MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

DO YOUR WHISKY

WHISKY MAKING KIT

Craftly



INFUSE. BLEND. ENJOY.

SK · CZ · HU · RO · PL · SI · HR · BG · GR

Slovenčina

DO YOUR WHISKY - sada na ochutenie whisky

Obsah sady a zloženie

6 skúmaviek dubových štiepok v 3 variantoch: American Sweetheart, Dark Chocolate a Vanilla Dream. Ďalších 6 skúmaviek obsahuje kávové zrná, chilli Bird's Eye, škoricu, chai zmes, kakaové bôby a pomarančovú kôru.

Chai zmes: rooibos, zázvor, škorica, aróma, ružové bobule, kardamóm, korenie, vanilka a kvety nevädze.

Pomôcky: 2 sklenené fľaše s korkovými zátkami, 6 chladiacich kociek z nehrdzavejúcej ocele, 2 papierové filtre, popisovateľné etikety a brožúra. Alkohol nie je súčasťou balenia.

Doplňte 700 ml nevyzretej whisky na dve dávky po 350 ml. Voliteľne použite vlastný lievik a mažiar. Sada slúži na lúhovanie v hotovom alkohole, nie na destiláciu.

Dôležité: Môže obsahovať stopy orechov a arašidov. Prísady sú iba na lúhovanie v alkohole. Malé časti predstavujú riziko zadusenia; uchovávajte mimo dosahu detí a zvierat. Pred pitím odfiltrujte všetky štiepky a rastlinné časti.

Príprava s drevenými štiepkami

1. Pripravte čisté fľaše a pomôcky. Vyberte štiepky podľa receptu alebo vytvorte vlastnú kombináciu.

2. Do jednej fľaše nalejte 350 ml nevyzretej whisky (white whisky / white dog) a pridajte štiepky. Fľašu neplňte až po okraj, aby sa dala uzavrieť. Ak používate hotovú vyzretú whisky, štiepky môžete vynechať a prejsť k ochucovaniu.

3. Podľa podrobnej brožúry nechajte štiepky lúhovať najmenej 4 týždne. Čím dlhšie zostanú v nápoji, tým výraznejšia bude chuť.

4. Štiepky odfiltrujte cez papierový filter, prípadne s vlastným lievikom, do druhej čistej fľaše.

Ochutenie a dokončenie

5. Vybrané prísady podrvte a pridajte do whisky. Zmes uložte na ďalší týždeň do chladničky.

6. Po týždni odfiltrujte všetky prísady späť do prvej, vopred vyčistenej fľaše. Na etiketu napíšte zloženie a dátum prípravy.

7. Kovové chladiace kocky vychladťte v mrazničke a použite pri podávaní. Kocky nie sú určené na konzumáciu.

Rozdiel v podkladoch: Obal uvádza štiepky 2-4 týždne a ďalšie prísady cez noc. Podrobná brožúra uvádza najmenej 4 týždne a potom 1 týždeň v chladničke. Vyššie uvedený postup vychádza z brožúry.

Tri recepty na 350 ml základu

Každý recept je na jednu fľašu. ČL = čajová lyžička. Najprv použite štiepky, po ich odfiltrovaní pridajte ostatné prísady.

HOT SUMMER: 1 ČL štiepok Vanilla Dream. Potom 1 ČL pomarančovej kôry, ½ papričky Bird's Eye a 1 ČL kakaových bôbov.

CAFFEINE KICK: 1 ČL štiepok Dark Chocolate. Potom 1 ČL kávových zŕn a 1 ČL kakaových bôbov.

CHAI CHARMER: 1 ČL štiepok American Sweetheart. Potom ½ ČL škorice a 1 ČL chai zmesi.

Chilli Bird's Eye je veľmi štipľavé. Používajte ho opatrne, zabráňte kontaktu s očami a po manipulácii si umyte ruky.

Výber chutí a skladovanie

American Sweetheart dodá jemnú sladkosť; Dark Chocolate intenzívny pražený a korenistý tón; Vanilla Dream vanilkové, ovocné a krémové tóny. Ide o názvy variantov dubových štiepok.

Prísady uchovávajte na chladnom, suchom mieste mimo priameho slnka. Pred použitím si prečítajte návod. Len pre dospelých; alkohol konzumujte zodpovedne.

Výrobca: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYW · EAN 4270000079382

Čeština

DO YOUR WHISKY - sada na ochucení whisky

Obsah sady a složení

6 zkumavek dubových štěpek ve 3 variantách: American Sweetheart, Dark Chocolate a Vanilla Dream. Dalších 6 zkumavek obsahuje kávová zrna, chilli Bird's Eye, skořici, chai směs, kakaové boby a pomerančovou kůru.

Chai směs: rooibos, zázvor, skořice, aroma, růžové bobule, kardamom, pepř, vanilka a květy chrpy.

Pomůcky: 2 skleněné lahve s korkovými zátkami, 6 chladicích kostek z nerezové oceli, 2 papírové filtry, popisovatelné etikety a brožura. Alkohol není součástí balení.

Doplňte 700 ml nevyzrálé whisky na dvě dávky po 350 ml. Volitelně použijte vlastní trychtýř a hmoždíř. Sada slouží k louhování v hotovém alkoholu, nikoli k destilaci.

Důležité: Může obsahovat stopy ořechů a arašídů. Přísady jsou pouze k louhování v alkoholu. Malé části představují riziko udušení; uchovávejte mimo dosah dětí a zvířat. Před pitím odfiltrujte všechny štěpky a rostlinné části.

Příprava s dřevěnými štěpkami

1. Připravte čisté lahve a pomůcky. Vyberte štěpky podle receptu nebo vytvořte vlastní kombinaci.

2. Do jedné lahve nalijte 350 ml nevyzrálé whisky (white whisky / white dog) a přidejte štěpky. Neplňte lahev až po okraj, aby šla uzavřít. Používáte-li hotovou vyzrálou whisky, můžete štěpky vynechat a přejít k ochucování.

3. Podle podrobné brožury nechte štěpky louhovat nejméně 4 týdny. Čím déle zůstanou v nápoji, tím výraznější bude chuť.

4. Štěpky odfiltrujte přes papírový filtr, případně s vlastním trychtýřem, do druhé čisté lahve.

Ochucení a dokončení

5. Vybrané přísady podrťte a přidejte do whisky. Směs uložte na další týden do chladničky.

6. Po týdnu odfiltrujte všechny přísady zpět do první, předem vyčištěné lahve. Na etiketu napište složení a datum přípravy.

7. Kovové chladicí kostky vychlaďte v mrazničce a použijte při podávání. Kostky nejsou určeny ke konzumaci.

Rozdíl v podkladech: Obal uvádí štěpky 2-4 týdny a další přísady přes noc. Podrobná brožura uvádí nejméně 4 týdny a poté 1 týden v chladničce. Výše uvedený postup vychází z brožury.

Tři recepty na 350 ml základu

Každý recept je na jednu lahev. ČL = čajová lžička. Nejprve použijte štěpky, po jejich odfiltrování přidejte ostatní přísady.

HOT SUMMER: 1 ČL štěpek Vanilla Dream. Poté 1 ČL pomerančové kůry, ½ papričky Bird's Eye a 1 ČL kakaových bobů.

CAFFEINE KICK: 1 ČL štěpek Dark Chocolate. Poté 1 ČL kávových zrn a 1 ČL kakaových bobů.

CHAI CHARMER: 1 ČL štěpek American Sweetheart. Poté ½ ČL skořice a 1 ČL chai směsi.

Chilli Bird's Eye je velmi pálivé. Používejte opatrně, zabraňte kontaktu s očima a po manipulaci si umyjte ruce.

Výběr chutí a skladování

American Sweetheart dodá jemnou sladkost; Dark Chocolate intenzivní pražený a kořenitý tón; Vanilla Dream vanilkové, ovocné a krémové tóny. Jde o názvy variant dubových štěpek.

Přísady uchovávejte v chladu a suchu mimo přímé slunce. Před použitím si přečtěte návod. Pouze pro dospělé; alkohol konzumujte zodpovědně.

Výrobce: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYW · EAN 4270000079382

Magyar

DO YOUR WHISKY - whiskyízesítő készlet

A készlet tartalma és összetevői

6 kémcső tölgyfaforgács, 3 változatban: American Sweetheart, Dark Chocolate és Vanilla Dream. További 6 kémcsőben kávébab, Bird's Eye chili, fahéj, chai keverék, kakaóbab és narancshéj található.

Chai keverék: rooibos, gyömbér, fahéj, aroma, rózsabors, kardamom, bors, vanília és búzavirág.

Eszközök: 2 parafa dugós üvegpalack, 6 rozsdamentes acél hűtőkocka, 2 papírszűrő, feliratozható címkék és füzet. A készlet alkoholt nem tartalmaz.

Két 350 ml-es adaghoz 700 ml érleletlen whisky szükséges. Saját tölcsér és mozsár használata választható. A készlet kész alkoholban való áztatásra szolgál, nem lepárlásra.

Fontos: Nyomokban diófféléket és földimogyorót tartalmazhat. Az összetevők csak alkoholban áztathatók. Az apró részek fulladásveszélyesek; gyermekektől és állatoktól tartsa távol. Fogyasztás előtt minden faforgácsot és növényi részt szűrjön ki.

Előkészítés faforgáccsal

1. Készítsen elő tiszta palackokat és eszközöket. Válassza ki a faforgácsot a recept szerint, vagy készítsen saját keveréket.

2. Öntsön 350 ml érleletlen whiskyt (white whisky / white dog) az egyik palackba, és adja hozzá a forgácsot. Ne töltse színültig, hogy lezárható legyen. Kész, érlelt whisky használatakor a faforgács elhagyható; folytassa az ízesítéssel.

3. A részletes füzet szerint legalább 4 hétig áztassa a forgácsot. Minél tovább marad az italban, annál erősebb lesz az íze.

4. Papírszűrővel, szükség esetén saját tölcsérrel szűrje át a másik tiszta palackba, eltávolítva a faforgácsot.

Ízesítés és befejezés

5. Törje össze a választott összetevőket, és adja a whiskyhez. A keveréket tegye további egy hétre hűtőszekrénybe.

6. Egy hét után szűrje ki az összes összetevőt az előzőleg megtisztított első palackba. Írja a címkére az összetételt és a készítés dátumát.

7. A fém hűtőkockákat hűtse le a fagyasztóban, majd használja tálaláskor. A kockák nem ehetők.

Eltérő idők: A doboz a faforgácshoz 2-4 hetet, a többi összetevőhöz egy éjszakát ír. A részletes füzet legalább 4 hetet, majd 1 hetet ír a hűtőben. A fenti eljárás a füzetet követi.

Három recept 350 ml alaphoz

Minden recept egy palackhoz való. tk. = teáskanál. Először a faforgácsot használja; csak annak kiszűrése után adja hozzá a többi összetevőt.

HOT SUMMER: 1 tk. Vanilla Dream faforgács. Ezután 1 tk. narancshéj, ½ Bird's Eye chilipaprika és 1 tk. kakaóbab.

CAFFEINE KICK: 1 tk. Dark Chocolate faforgács. Ezután 1 tk. kávébab és 1 tk. kakaóbab.

CHAI CHARMER: 1 tk. American Sweetheart faforgács. Ezután ½ tk. fahéj és 1 tk. chai keverék.

A Bird's Eye chili nagyon csípős. Óvatosan használja, ne kerüljön a szemébe, és érintése után mosson kezet.

Ízek és tárolás

Az American Sweetheart lágy édességet; a Dark Chocolate erőteljes, pörkölt, fűszeres ízt; a Vanilla Dream vaníliás, gyümölcsös, krémes jegyeket ad. Ezek tölgyfaforgács-változatok nevei.

Az összetevőket hűvös, száraz, közvetlen napfénytől védett helyen tárolja. Használat előtt olvassa el az útmutatót. Csak felnőtteknek; fogyasszon alkoholt felelősséggel.

Gyártó: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYW · EAN 4270000079382

Română

DO YOUR WHISKY - set pentru aromatizarea whiskyului

Conținut și ingrediente

6 eprubete cu așchii de stejar, în 3 variante: American Sweetheart, Dark Chocolate și Vanilla Dream. Alte 6 eprubete conțin boabe de cafea, ardei Bird's Eye, scorțișoară, amestec chai, boabe de cacao și coajă de portocală.

Amestec chai: rooibos, ghimbir, scorțișoară, aromă, boabe de piper roz, cardamom, piper, vanilie și flori de albăstrele.

Accesorii: 2 sticle cu dopuri de plută, 6 cuburi de răcire din oțel inoxidabil, 2 filtre de hârtie, etichete inscripționabile și broșură. Alcoolul nu este inclus.

Adăugați 700 ml de whisky nematurat pentru două porții de 350 ml. Opțional, folosiți o pâlnie și un mojar proprii. Setul este pentru macerare în alcool gata preparat, nu pentru distilare.

Important: Poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă și arahide. Ingredientele sunt doar pentru macerare în alcool. Piesele mici prezintă pericol de sufocare; nu lăsați la îndemâna copiilor și animalelor. Filtrați toate așchiile și părțile vegetale înainte de consum.

Prepararea cu așchii de lemn

1. Pregătiți sticle și ustensile curate. Alegeți așchiile conform rețetei sau creați propria combinație.

2. Turnați 350 ml de whisky nematurat (white whisky / white dog) într-o sticlă și adăugați așchiile. Nu umpleți până la margine, pentru a putea închide sticla. Dacă folosiți whisky deja maturat, puteți omite așchiile și trece direct la aromatizare.

3. Conform broșurii detaliate, lăsați așchiile la macerat cel puțin 4 săptămâni. Cu cât rămân mai mult în băutură, cu atât gustul devine mai intens.

4. Filtrați așchiile prin filtrul de hârtie, folosind opțional propria pâlnie, în a doua sticlă curată.

Aromatizarea și finalizarea

5. Zdrobiți ingredientele alese și adăugați-le în whisky. Păstrați amestecul încă o săptămână la frigider.

6. După o săptămână, filtrați toate ingredientele înapoi în prima sticlă, curățată în prealabil. Notați pe etichetă ingredientele și data preparării.

7. Răciți cuburile metalice în congelator și folosiți-le la servire. Cuburile nu sunt comestibile.

Durate diferite: Cutia indică 2-4 săptămâni pentru așchii și o noapte pentru celelalte ingrediente. Broșura detaliată indică minimum 4 săptămâni, apoi 1 săptămână la frigider. Procedura de mai sus urmează broșura.

Trei rețete pentru 350 ml de bază

Fiecare rețetă este pentru o sticlă. Linguriță sunt de ceai. Folosiți întâi așchiile; adăugați celelalte ingrediente numai după filtrarea lor.

HOT SUMMER: 1 linguriță de așchii Vanilla Dream. Apoi 1 linguriță de coajă de portocală, ½ ardei Bird's Eye și 1 linguriță de boabe de cacao.

CAFFEINE KICK: 1 linguriță de așchii Dark Chocolate. Apoi 1 linguriță de boabe de cafea și 1 linguriță de boabe de cacao.

CHAI CHARMER: 1 linguriță de așchii American Sweetheart. Apoi ½ linguriță de scorțișoară și 1 linguriță de amestec chai.

Ardeiul Bird's Eye este foarte iute. Folosiți-l cu atenție, evitați contactul cu ochii și spălați mâinile după manipulare.

Arome și păstrare

American Sweetheart oferă o dulceață delicată; Dark Chocolate, note intense, prăjite și condimentate; Vanilla Dream, note de vanilie, fructate și cremoase. Acestea sunt denumiri ale variantelor de așchii de stejar.

Păstrați ingredientele la loc răcoros și uscat, ferit de soare. Citiți instrucțiunile înainte de utilizare. Numai pentru adulți; consumați alcool responsabil.

Producător: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYW · EAN 4270000079382

Polski

DO YOUR WHISKY - zestaw do aromatyzowania whisky

Zawartość i skład

6 probówek z wiórkami dębowymi w 3 wariantach: American Sweetheart, Dark Chocolate i Vanilla Dream. Kolejnych 6 probówek zawiera ziarna kawy, chili Bird's Eye, cynamon, mieszankę chai, ziarna kakao i skórkę pomarańczową.

Mieszanka chai: rooibos, imbir, cynamon, aromat, różowe jagody pieprzowe, kardamon, pieprz, wanilia i kwiaty chabra.

Akcesoria: 2 szklane butelki z korkami, 6 kostek chłodzących ze stali nierdzewnej, 2 filtry papierowe, etykiety do opisania i broszura. Alkohol nie jest dołączony.

Przygotuj 700 ml niestarzonej whisky na dwie porcje po 350 ml. Opcjonalnie użyj własnego lejka i moździerza. Zestaw służy do maceracji w gotowym alkoholu, nie do destylacji.

Ważne: Może zawierać śladowe ilości orzechów i orzeszków ziemnych. Składniki służą wyłącznie do maceracji w alkoholu. Małe części grożą zadławieniem; trzymać z dala od dzieci i zwierząt. Przed wypiciem odfiltruj wszystkie wiórki i części roślin.

Przygotowanie z wiórkami

1. Przygotuj czyste butelki i przybory. Wybierz wiórki według przepisu lub stwórz własną kombinację.

2. Wlej 350 ml niestarzonej whisky (white whisky / white dog) do jednej butelki i dodaj wiórki. Nie napełniaj po brzeg, aby można było zamknąć butelkę. Używając gotowej, starzonej whisky, możesz pominąć wiórki i przejść do aromatyzowania.

3. Według szczegółowej broszury maceruj wiórki przez co najmniej 4 tygodnie. Im dłużej pozostaną w napoju, tym intensywniejszy będzie smak.

4. Odfiltruj wiórki przez filtr papierowy, opcjonalnie z własnym lejkiem, do drugiej czystej butelki.

Aromatyzowanie i wykończenie

5. Rozgnieć wybrane składniki i dodaj do whisky. Wstaw mieszankę do lodówki na kolejny tydzień.

6. Po tygodniu odfiltruj wszystkie składniki z powrotem do pierwszej, uprzednio umytej butelki. Na etykiecie zapisz skład i datę przygotowania.

7. Schłodź metalowe kostki w zamrażarce i używaj podczas podawania. Kostki nie są przeznaczone do jedzenia.

Różne czasy: Opakowanie podaje 2-4 tygodnie dla wiórków i jedną noc dla pozostałych składników. Szczegółowa broszura podaje co najmniej 4 tygodnie, a potem 1 tydzień w lodówce. Powyższa procedura opiera się na broszurze.

Trzy przepisy na 350 ml bazy

Każdy przepis jest na jedną butelkę. Łyżeczka = łyżeczka do herbaty. Najpierw użyj wiórków; pozostałe składniki dodaj po ich odfiltrowaniu.

HOT SUMMER: 1 łyżeczka wiórków Vanilla Dream. Następnie 1 łyżeczka skórki pomarańczowej, ½ papryczki Bird's Eye i 1 łyżeczka ziaren kakao.

CAFFEINE KICK: 1 łyżeczka wiórków Dark Chocolate. Następnie 1 łyżeczka ziaren kawy i 1 łyżeczka ziaren kakao.

CHAI CHARMER: 1 łyżeczka wiórków American Sweetheart. Następnie ½ łyżeczki cynamonu i 1 łyżeczka mieszanki chai.

Chili Bird's Eye jest bardzo ostre. Używaj ostrożnie, unikaj kontaktu z oczami i umyj ręce po dotykaniu papryczki.

Smaki i przechowywanie

American Sweetheart daje delikatną słodycz; Dark Chocolate intensywne, prażone i korzenne nuty; Vanilla Dream nuty waniliowe, owocowe i kremowe. Są to nazwy wariantów wiórków dębowych.

Składniki przechowuj w chłodnym, suchym miejscu bez bezpośredniego słońca. Przed użyciem przeczytaj instrukcję. Tylko dla dorosłych; pij alkohol odpowiedzialnie.

Producent: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYW · EAN 4270000079382

Slovenščina

DO YOUR WHISKY - komplet za aromatiziranje viskija

Vsebina in sestavine

6 epruvet hrastovih sekancev v 3 različicah: American Sweetheart, Dark Chocolate in Vanilla Dream. Drugih 6 epruvet vsebuje kavna zrna, čili Bird's Eye, cimet, mešanico chai, kakavova zrna in pomarančno lupino.

Mešanica chai: rooibos, ingver, cimet, aroma, rožnate jagode, kardamom, poper, vanilja in cvetovi plavice.

Pripomočki: 2 steklenici s plutovinastima zamaškoma, 6 hladilnih kock iz nerjavnega jekla, 2 papirnata filtra, nalepke za označevanje in brošura. Alkohol ni priložen.

Pripravite 700 ml nezorjenega viskija za dva odmerka po 350 ml. Po želji uporabite lasten lijak in možnar. Komplet je za namakanje v že pripravljenem alkoholu, ne za destilacijo.

Pomembno: Lahko vsebuje sledi oreškov in arašidov. Sestavine so samo za namakanje v alkoholu. Majhni deli predstavljajo nevarnost zadušitve; hranite zunaj dosega otrok in živali. Pred pitjem odfiltrirajte vse sekance in rastlinske dele.

Priprava z lesnimi sekanci

1. Pripravite čiste steklenice in pripomočke. Izberite sekance po receptu ali ustvarite lastno kombinacijo.

2. V eno steklenico nalijte 350 ml nezorjenega viskija (white whisky / white dog) in dodajte sekance. Ne napolnite do roba, da jo lahko zaprete. Če uporabite že zorjen viski, lahko sekance izpustite in nadaljujete z aromatiziranjem.

3. Po podrobni brošuri sekance namakajte najmanj 4 tedne. Dlje ko ostanejo v pijači, izrazitejši bo okus.

4. Sekance odfiltrirajte skozi papirnati filter, po potrebi z lastnim lijakom, v drugo čisto steklenico.

Aromatiziranje in zaključek

5. Izbrane sestavine zdrobite in dodajte viskiju. Mešanico postavite v hladilnik za dodaten teden.

6. Po enem tednu odfiltrirajte vse sestavine nazaj v prvo, predhodno očiščeno steklenico. Na nalepko zapišite sestavo in datum priprave.

7. Kovinske hladilne kocke ohladite v zamrzovalniku in jih uporabite pri postrežbi. Kocke niso užitne.

Različni časi: Embalaža navaja 2-4 tedne za sekance in eno noč za druge sestavine. Podrobna brošura navaja najmanj 4 tedne, nato 1 teden v hladilniku. Zgornji postopek sledi brošuri.

Trije recepti za 350 ml osnove

Vsak recept je za eno steklenico. Žlička = čajna žlička. Najprej uporabite sekance; druge sestavine dodajte šele po njihovem filtriranju.

HOT SUMMER: 1 žlička sekancev Vanilla Dream. Nato 1 žlička pomarančne lupine, ½ čilija Bird's Eye in 1 žlička kakavovih zrn.

CAFFEINE KICK: 1 žlička sekancev Dark Chocolate. Nato 1 žlička kavnih zrn in 1 žlička kakavovih zrn.

CHAI CHARMER: 1 žlička sekancev American Sweetheart. Nato ½ žličke cimeta in 1 žlička mešanice chai.

Čili Bird's Eye je zelo pekoč. Uporabljajte previdno, preprečite stik z očmi in si po rokovanju umijte roke.

Okusi in shranjevanje

American Sweetheart doda nežno sladkost; Dark Chocolate intenzivne pražene in začimbne note; Vanilla Dream vaniljeve, sadne in kremaste note. To so imena različic hrastovih sekancev.

Sestavine hranite na hladnem in suhem mestu, zaščitene pred neposrednim soncem. Pred uporabo preberite navodila. Samo za odrasle; alkohol uživajte odgovorno.

Proizvajalec: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYW · EAN 4270000079382

Hrvatski

DO YOUR WHISKY - komplet za aromatiziranje viskija

Sadržaj i sastojci

6 epruveta hrastove sječke u 3 varijante: American Sweetheart, Dark Chocolate i Vanilla Dream. Još 6 epruveta sadrži zrna kave, čili Bird's Eye, cimet, chai mješavinu, zrna kakaa i narančinu koru.

Chai mješavina: rooibos, đumbir, cimet, aroma, ružičaste bobice, kardamom, papar, vanilija i cvjetovi različka.

Pribor: 2 staklene boce s plutenim čepovima, 6 rashladnih kockica od nehrđajućeg čelika, 2 papirnata filtra, etikete za označavanje i brošura. Alkohol nije priložen.

Pripremite 700 ml neodležanog viskija za dvije doze po 350 ml. Po želji koristite vlastiti lijevak i mužar. Komplet služi za maceraciju u gotovom alkoholu, ne za destilaciju.

Važno: Može sadržavati tragove orašastih plodova i kikirikija. Sastojci služe samo za maceraciju u alkoholu. Sitni dijelovi predstavljaju opasnost od gušenja; držite izvan dohvata djece i životinja. Prije konzumacije filtrirajte svu sječku i biljne dijelove.

Priprema s drvenom sječkom

1. Pripremite čiste boce i pribor. Odaberite sječku prema receptu ili napravite vlastitu kombinaciju.

2. Ulijte 350 ml neodležanog viskija (white whisky / white dog) u jednu bocu i dodajte sječku. Ne punite do vrha kako biste mogli zatvoriti bocu. Ako koristite gotov odležani viski, možete izostaviti sječku i prijeći na aromatiziranje.

3. Prema detaljnoj brošuri, sječku macerirajte najmanje 4 tjedna. Što dulje ostane u napitku, okus će biti intenzivniji.

4. Filtrirajte sječku kroz papirnati filtar, po potrebi vlastitim lijevkom, u drugu čistu bocu.

Aromatiziranje i završetak

5. Zdrobite odabrane sastojke i dodajte ih viskiju. Mješavinu stavite u hladnjak na još jedan tjedan.

6. Nakon tjedan dana filtrirajte sve sastojke natrag u prvu, prethodno očišćenu bocu. Na etiketu napišite sastav i datum pripreme.

7. Metalne rashladne kockice ohladite u zamrzivaču i koristite pri posluživanju. Kockice nisu jestive.

Različita vremena: Ambalaža navodi 2-4 tjedna za sječku i jednu noć za ostale sastojke. Detaljna brošura navodi najmanje 4 tjedna, zatim 1 tjedan u hladnjaku. Gornji postupak slijedi brošuru.

Tri recepta za 350 ml baze

Svaki recept namijenjen je jednoj boci. Žličica = čajna žličica. Najprije koristite sječku; ostale sastojke dodajte tek nakon njezina filtriranja.

HOT SUMMER: 1 žličica sječke Vanilla Dream. Zatim 1 žličica narančine kore, ½ papričice Bird's Eye i 1 žličica zrna kakaa.

CAFFEINE KICK: 1 žličica sječke Dark Chocolate. Zatim 1 žličica zrna kave i 1 žličica zrna kakaa.

CHAI CHARMER: 1 žličica sječke American Sweetheart. Zatim ½ žličice cimeta i 1 žličica chai mješavine.

Čili Bird's Eye vrlo je ljut. Koristite oprezno, izbjegavajte dodir s očima i nakon rukovanja operite ruke.

Okusi i čuvanje

American Sweetheart daje blagu slatkoću; Dark Chocolate intenzivne pržene i začinske note; Vanilla Dream note vanilije, voća i kremaste arome. To su nazivi varijanti hrastove sječke.

Sastojke čuvajte na hladnom i suhom mjestu, zaštićene od izravnog sunca. Prije uporabe pročitajte upute. Samo za odrasle; alkohol konzumirajte odgovorno.

Proizvođač: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYW · EAN 4270000079382

Български

DO YOUR WHISKY - комплект за овкусяване на уиски

Съдържание и съставки

6 епруветки с дъбов чипс в 3 варианта: American Sweetheart, Dark Chocolate и Vanilla Dream. Още 6 епруветки съдържат кафе на зърна, чили Bird’s Eye, канела, смес chai, какаови зърна и портокалова кора.

Смес chai: ройбос, джинджифил, канела, ароматизант, розови зърна, кардамон, пипер, ванилия и цветове от метличина.

Принадлежности: 2 стъклени бутилки с коркови тапи, 6 охлаждащи кубчета от неръждаема стомана, 2 хартиени филтъра, етикети за надписване и брошура. Алкохолът не е включен.

Осигурете 700 ml неотлежало уиски за две дози по 350 ml. По желание използвайте собствена фуния и хаванче. Комплектът е за накисване в готов алкохол, не за дестилация.

Важно: Може да съдържа следи от ядки и фъстъци. Съставките са само за накисване в алкохол. Малките части носят риск от задавяне; пазете от деца и животни. Преди пиене филтрирайте целия дървесен чипс и всички растителни части.

Приготвяне с дървесен чипс

1. Пригответе чисти бутилки и принадлежности. Изберете чипса по рецептата или създайте собствена комбинация.

2. Налейте 350 ml неотлежало уиски (white whisky / white dog) в едната бутилка и добавете чипса. Не пълнете до ръба, за да може да се затвори. При готово отлежало уиски може да пропуснете чипса и да преминете към овкусяване.

3. Според подробната брошура накиснете чипса за поне 4 седмици. Колкото по-дълго остане в напитката, толкова по-силен ще е вкусът.

4. Отстранете чипса чрез хартиения филтър, по желание със собствена фуния, във втората чиста бутилка.

Овкусяване и завършване

5. Счукайте избраните съставки и ги добавете към уискито. Поставете сместа в хладилник за още една седмица.

6. След седмица филтрирайте всички съставки обратно в първата, предварително почистена бутилка. Запишете състава и датата на приготвяне върху етикета.

7. Охладете металните кубчета във фризера и ги използвайте при сервиране. Кубчетата не са за ядене.

Различни срокове: Опаковката посочва 2-4 седмици за чипса и една нощ за останалите съставки. Подробната брошура посочва поне 4 седмици, после 1 седмица в хладилник. Горният метод следва брошурата.

Три рецепти за 350 ml основа

Всяка рецепта е за една бутилка. ч.л. = чаена лъжичка. Първо използвайте чипса; добавете другите съставки след отстраняването му.

HOT SUMMER: 1 ч.л. чипс Vanilla Dream. После 1 ч.л. портокалова кора, ½ люта чушка Bird’s Eye и 1 ч.л. какаови зърна.

CAFFEINE KICK: 1 ч.л. чипс Dark Chocolate. После 1 ч.л. кафе на зърна и 1 ч.л. какаови зърна.

CHAI CHARMER: 1 ч.л. чипс American Sweetheart. После ½ ч.л. канела и 1 ч.л. смес chai.

Чилито Bird’s Eye е много люто. Използвайте внимателно, избягвайте контакт с очите и измийте ръцете след работа с него.

Вкусове и съхранение

American Sweetheart дава деликатна сладост; Dark Chocolate - интензивни препечени и пикантни нотки; Vanilla Dream - ванилови, плодови и кремообразни нотки. Това са имена на варианти дъбов чипс.

Съхранявайте съставките на хладно и сухо, далеч от пряко слънце. Прочетете упътването преди употреба. Само за възрастни; консумирайте алкохол отговорно.

Производител: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYW · EAN 4270000079382

Ελληνικά

DO YOUR WHISKY - σετ αρωματισμού ουίσκι

Περιεχόμενα και συστατικά

6 σωληνάρια με κομματάκια δρυός σε 3 παραλλαγές: American Sweetheart, Dark Chocolate και Vanilla Dream. Άλλα 6 σωληνάρια περιέχουν κόκκους καφέ, τσίλι Bird’s Eye, κανέλα, μείγμα chai, κόκκους κακάο και φλούδα πορτοκαλιού.

Μείγμα chai: ρόιμπος, τζίντζερ, κανέλα, αρωματική ύλη, ροζ πιπέρι, κάρδαμο, πιπέρι, βανίλια και άνθη κενταύριας.

Εξοπλισμός: 2 γυάλινες φιάλες με φελλούς, 6 ανοξείδωτοι κύβοι ψύξης, 2 χάρτινα φίλτρα, ετικέτες για αναγραφή και φυλλάδιο. Δεν περιλαμβάνεται αλκοόλ.

Προσθέστε 700 ml μη παλαιωμένου ουίσκι για δύο δόσεις των 350 ml. Προαιρετικά χρησιμοποιήστε δικό σας χωνί και γουδί. Το σετ είναι για εκχύλιση σε έτοιμο αλκοόλ, όχι για απόσταξη.

Σημαντικό: Μπορεί να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και αραχίδων. Τα συστατικά είναι μόνο για εκχύλιση σε αλκοόλ. Τα μικρά μέρη ενέχουν κίνδυνο πνιγμού· φυλάξτε μακριά από παιδιά και ζώα. Πριν πιείτε, φιλτράρετε όλα τα κομματάκια ξύλου και τα φυτικά μέρη.

Προετοιμασία με ξύλο δρυός

1. Ετοιμάστε καθαρές φιάλες και εργαλεία. Επιλέξτε τα κομματάκια ξύλου σύμφωνα με τη συνταγή ή δημιουργήστε δικό σας συνδυασμό.

2. Ρίξτε 350 ml μη παλαιωμένου ουίσκι (white whisky / white dog) στη μία φιάλη και προσθέστε το ξύλο. Μη γεμίζετε ως το χείλος, για να κλείνει η φιάλη. Με έτοιμο παλαιωμένο ουίσκι μπορείτε να παραλείψετε το ξύλο και να προχωρήσετε στον αρωματισμό.

3. Σύμφωνα με το αναλυτικό φυλλάδιο, αφήστε το ξύλο για τουλάχιστον 4 εβδομάδες. Όσο περισσότερο μένει στο ποτό, τόσο εντονότερη γίνεται η γεύση.

4. Αφαιρέστε το ξύλο με χάρτινο φίλτρο, προαιρετικά με δικό σας χωνί, μεταφέροντας το ποτό στη δεύτερη καθαρή φιάλη.

Αρωματισμός και ολοκλήρωση

5. Θρυμματίστε τα επιλεγμένα συστατικά και προσθέστε τα στο ουίσκι. Βάλτε το μείγμα στο ψυγείο για άλλη μία εβδομάδα.

6. Μετά από μία εβδομάδα φιλτράρετε όλα τα συστατικά, επιστρέφοντας το ποτό στην πρώτη φιάλη, αφού την καθαρίσετε. Γράψτε στην ετικέτα τα συστατικά και την ημερομηνία παρασκευής.

7. Ψύξτε τους μεταλλικούς κύβους στην κατάψυξη και χρησιμοποιήστε τους στο σερβίρισμα. Οι κύβοι δεν τρώγονται.

Διαφορετικοί χρόνοι: Η συσκευασία αναφέρει 2-4 εβδομάδες για το ξύλο και μία νύχτα για τα άλλα συστατικά. Το αναλυτικό φυλλάδιο αναφέρει τουλάχιστον 4 εβδομάδες, έπειτα 1 εβδομάδα στο ψυγείο. Η παραπάνω μέθοδος ακολουθεί το φυλλάδιο.

Τρεις συνταγές για 350 ml βάσης

Κάθε συνταγή είναι για μία φιάλη. κ.γ. = κουταλάκι του γλυκού. Πρώτα χρησιμοποιήστε το ξύλο· προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά αφού το αφαιρέσετε.

HOT SUMMER: 1 κ.γ. κομματάκια Vanilla Dream. Έπειτα 1 κ.γ. φλούδα πορτοκαλιού, ½ πιπεριά Bird’s Eye και 1 κ.γ. κόκκοι κακάο.

CAFFEINE KICK: 1 κ.γ. κομματάκια Dark Chocolate. Έπειτα 1 κ.γ. κόκκοι καφέ και 1 κ.γ. κόκκοι κακάο.

CHAI CHARMER: 1 κ.γ. κομματάκια American Sweetheart. Έπειτα ½ κ.γ. κανέλα και 1 κ.γ. μείγμα chai.

Το τσίλι Bird’s Eye είναι πολύ καυτερό. Χρησιμοποιήστε το προσεκτικά, αποφύγετε επαφή με τα μάτια και πλύνετε τα χέρια μετά τον χειρισμό.

Γεύσεις και αποθήκευση

Το American Sweetheart δίνει απαλή γλυκύτητα· το Dark Chocolate έντονες καβουρδισμένες, πικάντικες νότες· το Vanilla Dream νότες βανίλιας, φρούτων και κρέμας. Είναι ονομασίες παραλλαγών ξύλου δρυός.

Φυλάξτε τα συστατικά σε δροσερό, ξηρό μέρος, μακριά από ήλιο. Διαβάστε τις οδηγίες πριν τη χρήση. Μόνο για ενήλικες· καταναλώνετε αλκοόλ υπεύθυνα.

Κατασκευαστής: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYW · EAN 4270000079382