

**alcotec™**

# TRIPLE STILL

Extreme Purity

## Turbo Yeast

Makes 25 litres of hyper pure alcohol



**Extreme Alcohol Technology**

---

# alcotec™ TRIPLE STILL - ANLEITUNG

---

## Start

1. Fülle genau 21 Liter Wasser mit einer Temperatur von ca. 30 °C in einen sauberen Gärbehälter mit mindestens 27 Ltr. Inhalt.
2. Füge 7 kg Brauzucker (Dextrose-Monohydrat) oder 6 kg normalen weißen Zucker hinzu und rühre solange um bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Flüssigkeit klar ist.
3. Füge den Inhalt beider Beutel (Hefe / Hefenahrung und Aktivkohle) hinzu.  
*HINWEIS: Schüttele und knete den Beutel mit der Aktivkohle vor dem Öffnen bis der komplette Inhalt flüssig ist und keine Klumpen, besonders in den Ecken, mehr enthält.*

## Gärprozess: 7 Tage

4. Lager den Gärbehälter bei Zimmertemperatur (18 bis 24 °C) für 7 Tage (bis keine Gäraktivitäten mehr zu sehen sind – in kälteren Umgebungen kann die Vergärung 1-2 Tage länger dauern).  
*HINWEIS: Bei einer Zimmertemperatur über 24 °C kann die Vergärung frühzeitig stecken beileiben.*  
*HINWEIS: Bedenke die Gefahr des Auslaufens und der Schaumbildung bei der Wahl des Lagerortes des Gärbehälters.*

## Klärdauer: 2 Tage

5. Füge ein Klärungsmittel (z.B. TurboKlar) hinzu und warte 2 Tage (zum Brennen muss die Zuckermaische nicht vollständig klar sein) oder warte länger falls die Zuckermaische ohne Brennvorgang verwendet werden soll.  
*HINWEIS: Wenn die Zuckermaische gebrannt werden soll ist es unerlässlich ein Klärungsmittel zu verwenden damit die während der Vergärung absorbierten Substanzen nicht wieder freigegeben werden.*

## Fertig!

6. Ziehe die Flüssigkeit vom Hefetrub ab. Die vergorene Zuckermaische ist jetzt zum Brennen oder für andere Verwendungszwecke bereit.

---

# alcotec™ TRIPLE STILL - INSTRUCTION

---

## Start

1. *Mix hot and cold water to a liquid temperature of 30 °C in a sterilized fermenter (capable of holding minimum 27 litres). Adjust volume to exactly 21 litres.*
2. *Add either 7 kgs of Brewing Sugar (Dextrose Mononhydrate) or 6 kgs of normal white granulated sugar and mix well until liquid is completely clear.*
3. *Add contents of both sachets (yeast/nutrient and activated carbon) to the liquid. NOTE: shake the carbon sachet before opening to make sure there are no lumps, especially near the edges of the sachet.*

## Fermentation: 7 days

4. *Leave to ferment at room temperature (18 °C - 24 °C) for 7 days (until no more activity - can take 1-2 days extra if cool room temp).*

*NOTE: If ambient temperature is above 24 °C your fermentation will stick prematurely.*

*NOTE: Always consider the risk of leaks, frothing etc when choosing where to place fermenter.*

## Clearing: 2 days

5. *Add a good fining agent (Alcotec Turbo Klar or similar) and leave to clear for 2 days (the wash does not have to be completely clear for distilling) or longer if you plan to use it without distilling.*

*NOTE: It is important to use turbo clear, otherwise unwanted substances absorbed during fermentation will be released again during boiling.*

## That's it!

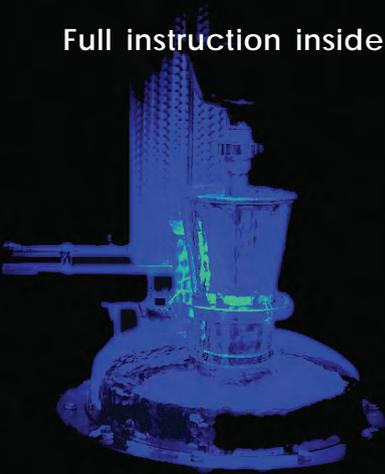
6. *Siphon off, and your wash is ready for distilling or other use.*

alcotec™

# TRIPLE STILL

## Turbo Yeast - Turbohefe

Full instruction inside - Detaillierte Gebrauchsanleitung innen



### INGREDIENTS:

Active dried yeast, nutrient,  
activated carbon, water.  
Net weight 255g.

### INHALT:

Trockenhefe, Hefenahrung,  
Aktivkohle, Wasser  
Nettogewicht: 255g.

Hambleton Bard Ltd., Puddlebank House, Ireland Close, Staveley, S43 3PE, U.K.

[www.hambletonbard.com](http://www.hambletonbard.com)