



Your first
RUM
MAKING SET

MANUAL

ANLEITUNG

INSTRUKCJA

your first

RUM MAKING SET



STEP 1

[EN] The first step is to select a rum. You can buy dark rum, but we recommend you to purchase a white rum and make the dark rum yourself. Rinse the bottle inside and the funnel thoroughly with warm water.

[DE] Als erstes müssen Sie einen Rum auswählen. Sie können dunklen Rum kaufen, aber wir empfehlen, weißen Rum zu kaufen und den dunklen Rum selbst herzustellen. Spülen Sie die Flasche innen und den Trichter gründlich mit warmem Wasser aus.

[PL] Pierwszym krokiem jest wybranie rumu. Możesz kupić ciemny rum, jednak my zalecamy zaopatrzyć się w rum biały i samodzielnie zrobić ciemny rum. Dokładnie opłucz butelkę w środku i lejek ciepłą wodą.



STEP 2



EN It's time to prepare your alcohol base. Place 1 vial of woodchips in a bottle (you can choose one flavour or mix all the flavours together, 1/3 vial of each flavour) and pour over white rum.

DE Es ist an der Zeit, die Alkoholbasis vorzubereiten. Geben Sie 1 Fläschchen Holzspäne in eine Flasche (Sie können sich für eine Geschmacksrichtung entscheiden oder alle Geschmacksrichtungen zusammen mischen (1/3 von jeder Geschmacksrichtung) und mit weißem Rum aufgießen.

PL Czas przygotować bazę twojego alkoholu. Umieść 1 fiolkę wiórów drzewnych w butelce (możesz wybrać jeden smak lub mieszać wszystkie smaki ze sobą, z każdego smaku po 1/3 fiolki) i zalej białym rumem.

STEP 3



EN Leave the base in the bottle for 2 to 4 weeks.

The longer the chips are in the alcohol, the stronger the flavour of the final product. However, we recommend checking the flavour after 2 weeks. Is it tasty? Excellent! Time for ingredients.

DE Lassen Sie die Basis 2 bis 4 Wochen in der Flasche.

Je länger die Späne im Alkohol liegen, desto stärker ist der Geschmack des Endprodukts. Wir empfehlen jedoch, den Geschmack nach 2 Wochen zu überprüfen. Schmecken? Großartig! Zeit für die Zutaten.

PL Odstaw bazę w butelce na czas od 2 do 4 tygodni.

Im dłużej chipsy znajdują się w alkoholu, tym silniejszy smak produktu końcowego. Zalecamy jednak sprawdzić smak po upływie 2 tygodni. Smakuje? Świetnie. Pora na składniki.

STEP 4



EN We have selected 4 different 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 Wir haben 4 verschiedene Rezepte ausgewählt, so 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 Wybraliśmy 4 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 5



EN Leave the rum to brew well for at least a week. After 7 days, you can decide if it is ready or if it needs some more time. Control the flavour of your rum until it reaches the ideal intensity for you. If you feel it is missing something you can add ingredients in the process, even those from your kitchen such as cloves or star anise.

DE Lassen Sie den Rum mindestens eine Woche lang gut durchziehen. Nach 7 Tagen können Sie selbst entscheiden, ob es fertig ist oder noch etwas Zeit braucht. Steuern Sie den Geschmack Ihres Rums, bis er die für Sie perfekte Geschmacksintensität erreicht hat. Wenn Sie das Gefühl haben, dass ihm etwas fehlt, können Sie Zutaten hinzufügen, auch solche aus Ihrer Küche wie Nelken oder Sternanis.

PL Pozostaw rum na co najmniej tydzień, aby mógł się dobrze zaparzyć. Po upływie 7 dni możesz sam zdecydować czy jest już gotowy czy potrzebuje jeszcze trochę czasu. Kontroluj smak Twojego rumu, aż osiągnie idealną dla Ciebie intensywność smaku. Jeżeli uznasz, że czegoś mu brakuje, możesz w trakcie dodać składniki, nawet te ze swojej kuchni, takie jak goździki czy anyż gwiazdasty.

STEP 6



EN After appropriate time, your rum is almost ready! Now pour the contents of the bottle into another container. Rinse the rum bottle with water to keep it clean. Then pour the rum back into the bottle using the filter funnel provided.

DE Nach genügend Zeit ist der Rum fast fertig! Gießen Sie nun den Inhalt der Flasche in ein anderes Gefäß. Spülen Sie die Rumflasche mit Wasser aus, um sie sauber zu halten. Gießen Sie dann den Rum mit Hilfe des mitgelieferten Filtertrichters zurück in die Flasche.

PL Po upływie odpowiedniego czasu Twój rum jest już prawie gotowy! Teraz przelej zawartość butelki do innego naczynia. Przepłucz butelkę do rumu wodą, aby była czysta. Następnie przelej rum z powrotem do butelki za pomocą lejka z filtrem dołączonego do zestawu.

STEP 7



[EN] Now invite your friends and enjoy the taste of this unique rum 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.

[DE] Rufen Sie jetzt Ihre Freunde an und genießen Sie gemeinsam den Geschmack dieses einzigartigen Rums! 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 Metalllöffel mit einem Röhrchen, durch das Ihre Drinks hervorragend schmecken werden.

[PL] A teraz dzwóń po przyjaciół i razem cieszcie się smakiem tego wyjątkowego rumu! Specjalnie dla Was dołączyliśmy propozycję kilku drinków.

W zestawie znajdziecie również miernik barmański, aby zrobić wysmienite drinki, metalowe kostki, które idealnie schłodzą wasz napój, jak również metalową łyżkę z rurką, przez którą Wasze drinki będą smakować nieziemsko.

EN 5 ELEMENTS

Your dark rum base
½ vial of Ceylon cinnamon (or ½ tsp
of ground cinnamon)
⅔ vial of raisins
1 tsp of nutmeg
1½ tsps of vanilla sugar

EN FRUIT ORCHARD

Your dark rum base
⅓ vial of freeze-dried oranges
⅓ vial of freeze-dried pineapple
⅓ vial of freeze-dried apples
½ vial of Ceylon cinnamon (or ½ tsp
of ground cinnamon)

DE 5 ELEMENTE

Ihre dunkle Rum-Basis
½ Fläschchen Ceylon-Zimt (oder ½ Teelöffel
gemahlener Zimt)
⅔ Fläschchen mit Rosinen
1 Teelöffel Muskatnuss
1½ Teelöffel Vanillezucker

DE OBSTGARTEN

Ihre dunkle Rum-Basis
⅓ Fläschchen mit gefriergetrockneten Orangen
⅓ Fläschchen mit gefriergetrockneter Ananas
⅓ Fläschchen mit gefriergetrockneten Äpfeln
½ Fläschchen Ceylon-Zimt (oder ½ Teelöffel
gemahlener Zimt)

PL 5 ELEMENTÓW

Twoja baza z ciemnego rumu
½ łyżki cynamonu cejlońskiego
(lub ½ łyżeczki cynamonu mielonego)
⅔ łyżki rodzynek
1 łyżeczka gałki muskatołowej
1½ łyżeczki cukru waniliowego

PL OWOCOWY SAD

Twoja baza z ciemnego rumu
⅓ łyżki liofilizowanych pomarańczy
⅓ łyżki liofilizowanego ananasa
⅓ łyżki liofilizowanych jabłek
½ łyżki cynamonu cejlońskiego (lub ½ łyżeczki
cynamonu mielonego)

EN SWEET CHERRY

Your dark rum base
1 vial of freeze-dried cherries
2 tsps of vanilla sugar
5–6 small woodchips

EN NUT VODKA

Your dark rum base
4–6 pecans
¾ vial of raisins
1½ tsps of vanilla sugar

DE SÜSSE KIRSCHKE

Ihre dunkle Rum-Basis
1 Fläschchen mit gefriergetrockneten
Kirschen
2 Teelöffel Vanillezucker
5–6 kleine Holzspäne

DE NUSS

Ihre dunkle Rum-Basis
4–6 Pekannüsse
¾ Fläschchen mit Rosinen
1½ Teelöffel Vanillezucker

PL SŁODKA WIŚNIA

Twoja baza z ciemnego rumu
1 fiolka wiśni liofilizowanych
2 łyżeczki cukru waniliowego
5–6 płatków dębowych

PL ORZECZÓWKA

Twoja baza z ciemnego rumu
4–6 orzechów pekan
¾ fiolki rodzynek
1½ łyżeczki cukru waniliowego

Your first
RUM
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

