



Your first
GIN
MAKING SET

MANUAL

ANLEITUNG

INSTRUKCJA

your first

GIN MAKING SET



STEP 1

[EN] Choose a spirit, preferably one that is as tasteless as possible. We recommend a mild clear vodka. Rinse the bottle inside and the funnel thoroughly with warm water.

[DE] Verwenden Sie einen hochprozentigen Alkohol, und zwar einen, der möglichst geschmacksneutral ist. Hierfür empfehlen wir einen milden, klaren Wodka. Spülen Sie die Flasche innen und den Trichter gründlich mit warmem Wasser aus.

[PL] Wybierz wysokoprocentowy alkohol, najlepiej taki który jest jak najbardziej pozbawiony smaku. Zalecamy łagodną czystą wódkę. Dokładnie opłucz butelkę w środku i lejek ciepłą wodą.



STEP 2



EN It is time to prepare the base of your alcohol. Take a vial of juniper berries and fill an empty bottle with them using a funnel.

Juniper berries are the indispensable basis of the recipe for a perfect gin. When reacting with the alcohol, the berries will gradually release their aroma and thus this is the most important step towards creating the best gin.

DE Es ist an der Zeit, die Basis für den Alkohol vorzubereiten. Nehmen Sie ein Fläschchen mit Wacholderbeeren und füllen Sie diese mit einem Trichter in eine leere Flasche. Bei der Herstellung des perfekten Gins bilden Wacholderbeeren die unverzichtbare Grundlage der Rezeptur. Bei der Reaktion mit dem Alkohol geben die Beeren nach und nach ihr Aroma ab und vollziehen damit den wichtigsten Schritt zur Herstellung des besten Gins.

PL Czas przygotować bazę Twojego alkoholu. Weź fiolkę jagód jałowca i napełnij nią pustą butelkę za pomocą lejka.

Jagody jałowca stanowią nieodzowną podstawę przepisu, aby stworzyć idealny gin.

W reakcji z alkoholem jagody będą stopniowo uwalniać swój aromat i tym samym zrobią najważniejszy krok w kierunku stworzenia najlepszego ginu.

STEP 3



EN Do you want your gin to be delicate and fruity, or do you want to add a hint of spiciness? We have selected a variety of recipes so that there is something for everyone. Let your imagination work, measure the right ingredients with a spoon and add them directly to the bottle with the base using a funnel.
Suggestion of drinks can you find at the end of the instruction.

DE Soll Ihr Gin zart und fruchtig sein, oder möchten Sie ihm einen Hauch von Würze verleihen? Unsere Auswahl an Rezepten ist so groß, dass für jeden etwas dabei ist. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf, messen Sie die richtigen Zutaten mit einem Löffel ab und geben Sie sie mit einem Trichter direkt in die Flasche.
Rezeptvorschläge für Cocktails finden Sie am Ende der Anleitung.

PL Chcesz aby Twój gin był delikatny i owocowy, czy raczej chcesz dodać nutkę pikanterii? Wybraliśmy różne przepisy, aby każdy znalazł coś dla siebie. Daj się ponieść fantazji, odmierz odpowiednie składniki łyżeczką i dodaj je bezpośrednio do butelki z bazą za pomocą lejka.
Przepisy znajdziesz na końcu instrukcji.

STEP 4



- EN** Pour the alcohol of your choice over all the ingredients in the bottle. Close the bottle with the cork and shake vigorously.
- DE** Gießen Sie den Alkohol Ihrer Wahl über alle Zutaten in der Flasche. Die Flasche mit dem Korken verschließen und kräftig schütteln.
- PL** Zalej wszystkie składniki znajdujące się w butelce wybranym przez Ciebie alkoholem. Zamknij butelkę korkiem i energicznie potrząśnij.

STEP 5



EN Set your alcohol aside to a dark and dry place
for at least 7 days.
Preferably shake the bottle of alcohol once a day.

DE Lassen Sie den Alkohol mindestens 7 Tage lang an einem
dunklen und trockenen Ort stehen.
Die Alkoholflasche wird am besten einmal am Tag geschüttelt.

PL Odstaw swój alkohol w ciemne i suche miejsce
na co najmniej 7 dni.
Butelkę z alkoholem najlepiej wstrząsnąć raz dziennie.

STEP 6



[EN] Your gin is almost ready! Now pour the contents of the bottle into another container. Rinse the gin bottle with water to keep it clean. Then pour the gin back into the bottle using the filter funnel provided.

Don't be surprised if your own gin is not as clear as the one available in the shop. This is because it has not been filtered many times. Of course, this does not affect the flavour.

[DE] Ihr Gin ist fast fertig! Gießen Sie nun den Inhalt der Flasche in ein anderes Gefäß. Spülen Sie die Ginflasche mit Wasser aus, um sie sauber zu halten. Dann gießen Sie den Gin mit dem mitgelieferten Filtertrichter zurück in die Flasche.

Wundern Sie sich nicht, wenn Ihr eigener Gin nicht so klar ist wie der angebotene im Laden. Das liegt daran, dass es nicht so viel gefiltert worden ist. Das beeinträchtigt natürlich nicht den Geschmack.

[PL] Twój gin jest już prawie gotowy! Teraz przelej zawartość butelki do innego naczynia. Przepłucz butelkę do ginu wodą, aby była czysta. Następnie przelej gin z powrotem do butelki za pomocą lejka z filtrem dołączonego do zestawu.

Nie zdziw się, że Twój własny gin nie jest tak jasny jak ten dostępny w sklepie. To dlatego, że nie był filtrowany wiele razy. Oczywiście nie wpływa to na smak.

STEP 7



[EN] Now invite your friends and enjoy the taste of this unique gin together! We have included a suggestion of several drinks especially for you. The set also includes a jigger to make delicious drinks, metal cubes to cool down your drink and a metal spoon with a tube to make your drinks taste heavenly.

As we all know the best combination is gin and tonic, so we encourage you to make your own tonic. You can find a kit to make your own tonic in our range. We encourage you to visit our shop, where you will find more creative kits that will be of interest to you.

[DE] Rufen Sie jetzt Ihre Freunde an und genießen Sie gemeinsam den Geschmack dieses einzigartigen Gins! Speziell für Sie haben wir mehrere Rezeptvorschläge für Cocktails zusammengestellt.

Im Set enthalten sind außerdem ein Barkeeper-Messbecher für die Zubereitung köstlicher Cocktails, Metallwürfel, die Ihr Getränk perfekt kühlen, sowie ein Metallöffel mit einem Röhrchen, durch das Ihre Drinks hervorragend schmecken werden.

Am besten schmeckt bekanntlich Gin und Tonic, deshalb empfehlen wir Ihnen, Ihr eigenes Tonic herzustellen. In unserem Sortiment finden Sie ein Set, mit dem Sie Ihr eigenes Tonic herstellen können. Besuchen Sie auch unseren Shop, dort finden Sie sicherlich weitere kreative Sets.

[PL] A teraz dzwonić po przyjaciół i razem cieszyć się smakiem tego wyjątkowego ginu! Specjalnie dla Was dołączyliśmy propozycję kilku drinków. W zestawie znajdziecie również miernik barmański, aby zrobić wyśmienite drinki, metalowe kostki, które idealnie schłodzą wasz napój, jak również metalową łyżkę z rurką, przez którą Wasze drinki będą smakować nieziemsko.

Jak wszyscy wiemy najlepsze połączenie to gin z tonikiem, dlatego zachęcamy do zrobienia własnego toniku. Zestaw do zrobienia własnego toniku znajdziesz w naszej ofercie. Zachęcamy do odwiedzenia naszego sklepu, gdzie z pewnością znajdziesz więcej kreatywnych zestawów, które Cię zainteresują.

EN VACATION VIBES

1 vial of juniper berries ½ tsp of rosemary
1 tsp of orange peel
1 tsp of pink pepper
1 tsp of lemongrass

EN EL PARADISO

1 vial of juniper berries
2 tsps of hibiscus
1 tsp of pink pepper
1 tsp of orange peel

DE VACATION VIBES

1 Fläschchen mit Wacholderbeeren
½ Teelöffel Rosmarin
1 Teelöffel Orangenschalen
1 Teelöffel rosa Pfeffer
1 Teelöffel Zitronengras

DE EL PARADISO

1 Fläschchen mit Wacholderbeeren
2 Teelöffel Hibiskus
1 Teelöffel rosa Pfeffer
1 Teelöffel Orangenschalen

PL VACATION VIBES

1 fiolka jagody jałowca
½ łyżeczki rozmarynu
1 łyżeczka skórki pomarańczowej
1 łyżeczka różowego pieprzu
1 łyżeczka trawy cytrynowej

PL EL PARADISO

1 fiolka jagody jałowca
2 łyżeczki hibiskusa
1 łyżeczka różowego pieprzu
1 łyżeczka skórki pomarańczowej

EN SPICY RIPPER

1 vial of juniper berries
1 tsp of coriander seeds 1 tsp of pink pepper
1 tsp of orange peel
1 cardamom pod
A pinch of red Jalapeno

EN LAVENDER ROCKET

1 vial of juniper berries
1 tsp of lavender
1 tsp of orange peel
1 tsp of kubeba pepper

DE SPICY RIPPER

1 Fläschchen mit Wacholderbeeren
1 Teelöffel Koriandersamen
1 Teelöffel rosa Pfeffer
1 Teelöffel Orangenschalen
1 Kardamomschote eine Prise rote Jalapeno

DE LAVENDER ROCKET

1 Fläschchen mit Wacholderbeeren
1 Teelöffel Lavendel
1 Teelöffel Orangenschalen
1 Teelöffel Kubeba-Pfeffer

PL SPICY RIPPER

1 fiolka jagody jałowca
1 łyżeczka nasion kolendry
1 łyżeczka pieprzu różowego
1 łyżeczka skórki pomarańczowej
1 strąk kardamonu
szczypta czerwonego Jalapeno

PL 1 LAVENDER ROCKET

1 fiolka jagody jałowca
1 łyżeczka lawendy
1 łyżeczka skórki pomarańczowej
1 łyżeczka pieprzu kubeba

Your first
GIN
MAKING SET



Producent:
DIBYS Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 17/19/133
02-663 Warszawa,
Polska

hello@dibys.eu
www.dibys.eu

Made In EU 



DIBYS DO IT BY YOURSELF