

# Jak destylować destylatorem Abratek

## 1. Przygotowywanie roztworu:

Na roztwór należy przygotować:

- 50l wody
- 16kg cukru
- dwie paczki drożdży na 8kg cukru
- dwa środki do klarowania zacieru

Przygotuj pojemnik na zacier 70l:



Do garnka dodajemy cukier (około 16kg cukru, 50 litrów wody i drożdże)



Cieplą wodę wlewamy do garnka, by było lepiej rozpuścić cukier



Cukier rozpuszczony



Dodajemy drożdże



Całość mieszamy



Jak widać drożdże zostały rozpuszczone



Po chwili zacier zaczyna pracować



Mierzymy stężenie cukru (cukromierz)

Od samego początku zacier jest ciepły ma temperaturę około 30 stopni



Kontrolujemy wskazania cukromierza



Zaczyna brakować cukru, spada temperatura roztworu



Pa kilku dniach drożdże przestają pracować, cukier w roztworze **powinien spaść do 0 lub poniżej**





Należy zamieszać roztwór w celu odgazowania oraz „zabić” drożdże poprzez dodanie SuperKlar torebkę A lub też podgrzać do temperatury 50 °C (wszystkie drożdże giną w temperaturze 40 °C)



Po dwóch godzinach dodajemy torebkę B i mieszamy



## Przygotowanie destylatora

Sprężynki miedziane – mycie w 3% roztworze kwasu cytrynowym z wodą



Pozbawiamy sprężynki pryzmatycznych wody





Myjemy sprężynki stalowe



Osuszone sprężynki



Suszemy sprężynki nierdzewne



Myjemy i suszymy zmywaki





Wypełniamy kolumnę



Wypełniamy kolumnę destylatora



## Kolumna wypełniona



Wypełniamy zbiornik wcześniej przygotowaną mieszaniną do destylacji, zalewamy  $\frac{3}{4}$  zbiornika.  
Ciecz podczas wrzenia nie może wpływać do kolumny destylacyjnej.



Uzupełniamy  
 $\frac{3}{4}$   
zbiornika

Głowica od strony kolumny (refluku) robi się ciepła ma temperaturę 38 stopni



Głowica od strony zasilania wodą jest i ma być zimna temperatura około 25 stopni,  
od strony refluku ma być gorąca.





Dostosowujemy wylot ciepłej wody.



Podczas destylacji zawsze zwracamy uwagę na temperaturę na kolumnie, widać iż temperatura zaczyna wzrastać osiąga 31 stopni



Temperatura na kolumnie zaczyna rosnąć i jest w normie 78 °C (Temperatura powinna utrzymywać się do 81 °C)



Oczekujemy na pierwszą setkę tzw „metanol” który pachnie jak farba i jest szkodliwy.



Skapujący destylat



Temperatura kolumny jest w norma wnosić około 78 °C



Alkoholomierzem mierzmy stężenie procentowe destylatu



Wzrastająca temperatura na kolumnie, która świadczy o kończącym się destylacie



Temperatura dość wysoka kończymy destylację





Wzrastająca temperatura





płyn do wycieraczek gotowy, szerokiej drogi ;-)



Dla lepszego efektu destylat można jeszcze przefiltrować – instrukcje znajdziesz w następnym naszym poradniku

Kopiowanie, rozpowszechnianie, przedruk i publikacja w jakiegokolwiek formie (również elektronicznej) do celów komercyjnych i prywatnych, bez zgody autora serwisu Padew.pl zabronione.

Zdjęcia zamieszczone w galerii jak również inne nie będące elementem graficznym strony, chronią prawa autorskie. Wykorzystywanie do celów komercyjnych bez zgody autora zabronione. Do celów prywatnych - po poinformowaniu autora.