

Moonshine



Inhoud

Disclaimer	3
Bourbon	4
'Calvados'	6
'Cognac'	7
Corn moonshine	9
Gin.....	10
Honingrum.....	11
Eau de vie.....	14
Rum.....	16
Slivovitsj.....	17
Schnaps.....	18
Vodka.....	19
'Whisky'.....	20

Disclaimer

Alle informatie mag voor persoonlijke doeleinden overgenomen worden mits bronvermelding.

Toelatingen tot publicatie op welke wijze ook bij de webmaster: info@ducске.be.

Alle informatie in deze infofiche en op de website <http://www.ducске.be> is ter goeder trouw geplaatst.

De webmaster noch de eigenaars kunnen op geen enkele wijze verantwoordelijk noch aansprakelijk gesteld worden voor gevolgen van het raadplegen en/of gebruiken van deze informatie.

De informatieve en wetenschappelijke artikels hebben geen reclamedoel noch het doel om alcoholgebruik te stimuleren.

In België moet over geproduceerde ethylalcohol accijns betaald worden.

De vergunning hiertoe wordt niet verstrekt aan particulieren.

Conclusie: alcohol voor (eigen) consumptie destilleren is voor particulieren in België steeds verboden. Het bezit van toestellen en instrumenten die destillatie mogelijk maken is in België niet verboden.

Bourbon

- Granen
 - 5 kg maisvlokken of maismeel
 - 1 kg roggemout
- Maischen
 -

met Amylase		zonder Amylase	
maisvlokken	maismeel	maisvlokken	maismeel
- 15 l water opwarmen tot 50°C - maisvlokken malen en storten - geschrote mout storten - amylase toevoegen - maischema: 60 min op 50 °C, 30 min op 65°C en 20 min op 75 °C	- 10 liter water koken - maismeel storten en roeren 20 min koken - aanvullen met koud water tot 18 l en opwarmen tot 50°C - amylase en geschrote roggemout toevoegen maischema: 60 min op 50 °C, 30 min op 65°C en 20 min op 75 °C	- 15 l water opwarmen tot 50°C - maisvlokken malen en storten - maischema: 15 min op 50 °C, 15 min op 65°C en 20 min op 75 °C - afkoelen tot 65 °C - geschrote mout storten en roeren - maischen gedurende 1,5 u	- 10 liter water koken - maismeel storten en roeren 20 min koken - aanvullen met koud water tot 18 l en opwarmen tot 50°C - maischema: 15 min op 50 °C, 15 min op 65°C en 20 min op 75 °C - afkoelen tot 65 °C geschrote mout storten en roeren - maischen gedurende 1,5 u

- je kan recent bij AH voorgekookt maismeel kopen, wel bijna het dubbel van de prijs van het gewone maismeel (€1,89 voor het voorgekookte, €0,99 voor het gewone meel - prijs op 14/03/2018).
 Het vooraf verstijfselen (vooraf koken van het maismeel) valt weg, hier bespaar je op verwarming én de kans op aanbranden valt bijna weg. Je wint er ook 40 min tijd mee en er kan ineens gestart worden met maischen.

- Gisten
 - wort op 25°C, volume 20 l
 - gebruik Alcotec Whisky-gist (met amylase)
 - laten gisten onder waterslot
 - na gisting (3-6 dagen) door een neteldoek gieten en onmiddellijk destilleren
- Destilleren
 - destilleer zonder scheiding van fractie (4,5 - 5 l ruwnat à 30-35 % vol)

- verdun destillaat met gekookt en afgekoeld water tot 20 à 25 % vol
- destilleer opnieuw met 200 - 400 ml voorloop (kan je gebruiken als brandalcohol) en stop bij een alcoholpercentage van de uitloop van 45 % vol
- 2 - 2,5 l à ± 55 % vol
- verdun met afgekoeld, gekookt water tot 40 % vol
- Rijpen
 - laat eventueel de bourbon 9 - 12 maanden rijpen in een fles met eik chips amerikaans medium toast

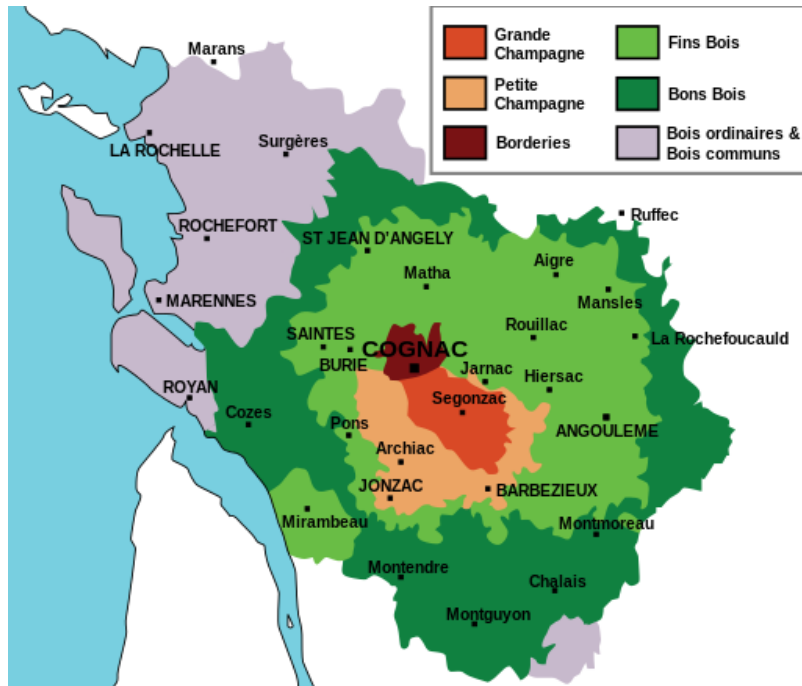
Calvados¹

Calvados wordt gemaakt uit appalcider dus ook uit appelwijn. De drank komt oorspronkelijk uit het departement Calvados in Normandië. Calvados wordt 2 maal gedestilleerd en wordt minstens 1 jaar gelagerd op (franse) eik (soms wel tot 50 jaar).

- Appelen
 - zoveel mogelijk verschillende (kleine en zoete) appelsoorten bij voorkeur gerijpt aan de boom
 - laten rijpen op rieten matten of stro, geregeld keren tot de pel flink verschrompeld is (hoger suikergehalte)
 - appelen fijn malen
- Appelwijn
 - vergisten met een gist die veel aroma vrij geeft (Bioferm Aromatic, Arsegan Aroma of Kitzinger Port)
 - 2 mogelijkheden
 - voor een universele smaak, pulp persen en sap vergisten (gistvoeding gebruiken)
 - voor een volle unieke smaak (elke calva is anders door de verschillende samenstelling van de most), 1 dag pulpgisting (vat afsluiten met prop van keukenpapier, de gisting is dikwijls te hevig voor een waterslot)
 - bij pulpgisting: persen en laten uitgisten
 - op het einde van de gisting snel klaren (koelen) en hevelen (lange tijd op dode gist is nefast voor de smaak)
- Destilleren
 - 2 x destilleren in koperen ketel
 - 1e destillatie: alles opvangen tot damptemperatuur 92-93 °C
 - 2e destillatie, proeven om voorloop (5 - 10 %) en naloop (begint meestal boven een damptemperatuur van 88 °C) te scheiden
 - hart van het destillaat is gemiddeld ± 56-60 % vol
- Rijpen
 - minstens 3 jaar in een eiken (Fanse eik) vat of op medium toast eiken chips
 - eiken vat moet een kleiner volume hebben dan de calva (er verdampt jaarlijks ongeveer 2-3 % zodat kan bijgevuld worden)
 - bij het gebruik van chips, de fles afsluiten met een prop keukenpapier zodat er contact met de lucht blijft (bevordert het ontstaan van gewenste esters)
 - na minstens 3 jaar op drinksterkte brengen (40-46% vol naar smaak) met (Brita-) water
 - bottelen, afsluiten met kurken stop

¹ beschermde namen in het land van herkomst

Cognac²



Cognac wordt enkel gemaakt uit volgende druivetassen Ugni Blanc, Colombard; Folle Blanche; Jurançon Blanc; Meslier Saint-François; Montils; Select; Follignan en Sémillon. Het is vooral Ugni Blanc die gebruikt wordt. Ook de lokatie speelt een rol, cognac komt enkel uit een gebied rond de stad Cognac in de departementen Charente en Charente-Maritime. Er wordt 2 maal gedestilleerd en wordt minstens 2,5 jaar gelagerd op (franse) eik.

- Druiven
 - rijpe druiven met veel suiker, ras of kleur is, voor onze 'cognac', op zich niet belangrijk
 - druiven ontstelen en kneuzen
- Wijn
 - vergisten met een gist die veel aroma vrij geeft (Bioferm Aromatic, Arsegan Aroma of Kitzinger Port)
 - NOOIT sulfiet gebruiken
 - 2 mogelijkheden
 - voor een universele smaak, pulp persen en sap vergisten

² beschermde namen in het land van herkomst

- voor een volle unieke smaak (elke cognac is anders door de verschillende samenstelling van de most), 2 dagen pulpgisting, persen en laten uitgisten
 - op het einde van de gisting snel klaren (koelen) en hevelen (lange tijd op dode gist is nefast voor de smaak)
- Destilleren
 - 2 x destilleren in koperen ketel
 - 1e destillatie: alles opvangen tot damptemperatuur 95°C
 - 2e destillatie, proeven om voorloop (3 - 4 %) en naloop (begint meestal boven de 89°C) te scheiden
 - hart van het destillaat is gemiddeld ± 62 % vol
- Rijpen
 - minstens 5 jaar in een eiken (franse eik) vat of op medium toast eiken chips
 - eiken vat moet een kleiner volume hebben dan de cognac (er verdampt jaarlijks ongeveer 2-3 % zodat kan bijgevuld worden)
 - bij het gebruik van chips de fles afsluiten met een prop keukenpapier zodat er contact met de lucht blijft (bevordert het ontstaan van gewenste esters)
 - na minstens 5 jaar op drinksterkte brengen (40% vol)
 - bottelen, afsluiten met kurken stop

Corn moonshine

- Granen
 - 5 kg maismeel of maisvlokken
 - 0,5 kg roggemout
- Maischen
 - 20 l water (zonder chloor) op 50 °C
 - mais storten
 - 15 min op 50 °C - 15 min op 65 °C - 20 min op 75 °C
 - koel to 65 °C
 - mout schroten en toevoegen
 - maischen op 65 °C gedurende 6-7 u (in hooikist) - kan verkort worden tot 3 u door toevoegen van amylase
- Gisten
 - wort koelen tot 25 °C
 - in gistingsvat gieten
 - Whiskygist toevoegen
- Destilleren
 - wort door een neteldoek gieten
 - zo snel mogelijk destilleren zonder scheiding van fracties (4,5 l à 30 - 35 % vol)
 - water (gekookt en gekoeld tot kamertemperatuur of Brita zodat er geen chloor inzit) bijvoegen tot 20 % vol
 - 6 u behandelen met actieve kool (0,5 g / liter) en filteren
 - opnieuw destilleren
 - voorloop ± 300 ml
 - naloopt start op 45 % vol
 - ± 2 - 2,5 l à ± 55 - 56 % vol
- Rijpen
 - verdunnen to 40 % vol met chloorvrij water (± 3,5 l corn moonshine)
 - 6-12 maanden rijpen op eik (vat of chips)

Gin

- Granen
 - 5 kg lagermout
 - maischen
 - 15 l water opwarmen tot 65°C
 - geschrote mout storten
 - maïsschen:
 - 45 min op 63 °C
 - 20 min op 73 °C
 - filteren en naspoelen met heet water tot 20 l
 - wort koelen (platenkoeler) tot 22 °C (bij snel koelen is koken niet nodig)
- Gisten
 - Alcotec Whisky- of Vodkagist droog toevoegen en roeren
 - laten gisten onder waterslot bij 22 °C
 - na de gisting koelen om te klaren
- Destilleren
 - destilleer zonder scheiding van fractie (30-35 % vol)
 - 3 g engelwortel, 2 g citroenschil (enkel gele deel, gedroogd), 3 g gemberwortel, 3 g hop (Goldings), 15 g jeneverbessen, 2,5 g kaneel, 2 g kardemon, 4 g korianderzaadjes, 3 g lavendelbloemen, 1,5 g Spaanse peper (gedroogd), 2 g sinaasappelschil (enkel oranje deel, gedroogd in een hopzakje gedurende 1 uur later macereren
 - opnieuw destilleren (traag)
 - met het hopzakje opgehangen in de helm van de ketel
 - met 5 % voorloop en stop bij een alcoholpercentage van de uitloop van 40 % vol, een parrot is hierbij handig, klik [hier](#) voor zelfbouw
 - het destillaat is nu ongeveer 54 % vol
- Rijpen
 - laat de gin 4 weken rijpen op een koele plaats (10-12 °C)
 - op gewenste drinksterkte brengen (met Brita-water)
 - 1 tot 1,5 g suiker per liter destillaat toevoegen
 - bottelen

Honingrum

Een sterke drank uit bruine suiker en honing ook wel eens Black Beard's Rum genoemd.

- Suikers
 - 5 kg bruine suiker
 - 250 g vloeibare honing (soort naar smaak, woudhoning van [Pit&Pit](#) is wel lekker)
- Gisten
 - suiker in gistingsvat van 25 l
 - 5 l water koken en honing toevoegen (maakt de honing kiemvrij)
 - honingoplossing bij de suiker gieten, stevig roeren en suiker oplossen
 - kookpot van de honing naspoelen met koud water, dit bij de suiker-honingoplossing
 - bijvullen met koud water tot 20 l
 - laten afkoelen tot 24°C
 - Alcotec Rum-gist toevoegen
 - laten uitgisten bij 22 - 24 °C
 - snel koelen en klaren met Alcotec Turbo Klar
 - afhevelen en onmiddellijk destilleren
- Destilleren
 - 2 x destilleren in koperen ketel
 - 1e destillatie: alles opvangen tot damptemperatuur 94°C
 - 2e destillatie, proeven om voorloop (5 - 10 %) en naloop (begint meestal boven de 90* C) te scheiden
 - hart van het destillaat is gemiddeld ± 60 % vol
- Rijpen
 - laat de rum minstens 6 - 12 maanden rijpen op eik of eiken chips (frans of amerikaans heavy toast naar smaak) (geregeld proeven)
 - op gewenste drinksterkte brengen (met Brita-water)
 - bottelen

Jenever

- Granen
 - jonge jenever
 - 2 kg lagermout (experimenteer ook eens met een moutmengeling van lager en ale)
 - 2 kg maisvlokken
 - 1 kg roggemout
 - oude jenever
 - 3 kg lagermout
 - 2 kg maisvlokken
- Maischen
 - 15 l water opwarmen tot 65°C
 - geschrote mout storten
 - maisschen:
 - 60 min op 63 °C
 - 30 min op 73 °C
 - filteren en naspoelen met heet water tot 20 l
 - wort koelen (platenkoeler) tot 22 °C (bij snel koelen is koken niet nodig)
- Gisten
 - Alcotec Whisky- of Vodkagist droog toevoegen en roeren
 - laten gisten onder waterslot bij 22 °C
 - na de gisting koelen om te klaren
- Destilleren
 - jonge jenever
 - destilleer zonder scheiding van fractie (15-20 % vol)
 - 25 g jeneverbessen in een hopzakje gedurende 1 uur later macereren
 - opnieuw destilleren (traag)
 - met hopzakje opgehangen in de helm van de ketel
 - met 5 % voorloop en stop bij een alcoholpercentage van de uitloop van 40 % vol, een parrot is hierbij handig, klik [hier](#) voor zelfbouw
 - het destillaat is nu ongeveer 45-50 % vol
 - oude jenever
 - destilleer zonder scheiding van fractie (15-20 % vol)
 - opnieuw destilleren (traag met scheiding van voor- en naloop (proeven!))
 - destillaat met zacht water (Brita) op 40 % vol brengen

- 3e maal destilleren
 - hopzakje met 25 g jeneverbessen in helm van de ketel
 - traag destilleren met scheiding van voor- en naloop (proeven!)
- destillaat versnijden met melassealcohol (zie recept bruine rum)
 - 5-10 % jenever
 - aanvullen met melassealcohol
- Rijpen
 - laat de jonge jenever 8 weken rijpen op een koele plaats (10-12 °C)
 - voor oude graanjenever kan je ook narijpen op eik
 - op gewenste drinksterkte brengen (met Brita-water)
 - als de jenever nog te scherp is kan je verzachten met 1 tot 1,5 g suiker per liter destillaat toevoegen
 - bottelen

Eau de vie

Eau de vie als bijproduct van de wijnproductie vind je in vele landen: **trester** in Duitsland, **marc** in Frankrijk, **grappa** in Italië, **aguardente** in Portugal (dikwijls gebruikt voor het versterken van porto maar ook zo gedronken), **orujo** in Spanje.

Gelijkenissen: laten vergisten van wat in de pers achterblijft na het uitpersen van de gekneusde druiven.

Verschillen: soms met steeltjes, soms zonder - soms aangengeld met water en chaptalisatie, meestal puur of enkel chaptalisatie - ...

Een basisrecept hier onder.

- Druiven
 - pulp uit de pers na sappersing
 - vergisten kan droog of nat
 - droge vergisting
 - gist mengen met de pulp en zo laten gisten
 - natte vergisting:
 - pulp behandelen met 1 g [Zymex Aroma](#) (Vinoferm) of 0,5 g [Rohpect-Pro](#) (Arsegan) per kg pulp, kneden en een nacht later rusten
 - gistende most toevoegen tot je net met een lepel door de pulp kan roeren (zeer dikke brij) ofwel water toevoegen tot een dikke brij, dan per liter toegevoegd water 250 g kristalsuiker en roeren tot de suiker opgelost is
- Wijn
 - indien gistende most gebruikt is, start de gisting snel - indien water en suiker gebruikt is, vergisten met een gist die veel aroma vrij geeft (Bioferm Aromatic, Arsegan Aroma of Kitzinger Port)
 - NOOIT sulfiet gebruiken
 - bij natte gisting: na de gisting persen, koelen, klaren en hevelen
- Destilleren
 - zo snel mogelijk destilleren
 - bij groge gisting (grappa) gistende pulp in ketel en au bain marie destilleren
 - 2 x destilleren in koperen ketel
 - 1e destillatie: alles opvangen tot damptemperatuur 94°C
 - 2e destillatie, proeven om voorloop (10-15 %) en naloop (begint meestal boven de 90°C) te scheiden
 - hart van het destillaat is gemiddeld ± 60-65 % vol
- Rijpen
 - meestal wordt grappa niet gelagerd, er bestaat echter ook een "bruine" variant die op eik gelegen heeft
 - minstens 5 jaar in een eiken (Fanse eik) vat of op medium toast eiken chips
 - eiken vat moet een kleiner volume hebben dan de eau de vie (er verdampt jaarlijks ongeveer 2-3 % zodat kan bijgevuld worden)
 - bij het gebruik van chips de fles afsluiten met een prop keukenpapier zodat er contact met de lucht blijft (bevordert het ontstaan van gewenste esters)

- na minstens 5 jaar op drinksterkte brengen (40% vol)
- bottelen, afsluiten met kurken stop
- Tip
 - rijping kan met de helft ingekort worden door de eiken chips in een koffiemolen tot poeder te vermalen

Rum

Een sterke drank uit ruwe rietsuiker vooral in de Caraïben.

- Suikers
 - 1 kg oerzoet (ook Sucanat, Muscovado is ongeraffineerde rietsuiker met molasse), 2 kg donkere rietsuiker, 1 kg kristalsuiker, 1 kg Roostmout Biscuit
 - voor een extra toets kan je ook een potje melasse toevoegen (oerzoet en melasse o.a. bij [Pit&Pit](#))
- Gisten
 - 10 l water opwarmen tot 30°C
 - suikers oplossen
 - mout fijnmalen en toevoegen
 - Alcotec Rum-gist toevoegen
 - laten uitgisten bij 22 - 24 °C dan zeven door neteldoek
 - koelen en klaren met Alcotec Turbo Klar
- Destilleren
 - 2 x destilleren in koperen ketel
 - 1e destillatie: alles opvangen tot damptemperatuur 93°C
 - 2e destillatie, proeven om voorloop (3 - 4 %) en naloop (begint meestal boven de 90* C) te scheiden
 - hart van het destillaat is gemiddeld ± 58 % vol
- Rijpen
 - laat de rum minstens 4 weken rijpen op kamertemperatuur
 - voor bruine rum, minstens 6 - 12 maanden rijpen op eik of eiken chips (geregeld proeven)
 - op gewenste drinksterkte brengen (met Brita-water)
 - 2 tot 2,5 g suiker voor bruine rum rietsuiker per liter destillaat toevoegen
 - bottelen

Slivovitsj

Een sterke drank uit Oost-Europa gemaakt van pruimen. Slivovitsj bestaat in 2 varianten, de ruwe, scherp van smaak en de zachtere die 5 - 10 jaar rijpt op acaciavaten.

Door het hoge gehalte aan pectine in pruimen is de kans op methanol vrij groot (zie ook artikel over [methanol](#)). Een tweede gevaar is het ontstaan van het erg toxische blauwzuur (HCN, waterstofcyanide) uit gebroken pitten.

Wie er zich aan wil wagen, weet wat er mis kan gaan...

Je kan een veilige Slivovitsj-achtige drank maken door macereren (geen methanol noch blauwzuur).

- Pruimen
 - 1 kg rijpe pruimen (mengeling van aromatisch pruimen)
 - wassen, slechte delen wegsnijden, ontpitten en in de blender
- Macereren
 - pulp overgieten met 1 liter alcohol 60 % vol), pot hermetisch sluiten
 - 14 dagen macereren op een warme plek en elke dag schudden
 - zeven en doek uitpersen (minipers)
- Destilleren
 - destilleren tot 96°C
- Rijpen
 - laat de alcohol minstens 4 weken rijpen op kamertemperatuur
 - voor een betere en zachtere smaak laat minstens 6 - 12 maanden rijpen met eiken chips (sherry)
 - eventueel op gewenste drinksterkte brengen (met Brita-water of zuivere ethanol)

Schnaps

Schnaps is een sterke drank uit Duitsland en Oostenrijk. Meestal is het een helder, fruitig destillaat van vergiste vruchten zoals appels, peren, pruimen en kersen. Of een mengsel van deze vruchten. Soms wordt neutrale alcohol gedestilleerd over bessen om het bessenaroma te vangen (dikwijls met framboos).

Er volgen geen recepten omdat schnaps vooral verwijst naar een productieregio en niet zozeer naar het product zelf. Een 'Calvasos' in Duitsland of Oostenrijk gemaakt, kan daar een schnaps zijn. Hetzelfde met Slivovits en andere distillaten met vruchten.

Vodka

- Graan en aardappelen
 - 10 kg aardappelen
 - 1 kg lagermout
- Voorbereiding
 - aardappelen wassen en in schijven snijden van ongeveer 2 cm dik
 - grote drukpot met inzetmandje, vul met water tot net onder mandje en laat de aardappelen 1/2 u stomen onder druk
 - aardappelen in 18 l water en pureren met de mixer, afkoelen/opwarmen tot 65°C
 - geschrote mout storten
 - gedurende 1,5 u maïsschen:op 63 °C
 - wort koelen (platenkoeler) tot 22 °C
- Gisten
 - 10 g Alcotec Alfa Amylase toevoegen en roeren
 - Alcotec Vodka-gist droog toevoegen en roeren
 - laten gisten onder waterslot bij 22 °C
 - na de gisting koelen en klaren met Alcotec Turbo Klar
 - hevelen
- Destilleren
 - 2 x destilleren in koperen ketel
 - 1e destillatie: alles opvangen tot damptemperatuur 94°C
 - 2e destillatie, proeven om voorloop (10 - 15 %) en naloop (begint meestal boven de 90* C) te scheiden
 - hart van het destillaat is gemiddeld ± 50 % vol
 - Rijpen
 - laat de vodka minstens 4 weken rijpen op kamertemperatuur in fles afgesloten met prop keukenpapier
 - op gewenste drinksterkte brengen (met Brita-water)
 - bottelen

Whisky in Schotland en whiskey in Ierland worden gestookt van ongehoopt bier. Voor graanwhisky kunnen alle granen gebruikt worden voor malt whisky gebruikt men enkel gerstemout. Blended whisky is een mengsel van whisky uit verschillende stokerijen. Een single malt is een whisky uit één whiskymakerij. De smaak wordt bepaald door het gebruikte water, de manier van eesten (al dan niet gerook op turf) en het type houten vat dat gebruikt wordt bij het rijpen. De alcohol wordt 2 maal gedestilleerd en daarna minstens 3 jaar gelagerd op hout. In Schotland gebruikt men bij de 2de destillatie steeds een koperen ketel.

- Granen
 - 5 kg whiskymout
- Maischen
 - 10 l water opwarmen tot 65°C
 - geschrote mout storten
 - maïsschen:
 - 45 min op 63 °C
 - 20 min op 73 °C
 - filteren en naspoelen met heet water tot 20 l
 - wort koelen (platenkoeler) tot 22 °C (bij snel koelen is koken niet nodig)
- Gisten
 - Alcotec Whisky-gist droog toevoegen en roeren
 - laten gisten onder waterslot bij 22 °C
 - na de gisting koelen om te klaren, eventueel Alcotec Turbo Klar
 - hevelen
- Destilleren
 - destilleer zonder scheiding van fractie (30-35 % vol) tot damptemperatuur van ± 90°C is ongeveer 1/3 van startvolume
 - destilleer opnieuw met 5 % voorloop en stop bij een alcoholpercentage van de uitloop van 40 % vol, een parrot is hierbij handig, klik [hier](#) voor zelfbouw - geregeld proeven de rooksmaak komt op het einde
 - het destillaat is nu ongeveer 56 % vol
- Rijpen
 - laat de whisky 3 jaar en 1 dag (Schotse traditie) rijpen in eiken vat of op medium toas eiken chips
 - eiken vat moet een kleiner volume hebben dan de whisky, er verdamt jaarlijks ongeveer 2-3 % zodat kan bijgevuld worden
 - bij het gebruik van chips de fles afsluiten met een prop keukenpapier zodat er contact met de lucht blijft (bevordert het ontstaan van gewenste esters)
 - na het rijpen op drinksterkte brengen (40% vol)

³ beschermde namen in het land van herkomst

o