

## Einmaischen Tipps von Ihrem Lohnbrenner

### Generell, gilt für alle Früchte:

- voll reif, sauber, kein faules Obst, o. Stiele und Blätter
- bei Quitten ohne Flaumhaare
- bei Trauben und Beeren ohne Rappen
- bei Steinobst ohne oder mit Steinen (unbeschädigte)

**Äpfel, Birnen und Quitten;** Müssen gemahlen werden (3–5 mm). Bei Quitten empfiehlt es sich, ca. 25 % Apfel oder Most beizugeben.

**Steinobst:** leicht zerdrückt. Steine nicht zerbrechen.

**Trauben und Beeren:** Entrappt, zerdrückt.

**Fässer** Die Fässer sollten bis ca. 75–80 % gefüllt werden. → Ab einer Menge von 60 kg können wir einzeln brennen.

Nach Möglichkeit auf einmal befüllen. Am letzten Tag die Hefe begeben.

**Hefe begeben** Trockenhefe 20g/100kg Obst in 10facher Menge Wasser bei 30–35 Grad C während 15min quellen lassen, dann der Maische zugeben.

### Die Vergärung:

- Deckel mit einem Gärspund (Blubberglas,) Reifen geschlossen **oder**
- Deckel mit einem Loch, Reifen geschlossen, nach Gärung Loch mit Isolierband schliessen **oder**
- Schnur zwischen Fassrand und Deckel legen, Deckel verschliessen **oder**
- Deckel aufgelegt, mit ca. 30 kg Stein beschwert, Reifen offen. Nach drei Wo. schliessen. (Bei der Gärung gibt es hohen Druck, überfüllte Fässer wirken wie eine Bombe.) Beste Gärtemperatur ist bei 18–20 °C **ohne Sonneneinwirkung** und dauert in der Regel 3–6 Wochen. Öffnen Sie während der Gärung nie das Fass.

**Nach dem Gären Loch verschliessen.** Lufteinlass ist schlecht (Bakterien gehen an die Arbeit, es bildet sich Kahlhefe (weisser Belag), Alkohol wird abgebaut. Dies kann so weit gehen, bis sich Essig bildet.

Achten Sie darauf, dass Ihr Fass mit Inhalt und Namen beschriftet ist.

Der **Brennerlohn** beinhaltet das Anmelden bei der Alkoholverwaltung, das Brennen, das Herabsetzen auf die gewünschte Stärke, das Kühlen, das Filtern, das Abfüllen in Ihre Behälter und das korrekte Beschriften. **Bei Gebinde unter 5 Liter stellen wir Fr.**

**1.00 pro Flasche für das Abfüllen in Rechnung.**

Separat in Rechnung gestellt werden das Entsorgen der Maische und das benötigte Holz. Dieses können Sie auch selbst bringen.

### Schnapslagerung

Der frisch gebrannte Schnaps sollte mindestens sechs Monate bis ein Jahr dunkel ruhen in einem Glas- oder Chromstahlbehälter (Aroma entwickelt sich weiter und harmonischer).

**Geniessen:** Trinken Sie Ihren Brand bei 16–20 °C, da ist die beste Aromaentfaltung.

Kunststoffbehälter eignen nur für die Verarbeitung und den Transport.