



SANDY LEAF
— farm —

SPICED RUM
making kit





LET THE FUN BEGIN

Turn inexpensive rum into something
spiced & delicious in just 72 hours



At Sandy Leaf Farm we want making your own amazing food and drinks at home to be easy and enjoyable. We've written this guide book to allow you to make your own spiced rum, in two delicious flavours.

We hope you enjoy making your spiced rum as much as we enjoyed developing the recipes. If you ever need any help we're just a message away via our help center on our website.

Ben

Sandy Leaf Farm

With this kit you will be able to make two 700ml batches of spiced rum. The recipes are really simple and take less than a week per batch. You will need to buy inexpensive dark rum for each recipe, which shouldn't already be spiced. The two flavours included in the kit are:



Captain's blend: Classic pirate spice

Jamaican ginger: Unique ginger zing

YOU WILL NEED

Glass jar with lid, bottle to store your rum in
700ml dark rum per batch

LET'S GET STARTED!

1. Use warm water to clean out a mason jar large enough to hold a full bottle of rum.
2. Add a spice sachet and dark rum to the jar.
3. Leave to infuse in a cool dark place for 72 hours. While it infuses, occasionally taste using the pipette to see how the flavours are developing.
4. Once you are happy with the spiciness, filter out the spices using the reusable cotton filter.
5. Return the spiced rum to your jar and leave to sit for 2-3 days, this will allow any sediment to settle and will make your rum clearer.
6. Filter your rum using the cleaned cotton filter.
7. Bottle your rum and label using the included bottle label. Drink within one year.

Kit zur Herstellung von Gewürzrum

Mit diesem Kit sind Sie in der Lage, zwei 700 ml Chargen Gewürzrum herzustellen. Die Rezepte sind wirklich einfach und dauern weniger als eine Woche pro Charge. Für jedes Rezept müssen Sie preiswerten dunklen Rum kaufen, der nicht bereits gewürzt sein sollte. Die beiden im Kit enthaltenen Geschmacksrichtungen sind:



Captain's blend: Klassisches Piratengewürz

Jamaican ginger: Einzigartiger Ingwer-Kick

Was Sie benötigen:

- Glasgefäß mit Deckel
- Flasche zur Aufbewahrung Ihres Rums
- 700 ml dunkler Rum pro Charge

Los geht's!

1. Reinigen Sie ein Glas, das groß genug für eine volle Flasche Rum ist, mit warmem Wasser.
2. Geben Sie einen der Gewürzbeutel und dunklen Rum in das Glas.
3. An einem kühlen, dunklen Ort 72 Stunden durchziehen lassen. Während des Aufgusses gelegentlich mit der Pipette probieren, um zu sehen, wie sich die Aromen entwickeln.
4. Wenn Sie mit dem Geschmack zufrieden sind, filtern Sie die Gewürze mit dem wiederverwendbaren Baumwollfilter heraus.
5. Geben Sie den gewürzten Rum in Ihr Glas zurück und lassen Sie ihn 2-3 Tage stehen, damit sich eventuelle Ablagerungen absetzen können und Ihr Rum klarer wird.
6. Filtern Sie Ihren Rum erneut mit dem gereinigten Baumwollfilter.
7. Füllen Sie Ihren Rum ab und verwenden Sie das mitgelieferte Flaschenetikett. Trinken Sie den Rum innerhalb eines Jahres.

Teilen Sie Ihren Rum

Markieren Sie Ihre Fotos auf Instagram #sandyleaffarm
Folgen Sie uns auf Facebook

Kit per la preparazione di Rum speziato

Con questo kit potrai produrre due lotti di rum speziato da 700ml ciascuno. Le ricette sono davvero semplici e la loro preparazione richiede meno di una settimana per lotto. Per ciascuna ricetta dovrai acquistare del rum bruno poco costoso che non sia già speziato. I due sapori in dotazione al kit sono:



Captain's blend: la classica spezia dei pirati

Jamaican ginger: uno zenzero Zing unico

Avrai bisogno di:

- una brocca di vetro con coperchio
- bottiglia per la conservazione del rum
- 700ml di rum bruno per lotto di produzione

Iniziamo!

1. Usa acqua calda per pulire una brocca abbastanza grande da contenere una bottiglia piena di rum.
2. Versa quindi nella brocca una delle bustine di spezie e il rum bruno.
3. Lascia in infusione in un luogo fresco e buio per 72 ore. Durante l'infusione, assaggia di tanto in tanto servendoti della pipetta di degustazione, per vedere come si sviluppano i sapori.
4. Quando sarai soddisfatto del sapore, filtra le spezie servendoti del filtro riutilizzabile in cotone.
5. Rimetti il rum speziato nella brocca e lascialo riposare per 2-3 giorni, ciò consentirà il deposito di qualsiasi sedimento e renderà il tuo rum più chiaro.
6. Filtra di nuovo il tuo rum con il filtro di cotone pulito.
7. Imbottiglia il rum ed etichettalo utilizzando l'apposita etichetta in dotazione al kit. Consuma il prodotto entro un anno.

Condividi il tuo rum

Tagga le tue fotografie su Instagram #sandyleaffarm
Seguici su Facebook

Kit de fabrication de rhum épicé

Ce kit vous permet de fabriquer deux lots de 700 ml de rhum épicé. Les recettes sont très simples et prennent moins d'une semaine par lot. Il vous suffit d'acheter du rhum brun bon marché pour chaque recette. Il ne doit pas être épicé. Deux saveurs sont incluses dans le kit:



Mélange du capitaine: épice pirate classique

Gingembre jamaïcain : un gingembre unique en son genre

Matériel et ingrédients:

- un bocal en verre avec couvercle
- une bouteille pour conserver votre rhum
- 700 ml de rhum brun par lot

Allons-y!

1. Utilisez de l'eau chaude pour nettoyer un bocal assez grand pour contenir une bouteille de rhum pleine.
2. Ajoutez un des sachets d'épices et du rhum brun dans le bocal.
3. Laissez infuser dans un endroit sombre et frais pendant 72 heures. Pendant l'infusion, goûtez de temps en temps à l'aide de la pipette pour voir comment les arômes se développent.
4. Une fois que vous êtes satisfait de la saveur, filtrez les épices à l'aide du filtre en coton réutilisable.
5. Remettez le rhum épicé dans votre pot et laissez reposer pendant 2 à 3 jours, cela permettra à tout sédiment de se déposer et rendra votre rhum plus clair.
6. Filtrez à nouveau votre rhum à l'aide du filtre en coton nettoyé.
7. Mettez votre rhum en bouteille et étiquetez-le à l'aide de l'étiquette de bouteille fournie.
8. À consommer dans un délai d'un an.

Partagez votre rhum

Taguez vos photos sur Instagram #sandyleaffarm.
Suivez-nous sur Facebook

Kit voor gekruide rum

Met deze kit kun je twee keer 700ml gekruide rum maken. Het recept is heel eenvoudig en het duurt minder dan een week per portie. Voor elk recept zul je wel een voordelige fles donkere, maar niet gekruide, rum moeten kopen. De twee smaken die in deze kit zijn inbegrepen zijn:



Kapiteinsmix: De authentieke piratenkruiden

Jamaicaanse gember: Voor een uniek pittige gembersmaak

Wat je nodig hebt:

- glazen pot (weckpot) met deksel
- fles om je rum in te bewaren
- 700ml donkere rum per portie

We gaan beginnen!

1. Gebruik warm water om een pot schoon te maken die groot genoeg is om een hele fles rum in te gieten.
2. Voeg één van de kruidenbuideltjes en de donkere rum toe aan de pot.
3. Laat voor infusie 72 uur staan op een koele donkere plek. Proef tijdens de infusie regelmatig met de pipet om te smaakontwikkeling te volgen.
4. Als je eenmaal tevreden bent over de smaak, gebruik je het herbruikbare katoenen filter om de kruiden eruit te filteren.
5. Doe de gekruide rum terug in de pot en laat het nog 2-3 dagen staan zodat de droesem kan bezinken en je een heldere rum overhoudt.
6. Filter je rum nogmaals met het schoongemaakte katoenen filter.
7. Giet je rum in een fles en label hem met het inbegrepen flessenetiket. Drink de rum binnen een jaar.

Deel je rum:

Tag je foto's op Instagram met #sandyleaffarm
Volg ons op Facebook

Kit de fabricación de ron especiado

Con este kit podrás hacer dos lotes de 700 ml de ron especiado. Las recetas son realmente simples y se tarda menos de una semana por lote. Deberá comprar ron oscuro económico para cada receta, que no debería estar ya condimentado. Los dos sabores incluidos en el kit son:



Captain's blend: Especies piratas clásicas

Jamaican ginger: Un chispazo único de jengibre

Qué necesita:

- Frasco de vidrio con tapa
- Botella para guardar el ron
- 700 ml de ron oscuro por lote

¡Empecemos!

1. Use agua tibia para limpiar un frasco lo suficientemente grande como para contener una botella de ron.
2. Añada una de las bolsitas de especias y ron oscuro al frasco.
3. Dejar infundonar en un lugar fresco y oscuro durante 72 horas. Mientras se infundona, pruebe ocasionalmente con la pipeta para ver cómo se desarrollan los sabores.
4. Una vez que esté satisfecho con el sabor, filtre las especias con el filtro de algodón reutilizable.
5. Devuelva el ron con especias al frasco y déjelo reposar durante 2-3 días, esto permitirá que cualquier sedimento restante se asiente y aclarará la bebida.
6. Filtre el ron nuevamente usando el filtro de algodón limpio.
7. Embotelle su ron y etiquételo usando la etiqueta de la botella incluida. Beber en el plazo de un año.

Comparte tu ron

Etiqueta tus fotos en Instagram con #sandyleaffarm
Síguenos en Facebook