

Som vi alla vet så är det enligt lag förbjudet att tillverka en destilleringsapparat med avsikt att destillera fram alkohol. Och jag uppmuntrar ingen till att använda detta material till att göra så heller, även om det skulle fungera utmärkt. Det hela är ett rent experiment. Var och en läser och använder detta material och information på eget ansvar.

Man kan välja att göra en lite mindre modell, då 25 liter är aningen för klumpig. Här är en på 15 liter. Byt ut hinken till 25 liter om du hellre vill ha det.

Det som behövs är:

- 1 st 15 l jåshink med lock. (vilken vinbutik som helst. 69:-)
- 1 st 10mm kopparspiral (biltema.se, art nr 87962. 349:-)
- 1 tub silikon (biltema.se, art nr 3624052 30:-)
- 1 st resedoppvärmare på 500 watt. (eBay, <http://www.ebay.com/itm/371103129096?redirect=mobile>. 20:-)
- 1 st dimmer, (aliexpress.com <http://www.aliexpress.com/snapshot/6431225138.html?orderId=65293238162782>. 24:-)

Totalt kostnad under 500:- för själva apparaten.

Till kolning/rening:

- 1 st rör (biltema.se, art nr 86937. 40:-)
- Kaffefilter
- 1 påse aktivt kol

Verktyg som behövs:

- Rakbladskniv
- Bågfil/järnsåg
- Avbitartång
- Skruvmejsel
- Eltejp

Det jobbigaste först, böja spiralen. Kommer att bli en del svordomar, ge inte upp, det går. En del väljer att köpa en rörböjare på biltema, men det går att göra det för hand. På flera ställen stod det att den skulle rullas runt en PET-flaska eller liknande, helt omöjligt enligt mig. Man kan göra så att man fortsatte att snurra den åt samma håll som den redan var virad.



Ni ser det dåliga försöket i bakgrunden där man försökte vira den kring en flaska.



Vänd sedan över ca hälften av spiralen så man har en del som går upp som blir stigardel och en som ska gå ner som kylardel.



Dags att böja till ändarna på röret så att stigarsidan hamnar i 90 gradig vinkel mot spiralen. Samt såga av båda ändarna, om de är ihopklämda.

Dra sedan isär spiralen så den stiger med 3-5 cm per varv.



Nu ska kylarsidan skalas, det görs enklast med rakbladskniven.



Den del som här på bilden har böjts ner till stigarsidan är lite väl lång, gör gärna den kortare då det bli enklare att stabilisera upp hela alltet sen när man ska koka.

Nästa steg blir att borra ett litet hål mitt i locket, där man ska föra igenom kabeln till doppvärmaren. Kabeln till doppvärmaren har man klippt av innan för att sätta dit dimmern. Det finns tyvärr inget kort på det när dimmern monteras, men det borde man lösa utan bild tycker jag.







På bilden under ser man hur mycket stigardelen ska sticka igenom locket.



Så mycket mer än så är det inte. Häll i något och börja koka.





Tillvägagångssätt:

1. Häll i "något" i jäshinken.
2. Stäng locket ordentligt.

3. Vrid på full fart på dimmern.
4. Känn så att spiralen blir varm hela vägen upp.
5. När det kommer produkt, vrid av till typ hälften.
6. Justera så det kommer ungefär en droppe per sekund.

Några tips/råd:

- * Fyll inte hela vägen upp till locket, lämna ett par centimeter så ångan har någonstans att bildas.
- * Se till att verkligen få spiralen rakt och att du inte får något vattenlås någonstans. Den skall stiga hela vägen även över till kylarsidan där den genast börjar gå nedåt.
- * Man kan behöva lite handukar för att få upp värmen ordentligt på stigardelen i början.
- * En fläkt kan behövas på kylarsidan om den blir för varm. Se till att den inte blåser på stigardelen för då slutar det komma produkt.
- * Koka så mäsken sjuder.
- * Det skall komma ca en droppe i sekunden. Om man vill upp i hög %. Du kan köra på hårdare men se till att rena/kola ordentligt så det smakar ok.
- * Var inte dumsnål, ta bort ordentligt med heads och tail.
- * Man kan sätta in en termometer genom locket om man vill ha mer koll på temperaturen.
- * Det kan vara en bra grej att förvärma det i en stor gryta först för att snabbare komma upp i temperatur. Man får eventuellt värma ett par omgångar för att fylla hela hinken. Obs, värm det ej tills det kokar då vissa ämnen väljer att lämna och fly via din spisfläkt.
- * Lägg gärna en handduk under hinken när du kokar så håller det värmen bättre.
- * Dagen innan du ska använda det hela, fyll spiralen med en blandning av vitvinsvinäger och vatten. Lägg den sedan i ett bad av det samma, fast det kan vara svagare. Detta är för att bli av med oxideringen som sker i kopparen. Så det inte kommer ut blå produkt när du kokar. Enklast fylls spiralen med detta genom att man blandar vitvinsvinäger och vatten 50/50 som man tar i munnen och sprutar in i spiralen. Dagen efter blåser man ut allt i den bara och monterar den.
- * Om man sedan vill späda ut procenten så googla homedistiller dilute calculator
- * Späd till 50% innan kolning.
- * Späd gärna med vatten som är kokat i tio minuter.

Kolning.

Man gör så att man köper det ovanstående nämnda röret från biltema, som hade en mm på 32. Tejpar fast fyra lager med

kaffefilter i ena änden, därefter fyller man röret med aktivt kol. Tejpar fast en avskuren PET-flaska i andra änden. Häller på ca 0,5 liter vatten, man känner på röret hur långt vattnet har runnit, det blir lite varmt. Efter att det kommit igenom vatten väntar man ungefär 5 minuter innan man häller på produkt. Det blir likadant igen att man känner på röret hur långt det har kommit, när det kommit ända ner, smaka så du vet att det inte längre är vatten som kommer. Fortsätt fyll på med produkt tills allt är renat. Ett sånt rör med kol räcker till att rena ungefär 2 liter. Beroende på hur kräsen man är. Tempot genom denna anordning är ca 0,7 liter i timman. Knackar du på röret så packas kolet hårdare och det kommer ta längre tid för det att rinna igenom, men å andra sidan så får man ett bättre resultat.





Hoppas att det har varit lite hjälpsamt och att en del frågetecken har rätats ut.

Lycka till!!

//BandanaBoiler