

PURE BREWERS



Pure Brewers Turbo Pure™ - Instructions to make 25 Litres

Clean all equipment before use in hot water (full sterilisation not required)

Step 1 – Getting Started: Prepare 21 litres of water at as close to 30°C as possible. Best way to do this is first half fill pail with hot water, add cold water until the temperature has dropped to 30°C then reduce the volume to exactly 21 litres. Now add 6 kg ordinary white sugar (or 7 kg dextrose monohydrate sugar) and stir until completely dissolved. Before opening, massage Part B until lump-free especially around the bottom of the sachet. Open parts A & B, add directly into sugar solution and stir well. Rest the lid loosely on the fermenter.

Step 2 – Fermentation: Ferment between 18 – 24°C air temperature until specific gravity (SG) falls below .985. This will take 7 days at a constant 22°C (9 – 10 days at 18°C). It is important that the air temperature does not rise above 24°C as the yeast will be nullified and fermentation will stick.

Step 3 – Clearing and Distillation: It is very important to clear your Pure Brewers alcobase before distillation. Pure Brewers Turbo Pure contains absorbent materials such as bentonite and activated carbons which will trap unwanted compounds (off-flavours and smells). If the fermented wash is not cleared, these unwanted compounds will be released during boiling. Add “Pure Brewers Clearing Pack” (see instructions on pack) and leave for 1 – 2 days before distillation.

Pure Brewers Turbo Pure™ - Instructions pour fabriquer 25 litres

Nettoyer les équipements avec de l'eau chaude

Étape 1 - Démarrer: Préparer 21 litres d'eau en l'amenant à une température le plus près possible de 30°C. La meilleure façon d'obtenir cette température est de remplir à moitié d'abord votre fermenteur avec de l'eau chaude et ensuite ajouter l'eau froide jusqu'à ce que la température rejoigne le 30°C et retirer le surplus d'eau si c'est le cas pour obtenir exactement 21 litres. Ajouter à cette eau 7 kg de dextrose (sucre de maïs) ou encore 6 kg de sucre de table. Brasser pour dissoudre complètement. Masser le sachet B doucement avant de l'ouvrir pour éliminer les flocons qui peuvent être présents surtout dans le bas du sachet. Ouvrir la partie A et B et verser directement dans le fermenteur. Brasser vigoureusement. Poser ensuite le couvercle sur le fermenteur (sans le fermer hermétiquement).

Étape 2 - Fermentation: Faire fermenter à une température entre 18°C et 24°C jusqu'à ce la densité spécifique atteigne .985 ou moins. Ceci devrait prendre environ 7 jours à une température constante de 22°C (9 à 10 jours à 18°C). Il est très important que la température ambiante ne dépasse pas le 24°C pour ne pas arrêter la levure et le processus de fermentation.

Étape 3 - Clarification et distillation: Il est primordial que votre base soit clarifiée avant de distiller. Pure Brewers Turbo Pure contient des produits absorbants tel la bentonite et le charbon actif qui pourraient en laissant des traces indésirables, compromettre le goût ou l'odeur. Si votre base n'est pas clarifiée et limpide ces produits se retrouveront dans l'alcool durant l'ébullition. Ajouter le sachet clarifiant "Pure Brewers Clearing pack" voir les instructions sur le sachet) et laisser reposer de 1 à 2 jours avant la distillation.

Required Equipment:

- 30 litre food-grade pail
- 70cm Plastic Spoon
- Thermometer
- Hydrometer

Please Enjoy Responsibly.

Ingredients:

Distillers' Yeast, Yeast Nutrient, Water, Activated Carbon, Bentonite, preservative (sulphur dioxide).

Allergen Information:
Contains sulphites.

Do Not Ingest Directly.

Équipements Requis:

- Fermenteur de 30 litres en plastique alimentaire
- Cuillère en plastique de 70 cm
- Thermomètre
- Densimètre

Consommer avec modération.

Ingédients:

Levure de haute fermentation, nourriture de levure, eau, charbon actif, bentonite, agent de conservation (dioxyde de soufre).

Information allergène:
Contient des sulfites.

Ne pas ingérer directement les produits.