

L'incroyable Alambic

Une ingénieuse méthode pour faire de la liqueur



Première édition – 030113

Copyright © 2002, 2003, Auteur, Suède. Il est permis de distribuer ce livre à des amis. Le contenu ne doit pas être modifié.

La dernière version de ce livre peut toujours être téléchargée à l'adresse suivante :

www.amazingstill.com

L'incroyable alambic a beaucoup d'avantages comparés à l'habituel appareil de distillation maison habituel.

- Il est simple à faire – seulement quelques heures sont nécessaires pour l'assembler.
Pas de soudures ni de travail difficile sont nécessaire.
- Il est peu coûteux à fabriquer.
- Sans odeurs lorsqu'il fonctionne.
- L'eau de refroidissement n'est pas nécessaire, il peut donc être utilisé n'importe où.
- Petit – facile à cacher, même en fonctionnement.
- Produit un alcool de qualité.
- Facile à démonter.

Cela parait trop beau pour être vrai ?

Pas du tout, lisez et vous comprendrez comment il est fait!

IMPORTANT!

Avant de construire un alambic, Assurez vous que vous avez vérifié la loi de votre pays. Distillation en tant que hobby est illégal dans certains pays. L'auteur et le traducteur ne prennent aucune responsabilité pour aucun mal occasionné par l'appareil présenté dans ce document.

Mieux que les appareils habituels

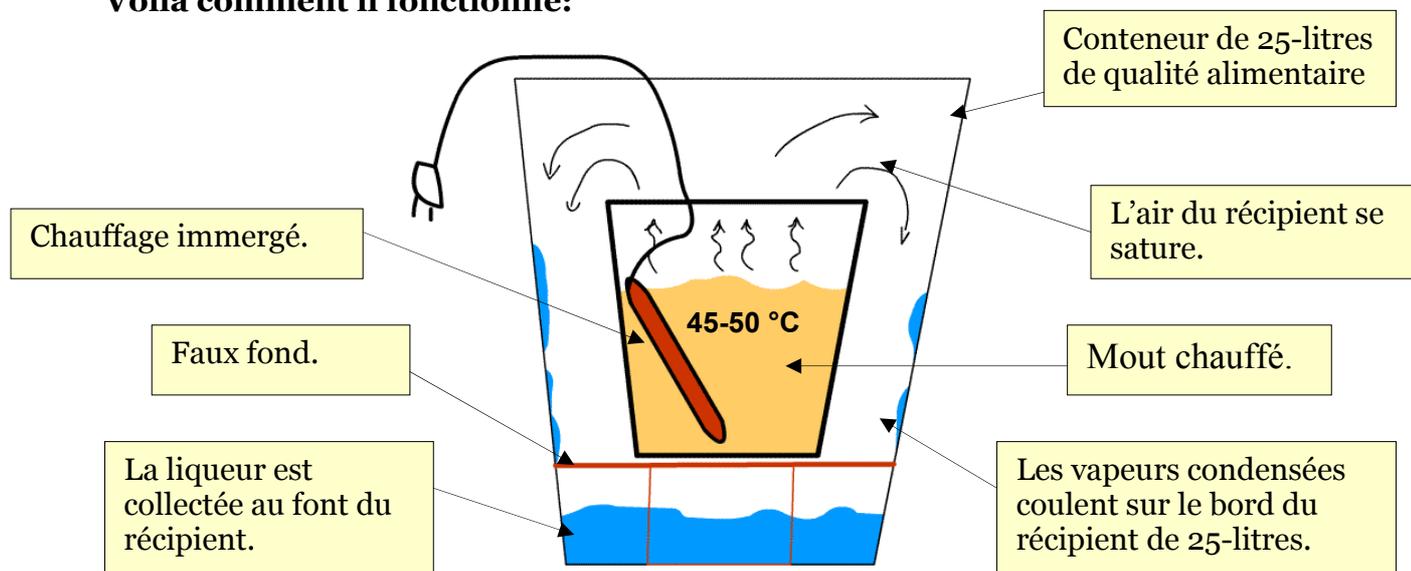
Beaucoup de schémas existent pour la distillation en tant que hobby cependant ils ont tous des problèmes communs. Ils sont soudés ensembles utilisant de l'acier inoxydable qui est très cher. Certains sont contrôlés électroniquement par des composants. Lorsqu'ils fonctionnent, de l'eau de refroidissement est nécessaire. Les procédés habituels sont odorants et le refroidissement entraîne des turbulences dans le réseau de plomberie ce qui peut alerter les voisins sur ce que vous êtes en train de faire. Il est inquiétant de laisser un alambic sans surveillance, l'eau peut se couper **tubes can come adrift.**

Malheureusement il sort de l'alambic un alcool acre ou un alcool très fort qui doit être purifié plusieurs fois à travers du charbon actif avant qu'il devienne un produit de qualité. Trop souvent l'alambic est construit de façon incorrecte, et travaille en dessous de ses capacités optimales.

Cela donne il l'impression que je suis sceptique a propos des alambics de hobby ordinaires? Non, pas du tout, c'est très agréable de produire son propre alcool et de

s'assurer que l'appareil fonctionne de façon optimale et donne un meilleur alcool. Cependant, pour un consommateur normal, l'alambic traditionnel est inutilement compliqué. Il n'y a aucunes raisons d'avoir un alambic qui donne 10 litres par utilisation si vous avez simplement besoin d'une bouteille pour le WE. C'est la raison pour laquelle j'ai conçu un évaporateur idéal pour l'usage domestique use.

Voilà comment il fonctionne:



Le principe est simple. Dans un récipient de 25-litres est déposé un seau ordinaire en plastique de 10 litres contenant le mout de fermentation (Le mout est ce qui sert à faire de l'alcool, qui est appelé vin lorsqu'il est fait avec des raisins, mais nous en reparlerons plus tard). Un couvercle est placé sur le récipient fermant ainsi le seau de 10 litres. Le mout dans le seau de 10 litres est chauffé avec un chauffage immergé à 45-50°C. L'air contenu dans le récipient de 25Litres se sature avec de la vapeur d'eau et d'alcool. Après quelques instants, la vapeur se condense sur les cotés du récipient de 25litres et ruisselle jusqu'au fond du récipient. Et voilà ! Ce n'est pas plus compliqué que cela. L'alcool ainsi condensé à une force de 35-40% qui est la teneur habituelle des liqueurs commerciales. Il est possible de construire différentes versions de l'appareil pour lui donner plus de force, mais nous en parlerons plus tard. La qualité est bonne, mais pas absolument parfaite. Une petite purification avec du charbon actif est nécessaire, nous en parlerons plus tard. Comparé à la qualité obtenue à partir d'un alambic classique, cet alambic fait bien mieux. Si le mout est chauffé à 50°C, il est possible d'obtenir environ un litre par heure, ce qui paraît suffisant pour apaiser l'individu le plus assoiffé.

Une température de 45 °C produit une meilleure qualité mais à une vitesse plus lente. L'idée de saturer de l'air avec de la vapeur d'eau et d'alcool n'est pas nouvelle, mais à ce que je sache aucun appareil aussi simple à construire que celui-ci n'existe.

Comment faire un alambic en plastique, étape par étapes :

Un récipient pour la fermentation du vin peut être acheté dans de nombreux commerces. Leurs capacités est souvent de 30Litres mais sont couramment appelés conteneur de vin de 25Litres ou récipient de fermentation.

Au fond du conteneur de 25Litres un objet doit être placé pour tenir élevé le conteneur de 10 litres. Une quelconque conteneur de 10litres fera l'affaire. J'ai utilisé un seau de 10 litres que j'ai coupé à 60 mm de haut. C'est assez large et ça fait un bon support. Rappelez vous qu'il faut que ce soit résistant à l'alcool ; par exemple un plastique alimentaire (PP ou PE), inox ou céramique. Les plastiques sont en général estampillés en quelle matière ils sont faits. Un objet de 60mm est bien. Il est préférable d'utiliser un plastic blanc ou transparent pour être sur d'éviter qu'il contienne des couleurs toxiques.

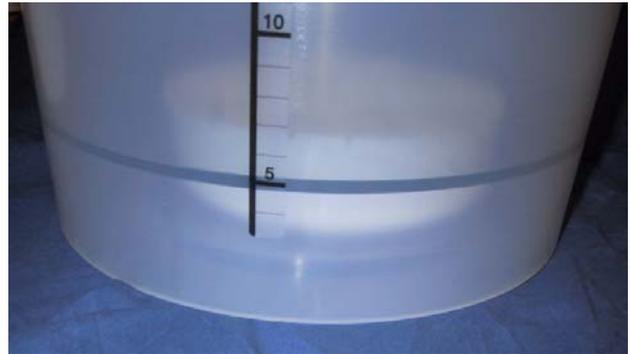


Assurez vous que l'objet que vous voulez utiliser comme support soit troué afin de s'assurer qu'il ne flotte pas lorsque l'alcool coule au fond du conteneur de 25 Litres. J'ai coupé un petit trou dans le récipient que je vais utiliser comme support.

Au dessus de ce support, j'ai placé un disque en plastique. Il est coupé dans le couvercle d'un récipient de fermentation. Coupez un disque avec quelques trous, si possible sur son tour. Le disque doit être de 320mm de diamètre. Sur la photo, vous pouvez voir les défauts sur le tour du support cela donne une indication sur l'attention que vous devrez donner à la coupe. Le disque est la pour séparer l'alcool de l'air du récipient. Une bonne chose est de commander un support en verre à un vitrier. Il devra être d'au moins 4mm d'épaisseur et avoir un diamètre de 317mm avec des bords non tranchants pour la sécurité. Cela coûte environ 15 Euros. Un tel support est parfaitement ajusté, rappelez vous juste de laisser un espace autour du support de telle façon que le liquide puisse passer.



Voilà une photo montrant le conteneur de côté avec un disque en verre. La capacité du fond doit être de 5 Litres pour recueillir l'alcool. Comme le seau est gradué, il est simple de bien ajuster la hauteur du support.



Il est maintenant temps de mettre le conteneur de 10 litres dans celui de 25. Le conteneur de 10 litres peut être obtenu n'importe où. Il n'est pas nécessaire qu'il soit exactement comme sur la photo. Ce conteneur doit être rempli avec 8-9 Litres de mout. Préférez l'utilisation d'un conteneur blanc si vous n'êtes pas sûr que le plastique est de qualité alimentaire.



Ensuite mettez le couvercle. J'ai percé un trou près du bord afin de faire entrer le chauffage immergé. Utilisez de préférence une perceuse électrique, sinon il est facile de détériorer le couvercle. La raison pour laquelle il est nécessaire d'utiliser un loquet de fermentation est que l'air contenu dans le conteneur va se contracter et se dilater un peu, en fonction de la température qui l'entoure. Si vous utilisez un loquet de fermentation avec du charbon actif, la distillation sera complètement inodore



Le chauffage immergé s'achète dans une animalerie. Normalement, il est utilisé pour chauffer les aquariums et est disponible en différentes tailles et voltages. Il y a un certain nombre de modèles de chauffage immergé qui fonctionnent bien pour cet appareil. Malheureusement la plupart de ceux qui sont achetés dans les animaleries sont inappropriés. Quasiment tous les chauffages ont un thermostat intégré.



Un thermostat sert à réguler la température de l'eau. Vous fixez la température nécessaire et le chauffage maintient ensuite cette température dans l'eau. Malheureusement tous les thermostats ont une consigne maximale de 32 °C. Cette température est trop basse et une éternité serait nécessaire pour produire quelque chose. Une température de 45-52 degrés est convenable. Achetez un chauffage immergeable avec un thermostat qui va jusqu'à 55°C

www.partyman.se peut vous fournir un chauffage immergeable d'une puissance de 100 watts, réglable de 30 à 45 °C. Cette unité de fermentation est pour les endroits froids comme pour maintenir une certaine température lorsque vous utilisez des

enzymes de fermentation de fruits frais ou secs ou une température de 45-50°C est nécessaire. Cela fonctionne très bien.

Ensuite utilisez un thermomètre de four digital pour indiquer la température du mout afin de savoir si le chauffage immergé est bien réglé, 45-50°C est une bonne température.

Le chauffage immergé pour le chauffage de l'eau du thé disponible mais pas recommandées.

Elles fonctionnent bien au début mais ne résistent pas aux conditions humides du récipient et se court-circuitent après une courte durée.

Après avoir fait l'acquisition du chauffage immergé vous devez fixer un bouchon en caoutchouc autour du fil du chauffage pour le passage à travers le couvercle lors de l'installation du chauffage dans l'appareil.

Habituellement les bouchons en caoutchouc sont déjà troués au milieu. Coupez le fil près de la fiche à brancher dans la prise, passez le fil à travers le bouchon et rebranchez ensuite avec une nouvelle fiche de branchement au secteur. Scellez le fil avec un joint silicone ou serrez le fort avec du ruban adhésif pour que le rendre étanche au passage de l'air.

Une alternative est de scier le bouchon et d'insérer le fil à travers la fente ce qui évite de couper et de rebrancher le fil.

Le chauffage immergé est maintenant en place, il ne reste maintenant plus qu'à le brancher et à attendre. Après une heure, la vapeur se forme dans le conteneur et la liqueur commence à suinter sur les parois jusqu'au fond du récipient. Comme vous pourrez constater, la liqueur se condense aussi sur le couvercle du seau et tombe dans le seau de 10 litres. La force de l'alcool augmente quelque peu de cette manière. Il existe néanmoins une vitesse suffisante de gouttage. 1/2 à 1 litre par 24 heures seront produits si le récipient est maintenu à la température de la pièce.



Utile à savoir à propos de l'alcool distillé maison

Tout d'abord, on ne peut pas devenir aveugle en buvant de l'alcool distillé à la maison à partir de mout de fermentation. C'est un mythe qui perdure. Un appareil à distiller ne crée aucun produit, il les sépare seulement. Ce n'est pas parce que l'alcool produit ne peut pas faire de mal qu'il est buvable. Il n'est pas possible de se tromper d'une telle façon qu'on fasse de l'alcool empoisonné. Cependant, il est vrai que lors de la fermentation, des petites quantités d'impuretés (**fusel oils**) sont formées durant la fermentation du jus. C'est pour cela que l'alcool sent mauvais avant purification. La quantité présente n'est pas dangereuse mais gâche le goût et l'odeur. Rappelez-vous que les (**fusel oils**) se forment lors de la fermentation de la bière, du vin et du cidre, en fait même de tous les procédés de fermentation. Ces composés sont en si faibles quantités qu'ils ne sont pas mentionnés et peuvent même ajouter des saveurs d'arômes. Par exemple, le whisky est distillé de façon assez grossière, mais lorsqu'il est entreposé en tonneaux, l'âge lui ajoute heureusement des arômes.

On peut devenir aveugle avec un alcool dit industriel. Dans le cas de la Suède, tous les alcools illégalement consommés sont appelés "black spirit". Ça peut être un peu n'importe quoi, de l'alcool de contrebande, de l'alcool industriel ou de l'alcool distillé maison. C'est l'alcool industriel qui pose réellement des problèmes. A la fois le méthanol et l'éthanol (alcool à boire) peuvent avoir des applications industrielles et ont la même odeur. On peut être saoul de la même façon, cependant la gueule de bois est différente et souvent fatale. Malheureusement, le terme « distillé maison » est souvent utilisé à la place du "black spirit".

Si une bouteille dite « distillée maison » vous est offerte vous ne pouvez pas être certains qu'elle est réellement distillée maison.

Dans le pire des cas, c'est de l'alcool industriel de provenance inconnue. Si légalement vous pouvez, faites votre alcool vous-même.

Comment faire l'alcool

Trois différentes étapes:

1. Vous devez tout d'abord avoir quelque chose à distiller. C'est appelé un mout c'est un simple vin sans goût fait avec du sucre, de la levure et de l'eau.
2. Distillez le mout dans l'appareil et vous avez une liqueur dont le goût est un peu décevant.
3. Purifiez la liqueur sur du charbon actif et vous aurez un alcool très bon alcool de la même classe que les bonnes vodka.

Le mout

Le mout est une fermentation faite avec du sucre, de l'eau et de la turbo levure. Lorsque le mout fermente, le sucre forme de l'alcool et du dioxyde de carbone qui fait des petites bulles dans le mout. En même temps que l'alcool se forment des **fusel oils**. C'est le nom générique de toutes les impuretés formées par la levure. Idéalement, il serait meilleur que l'alcool produit soit pur, mais personne n'a encore réussi à ne produire que de l'alcool. Chaque année sont développées de nouveaux ferments plus rapides, et surtout plus propres. Les **fusel oils** ne sont pas nécessaires mais sont produits en de tellement petites quantités qu'ils ne sont pas nuisibles, mais nous voulons tout de même nous en débarrasser, car ils gâchent tant le goût que l'odeur. La raison pour laquelle le distillat sent un peu c'est parce que les **fusel** sont apparents seulement lorsqu'il y a de l'alcool, de l'eau et les sous produits

Heureusement, il est facile d'enlever les **fusel oils**. Si la liqueur est purifiée en la faisant passer à travers du charbon actif, pratiquement tous les **fusel oils** sont supprimés, ainsi, a la fois le goût et l'odeur sont améliorés. Certaines impuretés ne peuvent pas être supprimées avec du charbon actif. L'utilisation de bonnes levures (de type Turbo pure) entraîne une formation minimale de ce genre d'impuretés. Comme de bonnes levures existent, il parait raisonnable de les utiliser.

Une condition préalable pour faire de l'alcool fort dans cet appareil, est d'utiliser des moûts riches en alcool. Il existe quelques bonnes turbos levures sur le marché qui produisent des moûts riches en alcool.

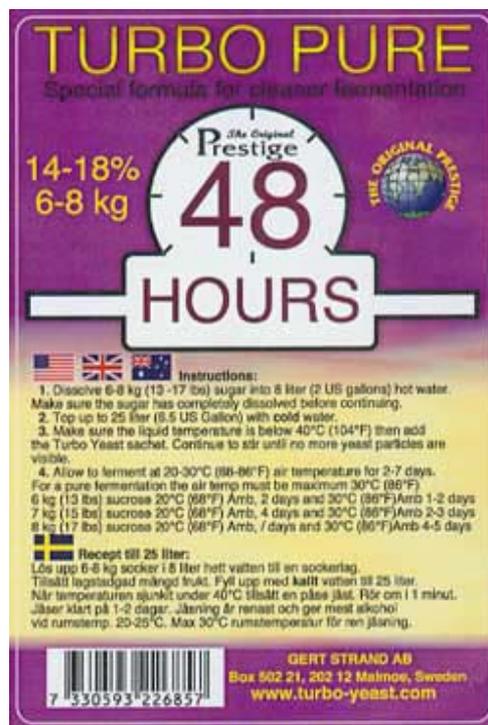
La prestigieuse 8 kg Turbo qui est vendu via www.partyman.se. Supérieure à toutes, une levure qui dépasse toutes les autres disponibles est la Turbo Pure!

Turbo Pure

Cette levure existe en variété 24 heures qui produit 14% et une autre variété qui produit 18% en une semaine. J'ai testé les deux types de levures et les trouve absolument supérieures ! L'alcool produit par cette levure ne nécessite pas de purification au charbon (non je n'exagère pas). Si vous utilisez celle qui produit 14% vous serez obligés de faire deux distillations sinon, l'alcool produit n'est pas assez fort. Pour la version 18%, une seule distillation est nécessaire pour donner un alcool assez fort, et elle fermente relativement proprement mais tout de même moins que la version 24heures qui produit de la meilleure qualité.

Cette levure est vendue par www.partyman.se

Faire le mou est très simple ; suivez juste les instructions du paquet. En principe la procédure est la suivante : pour 8kg de sucre cristallisé, ajoutez dans un seau de fermentation de l'eau jusqu'à la marque 25L. Ajoutez la levure et agitez jusqu'à ce que le sucre et la levure soient entièrement dissout. Sur le paquet de levure, il est indiqué un temps de fermentation de 3-5 jours. Ce n'est pas assez, laissez une semaine, de préférence plus. Si vous avez un mout fort, fort vous aurez de l'alcool fort et inversement. Un mout de 19-20% est nécessaire pour faire un alcool à 40%. La turbo pure 24 heures, n'as besoin de seulement 24heures, mais comme mentionné, vous devrez la double distiller pour avoir un alcool assez fort avec cette levure.



Un dernier point sur le mout

Lorsque vous distillez, il est préférable que le mout soit aussi pur que possible. C'est-à-dire, il y a des petites choses qui peuvent améliorer la qualité. Elles ne sont pas essentielles mais si vous voulez la meilleure qualité, je recommande que vous suiviez les instructions suivantes.

- 1 Utilisez une bonne levure. La meilleure que vous puissiez avoir est la Turbo Pure.
- 2 Fermentez à froid. Si vous pouvez, fermentez à 20°C. Rappelez vous que la fermentation de 24 et 48heures génère un peu de chaleur, donc placez de préférence le récipient à moins de 20°C. Vous produisez un produit plus pur si la fermentation se fait à froid.

- 3 Après la fin de la fermentation, ajoutez un agent clarifiant de vin. Un agent clarifiant entraîne une sédimentation de la levure donnant plus rapidement un liquide clair. Il est possible de distiller un mout trouble mais la qualité va s'en ressentir.

Comment utiliser l'appareil

Quand le bon jour arrive, quand la mout à fini de fermenter, il est temps de distiller. Versez 8 litres dans le conteneur de 10 litres et allumer la résistance chauffante. Si vous placez l'alambic dans une atmosphère fraîche, le procédé ira un peu plus vite et augmentera sensiblement la force de l'alcool. Autrement, une température ordinaire fera l'affaire. Stoppez la distillation lorsque vous avez trois litres dans le conteneur de 25 litres, ce qui prends 3-4 jours. Laissez l'appareil se refroidir un peu et jetez le reste contenu dans le seau de 10 litres. Au fond du conteneur de 25 litres vous avez la liqueur qui doit être purifiée à travers du charbon actif. Stockez le par exemple dans un petit tonneau. Ensuite vous distillez les autres 8 litres etc... Vous avez maintenant 9 litres de liqueur à purifier.

Méthode Alternative

Si vous n'êtes pas satisfaits avec un alcool à 35-40%, une autre procédure va suivre. Distillez 8 bons litres de mout habituel, et attendez d'avoir quatre litres de liqueur au lie de trois. Répétez avec le reste du mout. Vous avez maintenant 12 litres d'alcool faible. Lavez l'appareil et distillez les 12 litres que vous venez de distiller. Maintenant vous avez un alcool plus pur et plus fort. Il est possible d'avoir 7-8 Litres d'alcool à 50%. Il vous reste maintenant 10% de liqueur dans le conteneur de 10L que vous pourrez ajouter la prochaine fournée de mout a distiller (une fois qu'il à fini de fermenter).

D'autres méthodes...

L'appareil n'état pas cher, vous pouvez en faire deux. Utilisez les de cette façon :

Distillez comme d'habitude, mais enlevez 4 L de distillat. Re-distillez lorsque vous avez 8L et enlevez 4-5 litres, c'est votre produit. Le reste du seau de 10L après re-distillation, est mis avec le mout et distillé. Dès que vous avez 8L de distillat, distillez le encore et enlevez 4-5 litres et continuez le cycle de cette façon.

L'avantage de deux alambics est que vous aurez un alcool plus fort et plus pur étant donné qu'il est re-distillé. La procédure est juste plus rapide que d'utilise un seul appareil et demande aussi un peu moins de travail

Maintenant une autre méthode est d'arrêter la distillation avant, au lie de soutirer 3 litres arrêtez vous à 2- 2½ litres. Le premier alcool à sortir est toujours plus fort. Ensuite collectez 2 autres litres que vous re-distillerez plus tard.

Il est difficile d'utiliser tout l'alcool formé dans le out avec cet appareil. Donc quoi ? Le mout est bon marché à produire et l'alambic produit dans tous les cas assez d'alcool.

Alambic en plastique incliné

Pour augmenter la vitesse de distillation vous pouvez pencher l'alambic. Tout le distillat qui se condense sera soutiré en penchant le seau. Le produit sera de moindre qualité mais vous pourrez obtenir jusqu'à 1,5 litres par jour. Cette configuration est intéressante pour une pré distillation si vous utilisez une colonne à fractionnement.



Penchez le seau de fermentation et au lieu d'un faux fond, ajoutez 2-3 litres de graviers soigneusement lavés. Le gravier forme un fond horizontal de telle façon que vous puissiez poser le seau de 10L vertical. Sur le coté du seau de fermentation percez un trou et ajoutez un tuyau, par lequel le produit sera soutiré. Dans cet exemple, le récipient de fermentation est peint en noir. Ce n'est pas nécessaire, mais ça rafraîchi sensiblement le récipient et augmente la vitesse. Les objets noir émettant plus de chaleur. Par contre ne l'utilisez pas au soleil, en effet comme il est peint en noir, il va absorber la lumière et augmenter sa température ce qui est l'opposé de ce que nous cherchons.



Another way to increase speed is to dome shape the lid on the fermenting vessel with a hot air gun. That way you can keep the false bottom and don't have to tilt the vessel. Takes some skill though to shape it.

Un appareil amélioré

35 – 40% est un peu faible. Si l'alcool atteint 45% ou plus, ce serait mieux comme il arrive souvent que l'alcool perde de sa puissance lors de la purification avec du charbon actif. J'ai essayé un certains nombres de possibilités, et développé une alternative qui fonctionne bien. Le principe est le même mais en joutant un isolant autour de l'appareil. Cela donne 3 litres à 45-50°C en 6 jours (le temps variant en fonction de la température que vous utilisez). Je vous recommande de faire cet appareil plutôt que celui présenté précédemment. Il n'est pas spécialement plus difficile de faire cette version isolée.

Le récipient de 10-litres à l'intérieur du récipient de 25Litres perd de la chaleur par les cotés. Cet effet est désavantageux, et il est plus difficile pour la vapeur présente dans l'aire de se condenser lorsqu'elle est chauffée par de la chaleur perdue. Le challenge était de trouver une isolation qui résiste à l'alcool et qui n'est pas toxique. Un tel produit est disponible dans chez des négociants de bâtiments.

C'est un sol intermédiaire en mousse, utilisé pour la conception des sols, et cela fonctionne bien. Il est composé de plastic PE qui résiste à l'alcool tout en n'étant pas toxique.

Le fabricant est pergo AB, une entreprise suédoise.

Sealedair.com est un autre fabricant de mousse-PE. Un rouleau entier de 15m² coûte environ 9 euros et on peut le trouver dans n'importe quel fournisseur en bâtiment. Un rouleau est plus que suffisant pour ce que nous voulons en faire. Assurez vous que le revendeur vous donne bien une mousse en plastic PE (polyéthylène), sinon achetez une autre marque ou chez un autre revendeur.



Utilisez un conteneur ordinaire de 10 litres avec DEUX couvercles adaptés. Le second couvercle sera rajouté au dessus comme isolation supplémentaire. Coupez un trou carré juste au dessus de la marque 8Litres du seau. Le trou a les dimensions suivante : 30mm de large et 20mm de haut. Faites attention en coupant de ne pas endommager le plastic du seau. De l'autre coté, en



haut (et sur le bord) du seau coupez un trou légèrement plus gros. Le couvercle couvrira une partie du trou. La taille de cette encoche sera de 35mm de large et 20mm de haut. Les différentes hauteurs des trous entraînent une circulation d'air dans le seau.

Il n'est pas difficile de l'isoler. Coupez une bade d'isolation de 1 mètre de long, un peu plus large que le récipient (enroulez le autour et coupez le). Placez le autour du récipient et serrez le avec une ficelle en coton. Coupez le surplus d'isolation autour du fond et du haut puis coupez les deux trous dans l'isolation. Mettez d'autres couches jusqu'à obtenir une épaisseur de 10mm ou plus. C'est fini !

Gardez la température du récipient en dessous de 50°C. Si la chaleur est supérieure à cette température la qualité de la liqueur va en souffrir. A 45°C, la qualité sera telle qu'un minimum de charbon actif sera nécessaire pour faire une liqueur parfaite.

Suivez les instruction des pages précédents pour faire un alambic en plastique mais au lieu du seau de 10L ordinaire, utilisez ce seau isolé Remplissez le de 10L de mout et mettez le couvercle. Le second couvercle est posé sur le premier pour ajouter une isolation supplémentaire. Finalement, placez le couvercle sur le seau de 25 litres.



Purification avec du charbon actif

L'alcool est purifié avec du charbon actif pour enlever les **fusel oils** qui ont une mauvaise odeur. Ne soyez pas radin avec la purification. Il est mieux de faire un produit de qualité, et plus agréable à offrir à vos convives que d'offrir un mauvais spiritueux maison. Vous pouvez purifier un produit tellement bien qu'il est de même qualité que les meilleurs vodka. Purification avec du charbon actif est faite en versant l'alcool dans un tube rempli de charbon actif. L'alcool coule à travers et au fond, il est pur ; c'est aussi simple que cela. Grâce à la qualité de l'alcool, très peu de charbon actif est nécessaire. Utilisez du charbon actif de qualité. Il y a une grande différence entre les marques. Achetez le meilleur à www.partyman.se. Carbone avec une granulation de 0.4 mm – 0.85 mm est généralement meilleure que du 0.4 – 1.2 mm. La meilleure méthode pour purifier est d'utiliser un purificateur qui peut être trouvé dans les boutiques de micro brasserie (brasserie maison). Cela est composé d'un tube de 1.5m de long avec un entonnoir de 10 litres au dessus. Le tube est rempli avec du charbon actif, et après avoir rempli l'entonnoir de 10L avec l'alcool distillé, celui-ci passe doucement à travers le charbon. La photo à droite est un tube de 0.5mètre ce qui est suffisant si vous choisissez une bonne qualité de carbone et si vous le rincez avec de l'eau.



Toutes les marques de carbone sont faiblement lavés à l'usine, donc versez 3-5 litres d'eau chaude à travers le charbon actif avant de purifier l'alcool de telle façon de rincer les sels indésirables dans l'alcool. Sa capacité de nettoyage est augmentée si il est déjà mouillé. Attendez une heure ou de préférence 24 heures après lavage et ensuite repassez deux litres d'eau chaude. Ensuite il ne vous reste plus qu'à verser l'alcool au sommet. Jetez l'eau qui arrive en premier.

Purifiez lentement! Si vous donnez qu carbone beaucoup de temps, il se purifiera mieux. Lisez le livre du charbon actif qui peut être téléchargé depuis www.partyman.se. Ce livre décrit différents types de carbone et de méthodes pour améliorer la purification.

Lorsque l'alcool est pur ... et bien, Je ne pense pas avoir besoin de fournir quelque autre conseil ☺

Avis a propos de l'appareil

Placez un thermomètre dans le mout lorsque vous distillez pour connaître la température que vous avez.

Vous pouvez utiliser un fer à souder pour faire les trous dans le couvercle. La chaleur fondra le plastic et vous pourrez faire un trou. Pensez à protéger le fer avec une faille d'aluminium.

Regarding the wattage: Raising the wattage of the immersion heater speeds up the process and a higher strength are achieved. The downside is that the quality is not as good. Dropping the wattage too much lowers the strength but the quality is somewhat better.

L'appareil fonctionne à température ambiante mai si possible, placez le dans un local frais quand il fonctionne. Vous aurez une liqueur plus forte et de meilleure qualité. Placez le à l'extérieur en hiver. Utiliser le freezer, réfrigérateur ou un ventilateur est aussi recommandé.

Dans les climats chauds, il peut être nécessaire d'augmenter la température du mout pour avoir un alcool de force suffisante.

Ce livre sera mis à jour dés que des idées testées et prouvées fonctionnelles auront été trouvées. Contrôlez occasionnellement sur www.amazingstill.com pour vous assurer que vous avez la dernière version.

Vos idées sont les bienvenues et euvent être envoyées par email à plastbrannaren@home.se

A la votre!

L'auteur