



TEMPERATUUR

Deze kit werkt het best bij een 'koude' start van ca. 16°C gedurende de eerste paar dagen en daarna bij een redelijk constante temperatuur van ca. 20°C. De temperatuur moet te allen tijde onder de 20°C blijven, anders wordt de Vodka kit te zoet.

Indien je problemen hebt hiermee of indien er grote temperatuurswisselingen zijn, verminder dan de suikertoevoeging met 0,5 kg (zie tabel). Dit maakt een fermenteerproces mogelijk tot uiterlijk 24°C. Het fermenteren duurt 1 week korter, maar je krijgt ook 1% minder alcohol. Een 'koude' start blijft aanbevolen.

BELANGRIJK – CHECK DE (FERMENTEER)EMMER

Gebruik een liter maatbeker om de emmer te vullen tot het aangegeven volume (zie tabel) en markeer dan het hoogste niveau. Indien je emmer maatstreepjes heeft, vertrouw hier dan niet op. Zelfs een klein verschil van 1 à 2 liter kan de Vodka kit te zoet maken.

DAG 1 – START

- 1) Maak de emmer schoon en ontsmet deze. Voeg 8 à 10 liter warm water van de kraan toe (max. 70°C). Voeg dan alle pakken suiker toe (zie tabel) en roer goed, totdat alles volledig is opgelost.
NB: Indien de kamertemperatuur hoog is, denk er dan aan om 0,5 kg minder suiker te gebruiken dan de tabel aangeeft.

Volume van de Emmer	Suikertoevoeging
25 liter	8,5 kg
23 liter	7,8 kg
20 liter	6,8 kg

Vul de emmer vol met koud water tot het volgens de tabel aangegeven niveau. Goed roeren en controleer de temperatuur van de vloeistof.

Belangrijk: Dit moet onder de 30°C zijn, voordat je met stap 2 begint.

- 2) Mix de inhoud van zakje 1a (Vodka Yeast) met 250ml lauwwarm water (max 40°C) in een kom. Laat dit 15 minuten staan en voeg dit dan aan de emmer toe.
- 3) Voeg zakje 1b toe (High Alcohol Nutrient) en roer goed. Laat dit gisten bij een temperatuur van 14-18°C. Bedenk dat een hogere warmtegraad zal resulteren in een zoeter brouwsel met minder alcohol.



DAG 4

- 4) Verplaats het brouwsel naar een ruimte met een normale kamertemperatuur, 17-22°C. Als je bij het begin al minder suiker hebt gebruikt, kan je het gistingsproces laten voltrekken bij een temperatuur tot niet hoger dan 24°C. LET OP: een te hoge temperatuur of te veel temperatuurs-wisselingen maken de Vodka Kit te zoet en/of te troebel.

3 WEKEN NA HET BEGIN

- 5) Controleer of het gistingsproces over is. De hydrometer moet een waarde tussen de 978 en 990 aangeven en dit gedurende een aantal dagen aanhouden. Het brouwsel zou ook niet meer zoet moeten smaken. Bij twijfel nog een paar dagen wachten en controleer dan opnieuw.

Tap het grootste gedeelte aan sediment af via de siphon.

- 6) Voeg zakjes 2 (stabiliser) en 2b (Charcoal) toe. 'Masseerden zakje eerst, opdat er geen klonters ontstaan. Goed roeren. Gedurende de volgende 24 uur dien je het bezinksel op z'n minst 3 keer goed om te roeren. Laat het dan 2 dagen staan.

LAAT HET 2 DAGEN STAAN EN DAN.....

- 7) Tap wederom het grootste gedeelte aan bezinksel af en voeg daarna zakje 3 (Finings A) toe terwijl je zachtjes door de vloeistof roert. Laat dit 1 uur staan voordat je zakje 4 (Finings B) zachtjes toevoegt. Zachtjes roeren gedurende slechts 10 seconden. Laat dit weer 3 dagen staan.

LAAT HET 3 DAGEN STAAN EN DAN.....

- 8) Na 3 dagen weer via de siphon het grootste gedeelte van het bezinksel aftappen en laat het dan 7 dagen rusten, totdat je een heldere vloeistof krijgt.

TENSLOTTE, LAAT HET 7 DAGEN STAAN EN DAN....

- 9) Tap voor de laatste maal het residu af via de siphon, maar zorg er deze keer voor dat je niet het bezinksel dat op de bodem ligt, aftapt.

Je Vinland Vodka Kit is nu klaar voor gebruik! Mix het met de smaakjes van je eigen keuze om er sterke drank of likeurtjes van te maken of gebruik dit om wijn 'aan te sterken'. Er zijn talloze mogelijkheden.