

## Mijn verschillende destillatiekolommen

De destillatiekolommen die ik heb, zijn door de jaren heen bijeengeschraapt door materiaal aan te kopen bij stilldragon (o.a. de babydragon), bij aliexpress, ergens in Polen (SPP) en te ruilen met collega forumleden (gin-basket).

Omdat dit systeem modulair is – een beetje zoals bij meccano – kan je er alle kanten mee uit. Door mijn professionele ervaring, vele bezoeken aan bestaande stokerijen en veel trial&error ben ik tot de volgende verschillende configuraties gekomen.

- Potstill-mode



Dit is de meest eenvoudige opstelling van allemaal. Net zoals een potstill in de whisky-industrie waarbij het destillaat afhankelijk van de persoonlijke smaak twee- of drie keer wordt gedestilleerd.

Ik gebruik die enkel nog in de voorbereiding van het stoken van mijn neutrale alcohol. Ik brouw dan een 50-tel liter bier op basis van mout. Die verdeel ik over twee gistingsvaten. Het eerste

vat wordt na vergisting gedestilleerd in potstill mode totdat de alcoholconcentratie van het destillaat < 20 % ABV is (ongeveer 5 liter destillaat). Dit kap ik bij het tweede deel wat ik dan destilleer in boka-mode. Ik voeg dan wel enkele druppels afwasmiddel toe om te vermijden dat de ketel overschuimt. Totaalopbrengst: telkens ongeveer 5 liter graanalcohol met een concentratie van  $\pm 96\%$  die ik dan gebruik om gin mee te maken.

Omdat ik het destillaat nog gebruik in een volgende stap maak ik geen cuts.

- **Boka-mode**

Hiermee zijn we dan beland bij mijn boka -kolom. Deze bestaat uit de babydragen, een kolom van 100 cm gevuld met SPP (in RVS), verschillende filterplaten om de SPP op zijn plaats te houden, onder het afnamepunt nog een element om de temperatuur te meten, het afname-punt zelf met de nodige naaldventielen en aparte liebigkoeler en uiteindelijk de refluxkoeler.

De kolom kan ook gevuld worden met rvs sponzen, raschig-ringen of andere soorten kolomvulling. Ik ben overgeschakeld op SPP (=spiral prisma packaging) omdat dit de beste resultaten geeft voor een 2'' kolom.

Voor een destillatie van de het mengsel dat ik hierboven heb beschreven ben ik wel ettelijke uren bezig. Ik haal dan wel een concentratie van  $\pm 96\%$  ABV. Ik stook op 800 W aan een afnamedebiet van 2 druppels per seconde. Sneller kan ook maar dan haal ik geen 96 % ABV.

Voor de juiste werking van de boka-kolom verwijs ik jullie graag naar de beginnersgids.



- Gin-mode



Deze modus bestaat uit de babydragon, een 50 cm kolom gevuld met koper mash, een refluxkoeler, bochtstukken, de ginbasket met daarin de kruiden en tot slot de koeling. Ik start met alcohol van 40 % in de ketel (5 liter van de neutrale die ik maak met mijn boka aangevuld met water), tijdens het destilleren worden de aroma's uit de kruiden geëxtraheerd door de dampen (= vapour infused). Dit is wat mijn doet bij Bombay Sapphire. Ik heb die vorig jaar bezocht en probeer die sindsdien steeds na te maken. Wat me nog niet echt gelukt is.

De refluxkoeler wordt enkel gebruikt wanneer ik het kruidenmengsel in de ginbasket vervang om te vermijden dat mijn destillatie in elkaar zakt omdat ik telkens de verwarming moet stoppen. Wanneer ik  $\pm$  1 liter heb overgehaald vervang ik de kruiden door telkens een ander mengsel. Na een volledige run heb ik een 5-tal liter gin à 801 % ABV met verschillende smaken.

Zoals gezegd heb kom ik momenteel nog niet in de buurt van Bombay Sapphire.

- Hybride-mode



Deze modus is eigenlijk een aanvulling op de potstill-mode waarbij de babydragon afhankelijk van het aantal bubblecaps twee tot drie stappen toevoegt aan de destillatie. In deze modus gebruik ik geen refluxkoeler!

Dit laat me toe om in één destillatie ronde te doen waar je in potstill-mode twee of drie stappen voor nodig hebt. Dit spaart me dus tijd en energie.

Af en toe krijg ik van een bevriend wijnmaker enkele batchen slechte wijn die we dan omvormen tot een lekkere eau-de-vie of brandy.

Tijdens het destilleren maak ik wel cuts die mijn wederhelft 2u later beoordeeld op smaak en reuk. Afhankelijk van haar oordeel hou ik bij een batch van 20 liter toch 2 à 3 liter over aan 50% ABV.