

Anleitung für Kartoffelbranntwein

(Rezeptur nach Angabe eines Brenners)

125 kg. Kartoffel (stärkehaltige Sorten verwenden)

max. 6 kg. Malz

300 gr. Preßhefe

oder ca. 40 – 50 gr. Trockenreinzuchthefer

oder 0,5 – 1,0 l Bierhefe, dickbreiig

20 ml. Pectinex ULTRA SPL oder ULTRA FRUIT

25 ml Formalin

eventuell etwas Antischaum

Kartoffeln gründlich waschen, dämpfen und mahlen

Bei ca. 60°C maischen, Malz zugeben, Temperatur ca. 1 Std. halten (Verzuckerungsrast)

dann abkühlen lassen

bei 21 bis max. 22°C Hefe zusetzen

Pectinex mit ca. 20 ml. Wasser vermischen und zusetzen

Formalin als Infektionsschutz zugeben

Eventuell etwas Antischaum

Gärbehälter nur 2/3 füllen

Gärtemperatur sollte nicht über 32°C steigen

Bei Umgebungstemperaturen unter 15°C Bierhefe verwenden

Maische während der Gärzeit eventl. ab und zu umrühren

Nach 3 Tagen muß die Maische abgebrannt werden

Ausbeute ca. 10 – 12 LA ; versteuert müssen 7 l werden (100 kg. Kartoffel)

Adolf A D R I A N Kupferschmiede GmbH, Brennereianlagen, Industriestraße 7;
63920 Großheubach, Tel. 09371/2604 und 5374 – Fax. 09371/80943