

การกลั่นนั้นจะได้ผลการกลั่นที่แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับตัวแปรหลายตัวเช่น ความหนืดของน้ำส้ม ความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ในน้ำส้ม สิ่งเจือปนในน้ำส้ม เป็นต้น สำหรับหอกกลั่นที่สร้างขึ้นนี้ได้ทำการทดลองกลั่นที่อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C ขึ้นไป และพบว่าการกลั่นน้ำส้มที่ได้จากการหมักกากน้ำตาลและยีสต์ (โดยวิธีการที่อธิบายไว้ในบทที่ผ่านมา) จำได้แอลกอฮอล์ประมาณ 14% นั้น อุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดคือ 105°C โดยน้ำส้ม 30 ลิตร สามารถผลิตเอทานอลได้ 3.05 ลิตร และมีความเข้มข้น 91.06% โดยปริมาตร