

Die stook van duiwe en vrugte:

A. Inleidingspraatjie eerste ding in die oggend

1. Die gisting van duiwe en vrugte
 - a. Fermenteerbare suikers in duiwe en vrugte
 - b. Die omsetting van suiker in alkohol
 - c. Die komponente van alkohol
2. Die konsentrering van alkohol vanuit gegiste duiwe en vrugte
 - a. Konsentrasiemetodes wat gebruik kan word:
 - i. Vries
 - ii. Distillering

B. Praatjie oor distillasie toerusting spesifiek

3. Tipes van distillering
 - a. Potketel
 - b. Kolom
 - c. Variasies
4. Die toerusting wat gebruik word (met voorbeelde van verskillende ketels)
 - a. Potketel
 - i. Verwarmingsmetodes: vuur / water / stoom
 - ii. Materiaal
 - b. Die helm / kolom
 - i. Materiaal
 - ii. Vorm
 - iii. Wat gebeur in die helm / kolom
 - c. Die arm
 - i. Vorm / rigting
 - d. Die kondensor
 - e. Die alkohol meter

C. Praatjie oor die distillasie proses met interaktiewe sessie rondom die ketel wat besig is om te stook

5. Die proses van distillering
 - a. Eerste en tweede verstoking
 - b. Temperature
 - c. Spoed van distillasie
 - d. Refluks karakteristieke
 - e. Voorloop
 - f. Hart
 - g. Naloop

D. Gesprek en interaktiewe sessie van proe / versnyding

6. Versnyding, veroudering
 - a. Houtvate
 - b. Vrugte / Kruie infusie