

BIENVENIDO A



Becraft

La historia de hacerlo

Para nosotros, vivir
es hacer. No importa
cómo lo hagas, siempre
va a ser memorable.

Instrucciones para la
Elaboración de
***Whisky estilo
Japones***



VETA

P R I M A



www.vetaprima.ar



Veta.Prima



221 - 2028869

Materiales

Que Incluye el Kit?

- Balde Macerador /fermentador
- Tapón
- Canilla con tuerca anti-sedimento.
- Bolsas con chip de roble francés
- y americano
- Cascara de Limón.
- Jengibre
- Té Verde
- Alcohol tridestilado neutro 40°
- Filtro de Café



Que equipamientos extras necesito?

- Botellas de vidrio para 3 litros
- Embudo
- Frascos chicos de vidrio (opcional para guía de experimentación)

Que insumos extras necesito?

- Se especifican en guía de experimentación. Es a gusto de cada uno



Paso 1 - Preparación

- Lave bien el balde, tapa, canilla, embudo y todo lo que vaya a tocar la bebida.
- Colocá el tapón en el agujero superior de la tapa (ese agujero se usa cuando el balde funciona como fermentador para elaborar cerveza o sidra, entre otras).

Aunque sea alcohol la bebida a introducir, la limpieza evita olores raros y sabores “a guardado”.

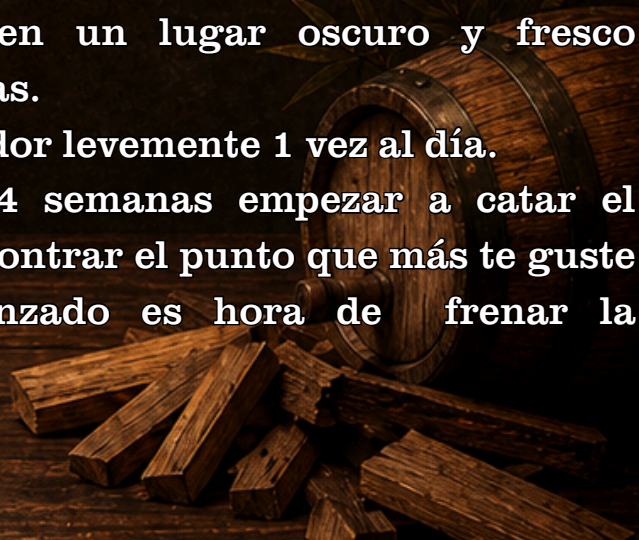


Paso 2 - Maceración principal



En el balde agrega:

- Los 3 litros de alcohol tridestilado neutro
- Sumá los chips de Roble Frances Tostado medio y el Americano Alta Vainilla
- Sumá el jengibre, cascara de limón.
- Agrega el té verde en hebras
- Dejar repostar en un lugar oscuro y fresco durante 3 semanas.
- Agitar el macerador levemente 1 vez al día.
- Al cabo de las 4 semanas empezar a catar el whisky hasta encontrar el punto que más te guste y una vez alcanzado es hora de frenar la maceración.



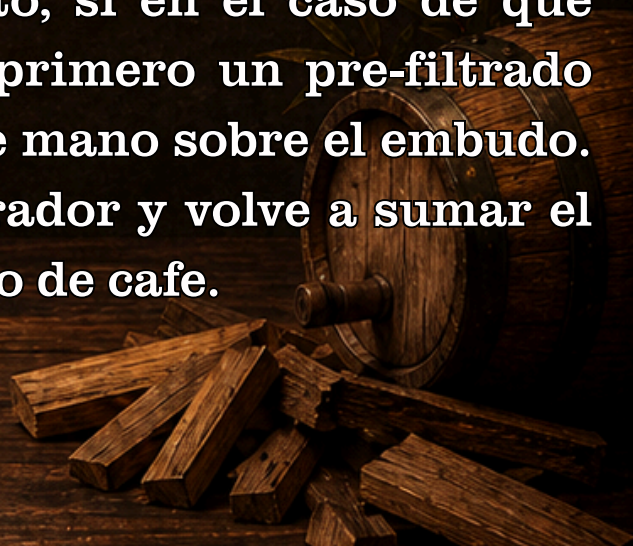
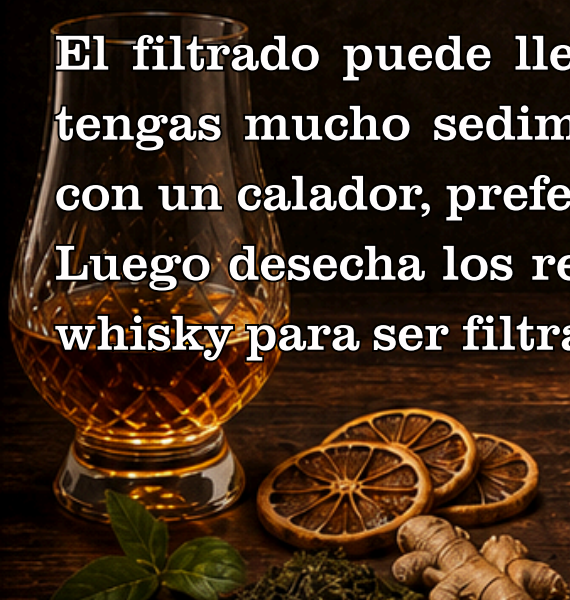
Paso 3 - Trasvase (separar sólidos)

Una vez que decidiste cortar la maceración:

- Deja reposar de 24 a 48hs para que sedimente.
- Tener limpias y preparadas las botellas
- Trasvasa con cuidado sin remover fuertemente el fondo.
- Utiliza el embudo y el filtro de café para evitar cualquier partícula.



El filtrado puede llegar a ser lento, si en el caso de que tengas mucho sedimento, realiza primero un pre-filtrado con un calador, preferentemente de mano sobre el embudo. Luego desecha los restos de macerador y vuelve a sumar el whisky para ser filtrado por el filtro de café.



Paso 4 - Maduración en botella

Una vez filtrado y trasvasado a la botella de vidrio se deja reposar a fin de redondear y equilibrar todos los sabores como así también el alcohol se asiente y no quede agresivo al paladar.

Tiempo recomendado

- **Minimo: de 2 a 4 semanas (mejora notablemente la integracion).**
- **Ideal de 2 a 3 meses.**
- **Más tiempo: sigue mejorando, siempre que este bien cerrado y guardado en un lugar fresco y oscuro**

Qué pasa si lo dejo más tiempo?

- **Se integra más, baja el “golpe alcohólico” se redondean sabores y aromas**



Paso 5 - Añejado casero y ajustes

En botella de vidrio podés hacer ajustes finos, con una regla simple “poco y de a etapas”, como ejemplo:

- ¿Querés más roble/vainilla? → agregá una pizca de chips (o mejor: un pedacito pequeño) y probá cada 7–10 días.
- ¿Querés más dulce/redondo? → unas pocas pasas (muy pocas; se sienten rápido).
- ¿Querés más ahumado? → micro-dosis de ahumado (extremadamente poco).

Tip de calidad: hacé micro-lotes en frascos chicos (100–200 ml) para probar combinaciones sin arriesgar todo el lote.

Paso 6 - A disfrutar!

Una vez que encontraste el punto justo a tu Whisky Escocés, es momento de tomar el vaso old fashion, hielo y servir tu primer y único whisky escocés casero!



No es sólo whisky. Es el whisky que hiciste vos.

Guía de Experimentación

Tu kit incluye:

- Balde BeCraft
- Tapón
- Roble francés y Americano
- Jengibre
- Cascara de Limón
- Té Verde hebras
- Botellón de alcohol tridestilado neutro 3L (40°)
- Filtro de café



Una guía de cómo puedes experimentar otros sabores y aromas con tu whisky.

Ahora, te invitamos a personalizar tu whisky agregando otros ingredientes opcionales para experimentar:

1. Botánicos y Especies Agregan notas especiadas, frescas o exóticas:

- Clavo de olor
- Canela en rama
- Cáscara de naranja o limón seca
- Cardamomo
- Anís estrellado
- Pimienta negra o rosa



Guía de Experimentación

2. Frutas Secas y Dulces Naturales Dan redondez y complejidad:

- Higos secos
- Dátiles
- Cáscara de manzana seca
- Miel o azúcar mascabo (en pequeñas cantidades)



3. Aromas Naturales Adicionales Complementan con notas suaves o intensas:

- Extracto de vainilla natural
- Granos de café tostado (solo algunos)
- Cascara de cacao o cacao en polvo puro



4. Ajustes de Perfil:

- Ácido cítrico o tártaro: balance de acidez

Tips para Experimentar

A. Trabajá por “micro-lotes” (la clave para aprender rápido)

- En vez de modificar los 3 litros de una sola vez, separá en frascos de vidrio chicos (100–250 ml) para hacer pruebas.
- Probá 3 variantes a la vez (ej.: “más roble”, “más ahumado”, “más frutal”) y comparalas lado a lado.
- Cuando encuentres una combinación ganadora, recién ahí aplicala al lote grande.

B. Regla de oro: empezá con poco (sobre todo con ahumado y especias)

- Es más fácil sumar intensidad que sacarla.
- Los sabores muy potentes (ahumado, clavo, canela, café, cacao) conviene dosificarlos en pizcas.

C. Calendario simple de cata y control

- Anotá fecha de inicio y dejá una etiqueta en el balde.
- Desde la semana 2, probá cada 7–10 días.
- Si aparece amargor/asperidad (tipo té negro muy cargado), bajá intensidad: retirás madera/botánicos o filtrás antes.

D. Cómo anotar para repetir tu mejor receta

- Pegá una etiqueta a cada frasco/botella con:
 - fecha
 - ingredientes y cantidad aproximada
 - tiempo de maceración
 - resultado (1 a 5) y notas (vainilla, dulce, seco, ahumado, etc.)
- Esto convierte el kit en un “laboratorio” y evita que el éxito sea suerte.

E. Cómo corregir un lote si te pasaste

- Muy amaderado / astringente: retirás el roble, dejás reposar 1–2 semanas y filtrás. A veces mejora mucho con tiempo.
- Muy ahumado: mezclá con parte del lote sin ahumado (si hiciste micro-lotes) o dejá reposar; el tiempo lo integra.

G. Guardado para mejores resultados

- Oscuro, fresco y sin cambios bruscos de temperatura.
- Evitá sol directo.
- Si embotellás en vidrio, el reposo extra suele redondear el perfil.

Recordá: Menos es más. Comenzá con pequeñas cantidades y ajustá según tu gusto.

¡Salud y que disfrutes la experiencia de crear tu propio whisky artesanal!