

Allgemeine Rezeptur zum Ansetzen einer Brennmaische

Bitte nachfolgende Felder ausfüllen!

| | | |
|------------------------------|---------------|---|
| Name der angesetzten Maische | Kirsche | ▼ |
| Was wird verwendet? | Beere | ▼ |
| Ansatz erfolgt am | 15. Juli 2003 | |

15. Juli 2003

Die Früchte entkernen und Faule entfernen, alles im Mixer zerkleinern und ins Fass füllen.

Füllen Sie anschließend im Volumenverhältnis 1 : 0,5 mit Leitungswasser auf.

Tip: Nach dem Aufmischen mit dem Rührstab frische Kerne hinzufügen und ca. 10% mitbrennen.

Achtung: Wegen der stürmischen Gärung darf das Fass höchstens 3/4 voll gefüllt sein!

| | | |
|--------------------------------------|-------|------|
| Wieviel Liter Maische ist vorhanden? | Liter | 3,00 |
| Mit soviel Liter Wasser auffüllen | Liter | 1,50 |
| Sie erhalten soviel Liter Maische | Liter | 4,50 |

Rühren Sie nun die Enzyme ein. Verwenden Sie Antigel, Pectinex, Pectinol oder Gärfix. Die Enzyme verhindern ein Gelieren des Fruchtbreis, entsaften vor allem Beerenmaische und sorgen für einen schnellen Gärablauf.

| | | |
|--------|----|------|
| Enzyme | ml | 1,80 |
|--------|----|------|

Damit die Gärung stürmisch beginnt und ein hoher Alkohol im ausgegorenen Zustand erreicht wird, geben Sie nun (Sherry)reinzuchthefe hinzu.

| | | |
|---------------------|----|------|
| Sherryreinzuchthefe | ml | 1,35 |
|---------------------|----|------|

Nun warten Sie 2 Tage!

17. Juli 2003

Geben Sie an diesem Tag die angegebene Menge 80% Milchsäure hinzu. Um dies zu berechnen, müssen Sie zunächst die Säurezugabe in g/Liter auswählen. Diese ist abhängig von der vorhandenen Fruchtart und vom Reifegrad der Frucht. Je reifer die Frucht, um so mehr Säurezugabe. Anstatt 80% Milchsäure kann man auch Zitronensäure verwenden. Diese hat aber den Nachteil, dass sie sich verflüchtigt und somit immer wieder über den Gärzeitraum Säure zugegeben werden muss. Es soll ein pH Wert von 3 erreicht werden. Sinnvoll ist nach dem Zusatz eine Messung mit einem pH Indikatorpapier.

| | | |
|--------------------------|-------|-------|
| Säurezugabe in g / Liter | 9 | ▼ |
| Säurezusatz für pH = 3 | Gramm | 50,63 |

Die Hefe benötigt Nährstoffe. Diese sind in Hefenährsalzen vorhanden.

| | | |
|----------|-------|------|
| Nährsalz | Gramm | 2,81 |
|----------|-------|------|

Sie müssen nun Zucker zusetzen, um nach vollständiger Vergärung einen Alkoholgehalt von 16 vol% zu erzielen.

| | | |
|--------------|----|------|
| Zuckerzusatz | kg | 0,45 |
|--------------|----|------|

Mischen Sie nun die Maische sehr gut durch, bis sie zu schäumen beginnt. Verwenden Sie hierzu eine Handbohrmaschine mit Umrührstab. Verschliessen Sie das Fass und setzen Sie einen Gärspund auf oder stellen Sie anderweitig sicher, dass keine Bakterien oder Verunreinigungen eindringen.

Nun warten Sie 1 Woche!

24. Juli 2003

Geben Sie an diesem Tag die angegebene Menge Zucker zu.

| | | |
|--------------|----|------|
| Zuckerzusatz | kg | 0,45 |
|--------------|----|------|

Nun warten Sie wieder 1 Woche!

31. Juli 2003

Geben Sie an diesem Tag die angegebene Menge Zucker zu.

| | | |
|--------------|----|------|
| Zuckerzusatz | kg | 0,45 |
|--------------|----|------|

Insgesamt haben Sie an Zucker zugefügt

| | | |
|---------------------------|----|------|
| Gesamtzuckermenge 16 vol% | kg | 1,36 |
|---------------------------|----|------|

Für die Berechnungen wird keine Gewährleistung oder Haftung übernommen!

Gärunterbrechungsprotokoll

Bitte nachfolgende Felder ausfüllen!

| | | |
|--|---------|------|
| Name des angesetzten Maische | Kirsche | |
| Wieviel Liter Fruchtmaische ist vorhanden? | Liter | 4,50 |

Messen Sie bitte mit dem Vinometer den Alkoholgehalt der Maische

| | | |
|-----------------------|------|--|
| Alkoholgehalt in vol% | 12,0 | |
|-----------------------|------|--|

Sie müssen nun nochmals Zucker, Hefe und Nährsalz zusetzen, um einen Alkoholgehalt von 16 vol% zu erzielen.

| | | |
|----------------------|-------|------|
| Zuckerzusatz | kg | 0,31 |
| Sherryreinzuchthefer | ml | 1,35 |
| Nährsalz | Gramm | 2,81 |

Mischen Sie nun die Maische sehr gut durch, bis sie zu schäumen beginnt. Verwenden Sie hierzu eine Handbohrmaschine mit Umrührstab. Verschiessen Sie das Fass und setzen Sie einen Gärspund auf oder stellen Sie anderweitig sicher, dass keine Bakterien oder Verunreinigungen eindringen.

Für die Berechnungen wird keine Gewährleistung oder Haftung übernommen!

Brennprotokoll

| | |
|------------------------------|---------|
| Name der angesetzten Maische | Kirsche |
|------------------------------|---------|

Bitte nachfolgende Felder ausfüllen!

| | |
|-----------------------|----------------|
| Brennvorgang am | 5. August 2003 |
| Fruchtwein in Liter | 5,5 |
| Alkoholgehalt in vol% | 12,0 |

Nach dem Brennvorgang erhalten Sie ein Destillat mit ca.:

| | | |
|-----------------|-------|-------|
| Alkoholgehalt | vol% | 49,5% |
| Menge Destillat | Liter | 1,20 |

Bitte unbedingt nach der in der Anleitung beschriebenen Verkostungsmethode den Vorlauf, den Edellauf und den Nachlauf trennen. **Der Vorlauf ist sehr giftig und kann zu gesundheitlichen Störungen führen!**

Für die Berechnungen wird keine Gewährleistung oder Haftung übernommen!

Verdünnungsprotokoll

| | |
|------------------------------|---------|
| Name der angesetzten Maische | Kirsche |
|------------------------------|---------|

Bitte nachfolgende Felder ausfüllen!

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Verdünnung am | 5. August 2003 |
| gewünschter Alkoholgehalt in vol% | 34,0 |
| Menge Destillat in Liter | 1,20 |
| vorhandener Alkoholgehalt in vol% | 46,0 |

Bitte verdünnen Sie mit destilliertem Wasser und Sie erhalten folgende Menge Endprodukt.

| | | |
|----------------------|-------|------|
| Destilliertes Wasser | Liter | 0,42 |
| Menge Endprodukt | Liter | 1,62 |

Für die Berechnungen wird keine Gewährleistung oder Haftung übernommen!