

Royale Flush Growanleitung des Herstellers auf Deutsch

Vorbereitung

Schaffen Sie eine saubere Umgebung am richtigen Ort

Es ist wichtig, eine saubere Umgebung zu schaffen, um Verunreinigungen zu vermeiden. Staub und Schmutz können schädliche Bakterien enthalten, die das Wachstum Ihrer Pilze beeinträchtigen. Ein sauberer Raum ist die Garantie für gesunde und kräftige Pilze. Unsere Kits sind vorgeimpft, das heißt, sie sind sofort einsatzbereit, ohne dass Sporen oder Injektionen erforderlich sind.

Achten Sie darauf, dass Sie das Growkit in einem halbschattigen Bereich ohne direkte Sonneneinstrahlung aufstellen. Direktes Sonnenlicht kann das Myzel austrocknen und die Temperatur zu hoch werden lassen, was das Wachstum beeinträchtigen kann. Die ideale Temperatur für das Wachstum liegt zwischen 20-24°C. Verwenden Sie ein Thermometer, um die Umgebungstemperatur zu überwachen.

Auch wenn niedrigere Temperaturen das Wachstum verlangsamen, so ist es doch meist besser keine besonderen Schritte zur Erhöhung der Temperatur vorzunehmen, sondern einfach länger auf die Pilze zu warten. Sie wachsen in einem Temperaturbereich von ca. 8°C bis 28°C.

Die erste Phase

Schritt 1: Aufstellen des Anbausatzes.

Nehmen Sie das Anzuchtset aus dem Karton und lassen Sie den Beutel vollständig geschlossen. Stellen Sie das Anzuchtset auf den vorbereiteten Anzuchtplatz. Nun beginnt das Warten, bis das Myzel etwa 30-40% des Substrats bedeckt. Dies kann je nach den Bedingungen mehrere Tage bis Wochen dauern. Verwenden Sie das Bild unten als Anhaltspunkt. Wenn das Myzel die richtige Bedeckung erreicht hat, gehen Sie zu Schritt 2 über.



Schritt 2: Mischen des Myzels.

Sobald 30-40 % des Substrats mit weißem Myzel bedeckt sind, können Sie das Substrat mit dem Myzel mischen. So kann sich das Myzel schnell und gleichmäßig ausbreiten. Dies fördert das Wachstum von Pilzen an mehreren Stellen, was zu einer schnelleren und größeren Ernte führt.

2.1 Fühlen Sie die Dichte des Substrats Bevor Sie mischen, fühlen Sie die Dichte Ihres Substrats. Dazu können Sie es leicht zusammendrücken. Versuchen Sie, sich die ungefähre Dichte zu merken. Nach dem Mischen werden wir versuchen, das Substrat wieder auf ungefähr die gleiche Dichte zu bringen.

2.2 Luft in den Beutel lassen

Fassen Sie den Beutel knapp oberhalb des Substrats an gegenüberliegenden Seiten zwischen Daumen und Zeigefinger. Ziehen Sie Ihre Hände langsam 10 bis 15 Zentimeter auseinander. Während sich der Beutel vollsaugt, "machen Sie den Weg frei" zum Luftfilter. Ziehen Sie den Beutel langsam weiter auseinander, um Luft durch den Filter in den Beutel zu ziehen, bis Sie etwa einen Liter zusätzliche Luft im Beutel haben.



2.3 Brechen Sie das Substrat und das Myzel auf. Drücken Sie das Substrat zusammen, bis es sich zu lockern beginnt. Das Myzel hat sich in Büscheln gebildet. Sie wollen diese Knäuel in möglichst kleine Stücke brechen. Dies können Sie durch Quetschen erreichen. Tun Sie dies, bis sich sowohl das Substrat als auch das Myzel vollständig gelöst haben.

2.4 Mischen Sie das Substrat und das Myzel. Ziel ist es, das Myzel möglichst vollständig mit dem Substrat zu vermischen. Zu diesem Zweck können Sie den Beutel schütteln, leicht kneten und auseinander ziehen. Achten Sie darauf, den Beutel so wenig wie möglich zu beschädigen. Nach etwa 1 bis 2 Minuten Durchmischung ist das Myzel vollständig durch das Substrat gemischt.

2.5 Verdichten und zurücklegen Vergewissern Sie sich, dass sich das gesamte Substrat am Boden des Beutels befindet und bringen Sie den Beutel in seine ursprüngliche Form zurück. Drücken Sie das Substrat mit beiden Händen zusammen, bis es die gleiche Dichte hat wie in Schritt 2.1 Jetzt können Sie Ihr Grow-Kit wieder auf Ihre Anzuchtfläche stellen. Warte nun, bis das Substrat vollständig weiß geworden ist. Du wirst sehen, dass das Myzel von Tag zu Tag wächst.

Schritt 3: Einweichen und vorbereiten.

VORSICHT!

Vergewissern Sie sich, dass der Anzuchtbeutel vollständig mit weißem Myzel bedeckt ist (verwenden Sie das Bild oben als Referenz) und dass er eine Woche Zeit hatte , um stärker zu wachsen. Wenn Sie Flecken sehen, die größer als ein paar Zentimeter sind und noch nicht mit weißem Myzel bedeckt sind, warten Sie noch ein wenig. Wenn alles vollständig weiß ist, können Sie mit dem Einweichen beginnen.

Ist Ihr Bausatz noch nicht ganz weiß? Dann warten Sie, bis Sie zu diesem Schritt übergehen. Warten Sie schon seit Wochen? Dann prüfen Sie, ob die Temperatur richtig ist (zwischen 20 und 24 Grad). Geduld wird belohnt werden.

Sie benötigen die folgenden Dinge:

Saubere Hände

Waschbecken reinigen

Saubere Schere

Gummiband (von der Box)

Clip (aus dem Karton)

Reinigen Sie Ihr Waschbecken gründlich. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Schere zur Hand haben.

Auch die Schere sollte gründlich sauber sein.

3.1 Platzieren Sie das Gummiband. Nehmen Sie das mitgelieferte Gummiband und legen Sie es um den Anzuchtbeutel, um das Substrat herum, etwa 2 bis 3 Zentimeter von oben. Das Gummiband sorgt dafür, dass Ihr Substrat später nicht aufschwimmt.



3.2 Schneiden Sie den Beutel auf. Nehmen Sie eine saubere Schere und schneiden Sie die Oberseite des Beutels auf. Schneiden Sie den gesamten Beutel in einer geraden Linie direkt unter der Stelle auf, an der der Beutel versiegelt ist.

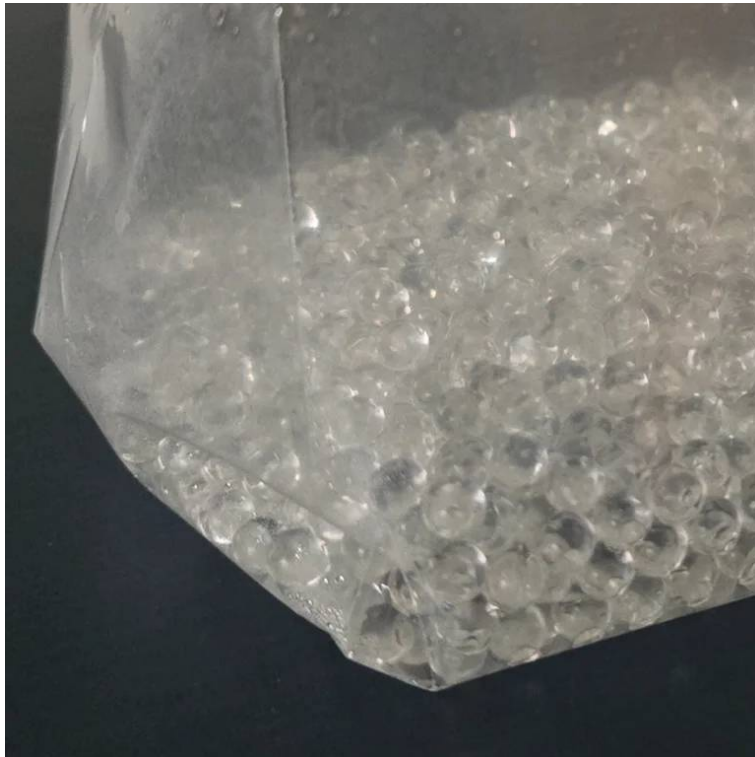
3.3 Füllen Sie den Anzuchtbeutel mit Wasser. Legen Sie den Anzuchtbeutel in das Waschbecken. Öffnen Sie den Anzuchtbeutel und füllen Sie ihn mit kaltem Wasser. Achten Sie darauf, dass das Myzel etwa 5 Zentimeter unter Wasser steht. Das Wasser steht also etwa 15-20 Zentimeter über dem Boden des Beutels.

3.3 Weichen Sie das Myzel 24 Stunden lang ein. Falten Sie den Beutel oben zweimal und verschließen Sie ihn mit dem Clip. Wenn Sie den Beutel nicht im Waschbecken liegen lassen wollen, empfiehlt es sich, ihn auf einen Teller oder eine Backform zu legen. Durch eventuelle Mikrolöcher in der Tüte kann Wasser austreten. Lassen Sie das Mecelium nun 24 Stunden lang im Wasser liegen. Nach Ablauf der 24 Stunden öffnen Sie den Beutel und schütten das Wasser in das Waschbecken.

3.4 Schließen Sie den Beutel und setzen Sie ihn wieder ein. Wenn das gesamte Wasser abgelassen wurde, lassen Sie die Luft im oberen Teil des Beutels und schließen Sie ihn mit dem Clip. Es ist nicht notwendig, den Beutel luftdicht zu verschließen. Der Beutel darf ein wenig atmen. Das Einweichen ist nun erfolgreich und Sie können das Grow-Kit wieder auf die Anbaufläche stellen.

3.5 Bereiten Sie den Außenbeutel vor.

Nehmen Sie den Außenbeutel aus dem Karton. Füllen Sie den Beutel mit den mitgelieferten Wasserperlen. Fügen Sie 450 ml lauwarmes Wasser hinzu und lassen Sie die Perlen mindestens 2 Stunden lang einweichen, damit sie das gesamte Wasser aufnehmen.



3.6 Schneiden Sie den Anzuchtbeutel ab.

Nehmen Sie den Anzuchtbeutel und schneiden Sie die Oberseite des Beutels bis etwa 3 cm über dem Substrat ab. (Siehe Foto unter 3.7)

3.7 Legen Sie den Anzuchtbeutel in den Außenbeutel. Legen Sie den Anzuchtbeutel in die Mitte des Außenbeutels, zwischen die Wasserperlen. Achten Sie darauf, dass die Wasserperlen nicht direkt mit dem Substrat in Berührung kommen. Klappen Sie die Oberseite des Außenbeutels zu und schließen Sie

ihn mit dem Clip. Sie haben nun ein selbstregulierendes Mikroklima geschaffen. Die Wasserperlen sorgen dafür, dass die Luftfeuchtigkeit auf dem richtigen Niveau bleibt.



Tägliche Pflege für beste Ergebnisse

Der Schlüssel zu einer erfolgreichen Pilzernte ist die richtige Temperatur. Idealerweise halten Sie das Growkit bei 24°C. Bei dieser Temperatur erscheint die erste Ernteflush) nach etwa 1-3 Wochen. Bei einer Umgebungstemperatur von etwa 21 °C kann es bis zu zwei Wochen länger dauern. Verwenden Sie eine Heizmatte? Dann verwenden Sie einen Thermostat, legen Sie den Sensor unter den Beutel und stellen Sie die Höchsttemperatur auf 24 °C ein.

<19°C
Te koud

21°C
Oke

24°C
Perfect

26°C
Te warm

>28°C
R.I.P.

Um eine bessere und größere Ernte zu erzielen, öffnen Sie den Beutel zweimal täglich für eine Minute, um frische Luft hineinzulassen.

Zeitpunkt der Ernte

Woher wissen Sie, wann es Zeit für die Ernte ist?

Wenn Sie Ihre Pilze zum richtigen Zeitpunkt ernten, erhalten Sie die beste Qualität, Potenz und das beste Gesamterlebnis. So bestimmen Sie den perfekten Zeitpunkt:

Achten Sie auf das Wachstumsstadium

Bei Sorten mit einem Schleier (Veil) ernten Sie kurz bevor der Schleier unter der Kappe zu reißen beginnt. Dies ist der Zeitpunkt der maximalen Reife und Potenz. Bei Arten ohne Schleier oder solchen, die keine Sporen abgeben, achten Sie auf Größe und Entwicklung. Ernten Sie, wenn die Pilze voll ausgereift erscheinen, mit wohlgeformten Hüten und festen Stielen.

Noch nicht fertig



Bereit



Zu spät

Pilze, die zuspät geerntet werden sehen nicht schön aus und die Gesamterntemenge wird kleiner. Aber sie sind ohne Einschränkungen nutzbar!



Farbe und Beschaffenheit

Eine dunklere Farbe kann auf Reife hinweisen, insbesondere bei Arten, die für ihre tiefen Farbtöne bekannt sind. Fühlen sich die Pilze weich oder brüchig an? Dann sind sie möglicherweise überreif. Ernten Sie sie, wenn sie noch fest, aber biegsam sind.

Größe und Aussehen

Die Pilze sollten voll und gesund aussehen, mit kräftigen, festen Hüten. Lassen Sie sie nicht zu groß werden, da dies ihre Qualität und Textur beeinträchtigen kann.

Überprüfen Sie täglich

Pilze wachsen schnell - manchmal innerhalb von Stunden. Überprüfen Sie Ihr Anbauset regelmäßig, sobald die Erntezeit naht, damit Sie den idealen Erntezeitpunkt nicht verpassen.

Es ist an der Zeit, die Früchte Ihrer Bemühungen zu ernten!



Nach der ersten Ernteflush) rollen Sie den Sack nach unten und vermeiden Sie es, das Substrat direkt mit den Händen zu berühren. Hygienisches Arbeiten ist wichtig. Waschen Sie also Ihre Hände und achten Sie auf eine saubere Umgebung.

Verwenden Sie ein sauberes und scharfes Messer, um die Pilze so nah wie möglich am Substrat zu schneiden, ohne das Substrat zu beschädigen. Beschädigungen können die Ernte verzögern. Sie können Ihr Messer sterilisieren, indem Sie es in die blaue Flamme eines Gasbrenners oder Kochers halten und dann abkühlen lassen, oder indem Sie es mit Isopropylalkohol (mindestens 70%) reinigen. Achtung, der Alkohol muss vollständig verdunstet sein, bevor das Messer genutzt wird!

Wiederholen Sie diesen Schritt nach jeder Ernte

1. Erneutes Einweichen des Anzuchtbeutels

Füllen Sie den Anzuchtbeutel nach der Ernte mit Wasser und lassen Sie ihn 24 Stunden lang einweichen. Denken Sie daran, dass der Beutel kleine Löcher haben kann. Legen Sie den Beutel daher auf eine tiefe Platte, um ein Auslaufen zu verhindern.

2. Flush Booster hinzufügen

Nehmen Sie den Flush Booster aus der Schachtel. Unser Flush Booster ist ein spezielles Kokosnusssubstrat, das mit den richtigen Nährstoffen angereichert ist. Geben Sie etwa 50 ml Wasser in den Flush Booster und warten Sie, bis die Kokosnuss das Wasser aufgesogen hat. Geben Sie so lange Wasser hinzu, bis sie kein Wasser mehr aufnimmt. Drücken Sie nun das restliche Wasser aus der Kokosnuss aus. Wenn Sie die Kokosnuss sanft auspressen, sollten ein paar Tropfen Wasser herauskommen, wenn Sie sie stark auspressen, sollte deutlich mehr Wasser herauskommen. Wenn Sie dies erreicht haben, hat die Kokosnuss die richtige Feuchtigkeit. Sie sollte also gut feucht sein, aber nicht sehr nass.

Geben Sie nun eine Schicht von etwa einem halben bis einem Zentimeter des Flush Booster auf das Substrat Ihres Growkits. Legen Sie es locker auf die Oberfläche. Du musst es also nicht festdrücken. Nachdem Sie den Flush Booster hinzugefügt haben, legen Sie den Anzuchtbeutel zurück in den Außenbeutel, verschließen ihn und fahren mit Ihrer Pflegeroutine fort, um einen gesunde und kräftigen nächsten Wachstumsschub zu erhalten.



Trocknung und Lagerung

Trocknen Sie Ihre Pilze, um sie lange haltbar zu machen

Verwenden Sie zum Trocknen einen Lebensmitteltrockner mit einer Temperatur von 70 °C, oder lassen Sie die Pilze auf einer Wärmematte oder in einem gut belüfteten Raum auf natürliche Weise trocknen. Sie sind vollständig getrocknet, wenn die Stiele wie trockene Zweige brechen, wenn man sie biegt. Richtig getrocknete Pilze können dann gelagert werden.

Gemahlene Pilze für die Langzeitlagerung Das Mahlen Ihrer getrockneten Pilze ist der beste Weg, um ihre Haltbarkeit zu verlängern. Sobald sie gemahlen sind, verpacken Sie das Pilzpulver in vakuumversiegelten Beuteln, damit es nicht der Luft ausgesetzt wird. Dieser Schritt ist von entscheidender Bedeutung, da Psilocybin oxidiert, wenn es Sauerstoff ausgesetzt wird, wodurch es mit der Zeit an Wirksamkeit verliert. Wenn du sie unter Luftabschluss lagerst, bleiben deine Pilze viel länger wirksam.

Blauer-Honig-Methode Eine weitere hervorragende Methode zur Langzeitlagerung ist die Herstellung von "blauem Honig". Honig wirkt wie ein natürliches Konservierungsmittel und stoppt den Oxidationsprozess von Psilocybin. Um blauen Honig herzustellen, mischt man fein gemahlene Pilze mit Honig. Diese Mischung ist über Jahre hinweg haltbar und bewahrt die Wirkung der Pilze.