι και τους χυμούς σε ένα δοχείο ζύμωσης.
 2. Προσθέστε το ξύσμα και τον χυμό λεμονιών και τα αποξηραμένα elderberries.
 3. Προσθέστε νερό μέχρι να φτάσει τα 5 γαλόνια.
 4. Ανακατέψτε τη ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί πλήρως.
 5. Καλύψτε με ύφασμα και αφήστε το για 12 ώρες.
 6. Προσθέστε τη μαγιά, καλύψτε ξανά και ζυμώστε για 3 ημέρες, ανακατεύοντας καθημερινά.
 7. Στραγγίστε το χυμό σε δευτερεύον δοχείο ζύμωσης με αεροπαγίδα και ζυμώστε για 30 ημέρες.
-

Sweet Feed Moonshine

Υλικά:

- 5 γαλόνια γλυκιάς τροφής (grain + μελάσα)
- 5 lbs ζάχαρη
- Νερό
- 1 πακέτο μαγιάς

Οδηγίες:

1. Τοποθετήστε γλυκιά τροφή στον πάτο ενός κουβά 5 γαλονιών σε βάθος 4 ίντσες.
 2. Προσθέστε τη ζάχαρη και γεμίστε τον κουβά μέχρι τη μέση με βραστό νερό. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
 3. Αφήστε το να σταθεί για 90 λεπτά, στη συνέχεια γεμίστε με δροσερό νερό.
 4. Όταν η θερμοκρασία φτάσει στο κατάλληλο επίπεδο για τη μαγιά, προσθέστε τη μαγιά και καλύψτε χαλαρά.
 5. Ζυμώστε για 4-5 ημέρες.
-

Watermelon-Grape Moonshine Brandy

Υλικά:

- 30 lbs καρπούζι
- 7 1/2 lbs φρέσκα κόκκινα ή πράσινα σταφύλια
- Νερό για 5 γαλόνια
- Χυμός και ξύσμα από 10 λεμόνια
- 24 φλιτζάνια ζάχαρη
- Μαγιά κρασιού ή αποστακτήρα

Οδηγίες:

1. Προετοιμάστε το καρπούζι όπως παραπάνω και τοποθετήστε το στο δοχείο ζύμωσης.

2. Πλύνετε, αφαιρέστε τα κοτσάνια και πολτοποιήστε τα σταφύλια. Προσθέστε τα στο μείγμα.
3. Προσθέστε τη ζάχαρη, ανακατέψτε καλά και αφήστε για 24 ώρες.
4. Προσθέστε τη μαγιά και ζυμώστε για 5 ημέρες, ανακατεύοντας καθημερινά.
5. Στραγγίστε και μεταφέρετε σε δοχείο με αεροπαγίδα. Ζυμώστε για 30 ημέρες.

Indian Head Corn Meal Whiskey

Υλικά:

- 3 lbs corn meal
- 1 1/2 lbs σκούρα βύνη
- 1 πακέτο turbo μαγιάς (48 ωρών)
- 4 γαλόνια νερό πηγής

Οδηγίες:

1. Βάλτε 3 1/2 γαλόνια νερό σε ζυμωτήρα. Προσθέστε το corn meal αργά και ανακατέψτε για να αποφύγετε σβόλους.
2. Προσθέστε τη βύνη με τον ίδιο τρόπο και ανακατέψτε καλά.
3. Ζεστάνετε το υπόλοιπο 1/2 γαλόνι νερού και διαλύστε τη μαγιά. Προσθέστε στο ζυμωτήρα και ανακινήστε.
4. Ζυμώστε για 3-7 ημέρες.

Welch's Frozen Grape Juice Moonshine Brandy

Υλικά:

- 10 κονσέρβες Welch's κατεψυγμένο συμπύκνωμα σταφυλιού (11.5 oz)
- 7 lbs ζάχαρη
- Νερό για 5 γαλόνια
- Μαγιά κρασιού ή αποστακτήρα

Οδηγίες:

1. Βράστε 5 quart νερού, διαλύστε τη ζάχαρη, και προσθέστε το συμπύκνωμα.
2. Προσθέστε νερό μέχρι να φτάσετε τα 5 γαλόνια.
3. Αφήστε για 12 ώρες, προσθέστε μαγιά και ζυμώστε για 30 ημέρες.

Wheat Germ Recipe

Υλικά:

- 20 oz wheat germ
- 2 oz acid blend (κιτρικό, μηλικό οξύ)
- 5 lbs ζάχαρη
- 5 γαλόνια νερό
- 1 oz μαγιά

Οδηγίες:

1. Βράστε όλα τα υλικά (εκτός της μαγιάς) στους 180°F για 30 λεπτά.
2. Φιλτράρετε, αφήστε να κρυώσει, και προσθέστε μαγιά.
3. Ζυμώστε μέχρι να σταματήσουν οι φυσαλίδες.