Fluxkompensator by SmuffDIY

Decarboxylierung (Decarb) – Was ist das?

Sie haben wahrscheinlich schon von THC und CBD gehört, den bekanntesten Cannabinoiden oder Wirkstoffen der Cannabispflanze. Dies sind die Verbindungen, die Cannabis seine medizinischen Eigenschaften verleihen und den „besonderen“ Brownie ausmachen. Es braucht Hitze, um Cannabinoide von ihrem Rohzustand in ihre therapeutischen und bioverfügbare Form umzuwandeln. Dies wird als Decarboxylierung bezeichnet. Das Rauchen von Cannabis decarboxyliert Cannabinoide aufgrund der extrem hohen Temperaturen, wodurch sie sofort durch Inhalation aufgenommen werden können. Für die Herstellung von Esswaren ist der erste Schrittvor dem Aufguss die Decarboxylierung ihrer Kräuter, die mit ihrem Gerät durchgeführt werden kann.

Anleitung

1. Stellen Sie den Edelstahlbehälter in den inneren Aluminiumbehälter. Geben Sie bis zu 30 Gramm (wir empfehlen, mit etwa 15 Gramm zu beginnen, je nachdem, wie stark Sie es haben möchten) Kräuter zum Decarboxylieren in den Edelstahlbehälter.
2. Für das Infusen von Butter und Ölen empfehlen wir, etwa 15 Gramm pro Tasse zu verwenden
3. Sobald sich Ihre Kräuter im Edelstahlbehälter befinden, setzen Sie ihn in das Gerät ein. Setzen Sie zuerst den Silikondeckel auf und drehen Sie dann den oberen Deckel, um ihn zu verriegeln.
4. Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die „Menü“- Taste an der Unterseite des Geräts. Wählen Sie dann die Funktion „Decarb“. Die Standardzeit für beträgt 90 Minuten (einschließlich Vorheizzeit). Die Standardtemperatur beträgt 116°C (240°F). Drücken Sie anschließend einfach die Taste „Play“ Das Gerät beginnt dann mit der Decarboxylierung bei der voreingestellten Temperatur.
   Um Zeit und Temperatur anzupassen, wählen Sie die Funktion (Zeit bzw. temperatut) und stellen diese hoch oder runter. Andernfalls drücken Sie erneut die „Start“-Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten.
   Öffnen Sie die Maschine während des Prozesses nicht. Es ist nicht nötig den Prozess zu überwachen da es sich um ein intelligentes Gerät handelt. Der interne Computer und der Algorithmus des gesamten Prozesses halten die korrekten und eingestellten Werte. Sollten Sie den Prozess stoppen müssen, halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt, bis die LED „----“ anzeigt.

So infusen Sie

Sie können direkt nach dem Decarboxylieren mit dem Infusen beginnen, ohne die Kräuter zu entfernen. Geben Sie einfach 1 Tasse geschmolzene Butter, Öl oder Alkohol (mind. 75% Vol.) hinzu und beginnen Sie mit dem Infusen zu den angegebenen Zeiten und Temperaturen:

- Öl: 1 Tasse Kokosöl hinzufügen und 2 Stunden bei 63°C (145°F) infusen lassen
- Butter: 1 Tasse geschmolzene Butter hinzufügen (keine Margarine) und 2,5 Stunden bei 58°C (135°F) ziehen lassen
- Verwenden Sie 15 Gramm decarboxylierte Kräuter pro Tasse Öl oder Butter. Das ist eine Standarddosis. Sie können gerne mehr Gramm verwenden, wenn Sie eine stärkere Wirkung erzielen möchten. Achten Sie nur darauf, die Zutaten nicht zu überladen

Tinkturen herstellen

Ähnlich wie bei Öl und Butter geben Sie nach der Decarboxylierung direkt 1 Tasse Alkohol (immer klar und mindestens 75% Vol.) hinzu. Die empfohlene Temperatur für Tinkturen beträgt 55°C (130°F) für 3 Stunden. Hohe Temperaturen lassen Ihre Tinktur verdunsten und sollten daher vermieden werden.

Formel zur Dosierung

Versuchen Sie die folgende Formel zur Abschätzung der Stärke Ihrer Kreationen zu verwenden. Testen Sie jedoch zunächst immer kleinere Mengen, um sich an die richtige Stärke ranzutasten:

THC-Prozentsatz (normalerweise 10-18%) x Menge Cannabis in mg (1 Gramm = 1000mg) = mg THC pro Charge

Teilen Sie die Charge durch die Anzahl der Portionen. Das ist Ihre ungefähre Menge in mg pro Portion.

Wenn Ihr Cannabis beispielsweise 10% THC enthält, enthalten 15.000mg (=15 Gramm) getrocknete Blüten 1.500mg THC. Teilen Sie diese Charge nun auf 150 Portionen, enthalten Sie 10-mg-Portionen (150=1.500/10)

Wenn Sie 20-mg-Portionen wünschen, teilen Sie die Charge in 75 Portionen auf.

Die Sättigung ist abhängig von dem verwendeten Trägermaterial. Butter z.B lässt sich maximal mit 40% Prozent sättigen, was bedeutet, dass die Stärke geringer ausfällt. Wir empfehlen die Verwendung von MTC-Öl, da hier eine Sättigung von 90% möglich ist.

Reinigung

Entnehmen Sie den abgekühlten Edelstahlbehälter und geben diesen in die Spülmaschine. Alternativ können Sie diesen auch mit warmen Wasser einweichen und mit der Hand spülen. Das Gerät muss nicht gereinigt werden.

Sicherheitshinweise

Nur in gut belüfteten Räumen verwenden

Vorsichtig anfassen – Gerät und Zubehör wird heiß

Das Gerät außer Reichweite von Kindern nutzen

Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung bei Nichtnutzung getrennt ist

Niemals den Deckel während des Prozesses öffnen und sicherstellen, dass dieser gem. Anleitung sicher verschlossen ist

Lassen Sie nicht das Stromkabel lose hängen

Fassen Sie heiße Flächen nicht an

Nicht draußen verwenden

Mindest- und Höchstfüllmenge beachten

Gerät nicht verwenden, wenn offensichtliche Schäden sichtbar sind

Eigenschaften

Strom: 110-240V/50-60Hz

Heizkraft: 120W

Temperatur: 70°F – 250°F (21°C – 120°C)

Zeit: 30 Minuten bis 12 Stunden

Volumen: 1000ml