

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - СРЪБСКИ КАЗАНИ ЗА РАКИЯ DES

1. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Казаните за ракия DES са предназначени за дестилация на плодови джибри и производство на домашна ракия. Всеки модел включва основни компоненти, изработени от висококачествени материали - мед, неръждаема стомана и термоустойчив силикон, които осигуряват дълъг живот и безопасна работа.

2. ОСНОВНИ ЧАСТИ НА КАЗАНА

1. Пещ (Furnace)
2. Казан / съд (Pot)
3. Капак (Lid)
4. Свързваща тръба / лула (Connecting pipe)
5. Охладител (Cooler)
6. Кондензационна спирала / серпентина (Condenser coil)
7. Трискобна връзка (3-clamp connection)
8. Тръба за преливане на вода (Overflow pipe)
9. Заклучващи скоби от неръждаема стомана (Fastening locks)
10. Зъбни колела на бъркалката (Mixer gears)
11. Силиконово уплътнение 10 мм (Silicone seal)
12. Ръкохватка за бъркалката (Mixer crank)
13. Бъркалка (Mixer)
14. Кран за вход на вода в охладителя (Water inlet valve)
15. Крака на охладителя (Cooler legs)

16. Вал на бъркалката (Shaft)

17. Фланец от неръждаема стомана 4 мм (Stainless steel flange)

3. КОНСТРУКЦИЯ И ПРИНЦИП НА РАБОТА

Казаните DES се състоят от пещ, казан, капак и охладител, свързани с медна лула.

- Препоръчва се дъното на пещта да бъде облицовано с огнеупорни тухли, за да се удължи животът ѝ.
- Бъркалката, задвижвана ръчно чрез зъбна предавка, предотвратява загаряне на материала по време на варенето.
- Охладителят е мястото където парите на алкохола се втечняват при охлаждане с вода.

4. ПОДГОТОВКА НА ПЛОДОВЕТЕ

1. Отстранете листата, клонките и замърсяванията от плодовете.
2. Измийте, ако има прах или кал.
3. Използвайте само здрави плодове, гнили, плесенясали или мухлясали плодове ще предадат неприятен вкус на ракията.
4. Изберете чист съд за ферментация, пластмасов или неръждаем, с капак.

5. ПОДГОТОВКА НА КАЗАНА ПРЕДИ УПОТРЕБА

Преди първата дестилация (и в началото и края на всеки сезон):

1. Поставете казана на стабилно, огнеустойчиво място.
2. Свържете димоотвода към комина.
3. Напълнете казана с 30% топла вода от неговия обем.
4. Добавете 2 пакетчета сода бикарбонат (по 10 г). Загрейте 15 минути. Това почиства вътрешността.

5. Изпразнете и повторете процедурата, но този път с 2 пакетчета лимонена киселина (по 10 г).
6. След повторно кипване (15 минути), излейте водата, изплакнете с чиста вода и подсушете.

☐ Никога не палете огън под празен казан!

6. СГЛОБЯВАНЕ ПРЕДИ ВАРЕНЕ

1. Поставете силиконовото уплътнение между капака и фланеца на казана, без гънки.
2. Затегнете заключващите скоби, последователно, по две от противоположни страни.
3. Свържете лулата между капака и охладителя. Късата част се прикрепя към казана, дългата, към охладителя.
4. Уверете се, че лулата е с лек наклон нагоре към охладителя.
5. Напълнете охладителя с вода до нивото на преливната тръба.
6. Свържете маркуч за източване към преливната тръба.

7. ПРОЦЕС НА ДЕСТИЛАЦИЯ

1. Напълнете казана с джибри до обозначеното ниво (не до горе).
2. Запалете внимателно огъня.
3. Следете температурата:
 - Температурата на изпаряване на алкохола трябва да е между 75 и 85°C.
 - Температурата на водата в охладителя: 15-18°C (макс. 25°C).
4. Ако охладителната вода се загрее, добавете студена вода през входния кран.
5. Следете постоянен поток на дестилата - ако прекъсне, проверете уплътненията.

6. Измерете градуса с алкохоломер, когато падне под 12,5% vol, прекратете варенето.

☐ За по-чиста и ароматна ракия се препоръчва втора преварка (двойна дестилация).

8. СЛЕД ДЕСТИЛАЦИЯТА

1. Прекратете отоплението (спрете газа или угасете огъня).
2. Изчакайте джибрите да изстинат, преди да отворите казана.
3. Работете с ръкавици и защитно облекло, защото съдът е горещ.
4. Изпразнете казана и измийте с топла вода.
5. Подсушете добре и съхранявайте на сухо място.

☐ Внимавайте при изливане на остатъците - горещата маса може да причини изгаряния.

9. БЕЗОПАСНОСТ

- Не допускайте деца или странични лица около казана по време на работа.
- Не използвайте в близост до взривоопасни или запалими материали.
- Поставете казана върху стабилна, огнеупорна основа.
- Препоръчва се наличието на прахов пожарогасител близо до мястото на дестилация.
- Ако възникне проблем, изключете отоплението и изчакайте да изстине, преди да разглобявате.

10. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

След всяка употреба:

1. Измийте всички части, които са били в контакт с материала или дестилата.
2. Ако има загаряне, почистете внимателно с влажен парцал и малко финна пепел - бавно и без натиск, за да не надраскате медта.
3. След почистване, забършете медните части с парцал, напоен в лимонена киселина.
4. Изплакнете и подсушете.

☐ Не използвайте вода от кладенци, тъй като съдържа утайки и варовик, които могат да повредят охладителя. Щетите от лошо качество на водата не се покриват от гаранцията.

11. ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Силна миризма на ракия по време на варене = изтичане на пари → проверете уплътненията.
- Поддържайте температурата на дестилата между 15 и 17°C за пълна кондензация.
- Винаги проверявайте дали охладителят е пълен с вода преди започване.
- Никога не палете казана, ако е празен или непроверен за течове.