

# GENERAL SUTTER DISTILLERY

**Ein gutes Rohprodukt ist die Ausgangslage für einen hochkarätigen Edelbrand. Dies fängt bei der Auslese der Früchte an und beinhaltet natürlich auch eine fehlerfreie Maische. Wie Sie eine gute Maische herstellen, ist hier simpel und einfach zusammengefasst.**

## **Das Fass ist eine extrem wichtige Sache !**

- Das Fass und der Deckel müssen sauber sein.
- Der Deckel muss eine funktionierende Dichtung besitzen.
- Der Spannring schliesst mit dem Deckel das Fass Luftdicht ab.
- Das Fass sollte zu 80% gefüllt sein, weniger bringt zu viel Sauerstoff in das Fass. Ganz voll darf das Fass nicht sein, damit sich eine CO<sub>2</sub> Schicht bilden kann und die Maische arbeiten kann (Schaumbildung).
- Den Gärfilter auf dem Deckel montieren, dazu ein Loch bohren und den Gummizapfen hineinstecken. Den Gärfilter mit Wasser füllen (Sperrflüssigkeit). Den roten Deckel des Gärfilters mit einem Gummiband „Gümmeli“ an den vorstehenden Hacken befestigen.
- Das Fass an einem Ort lagern mit möglichst konstanter Temperatur zwischen 12-25°C ohne direkte Sonneneinstrahlung (Garage, Keller, Scheune).
- Das Fass verschliessen und erst wieder öffnen wenn die Früchte in unseren Brennhafen wandern.
- Die Fässer in verschiedenen Grössen kann man z.B. im Coop Bau&Hobby oder in der Landi kaufen. Den Gärfilter ist z.B. in der Landi oder im Jumbo erhältlich.



**Ablauf um ein 220Liter Fass mit ca. 185kg Inhalt fertig einmaischen. Das Fass darf nur ca. 80% gefüllt sein.**

## **1. Obst pflücken und falls nötig waschen**

- Keine faulen Früchte
- Stiele und Blätter entfernen



## **2a. Kirschen / Zwetschgen (Steinobst) an quetschen**

Das Steinobst sollte leicht an gequetscht werden.

**! WICHTIG! die Steine dürfen nicht beschädigt werden dabei.**

## **2b. Äpfel / Birnen / Quitten**

Kernobst mit einer Mühle zu feinem Mus verarbeiten.

## **3. Maische-Säure Zugabe**

- 4dl Säure in 3-4Liter Wasser dazugeben und gut rühren (Bei einem 220Liter Fass).  
**! ACHTUNG!** Säure ins Wasser geben und nicht umgekehrt
- Säure-Mix ins Fass geben und gut rühren

## **4. Hefe Zugabe**

- 50Gramm Reinzuchtheffe in ca. 1Liter lauwarmes Wasser geben und umrühren (Bei einem 220Liter Fass)
- Ca. 10 Minuten warten, damit die Hefe aktiv werden kann, es bildet sich eine kleine Schaumkrone
- Hefe-Mix ins Fass geben und gut rühren

Wir bieten Maischen-Bausätze an, diese beinhalten die abgemessene Maischensäure und Reinzuchtheffe. Die Bausätze sind auf die Fassgrößen 120 oder 220Liter Inhalt abgestimmt (für kleinere Fässer nur ein Teil davon verwenden).

## **5. Kontrolle**

- Nach 24 Stunden sollte man das gären beobachten können. Beim Gärfilter sieht und hört man es blubern.
- Wenn dies nicht passiert kann man nochmals öffnen und nochmals Hefe dazugeben.