

Wetenswaardigheden over BBQ pellets.

BBQ pellets zijn er in talloze soorten, dit wil zeggen houtsoorten en samenstellingen.

Voor wat betreft de houtsoorten die geschikt zijn om daar BBQ pellets van te persen kan de volgende vuistregel worden gebruikt; alle houtsoorten van de boom of struik waarvan de vrucht kan worden gegeten zijn geschikt.

Samenstellingen:

Voor wat betreft de samenstelling van BBQ pellets zijn er grofweg 4 variëteiten.

1. 100% van één en dezelfde houtsoort.
2. Blends, dit zijn samenstellingen uit 3 of meer houtsoorten voor een specifieke smaak.
3. Flavors, deze bestaan uit 2 soorten.
 - a. Een basishout, meestal bestaande uit eiken of elzen (Oak of Alder) met als smaakmaker één andere houtsoort.
 - b. Een basishout "op smaak" gebracht met een aromatische olie.

De productiemethode van BBQ pellets is in alle gevallen ongeveer dezelfde maar de voorbereiding van de gebruikte stammen kan, afhankelijk van de soort pellet die wordt geperst, afwijken.

Voor de pellets van groep 1, de 100% soorten worden de stammen doorgaans van de schors ontdaan, de schors zorgt wel voor extra smaak maar is ook verantwoordelijk voor de meeste as en de meeste smaak zit in het "Cambrium" de laag die net onder de schors zit.

Voor de pellets uit de 2^e groep, de blends worden bij een juiste productie de schors van alle soorten die in de blend gaan verwijderd zodat de smaken van het hout gelijk opgaan en een specifieke smaak ontstaat en niet één bepaalde soort overheerst.

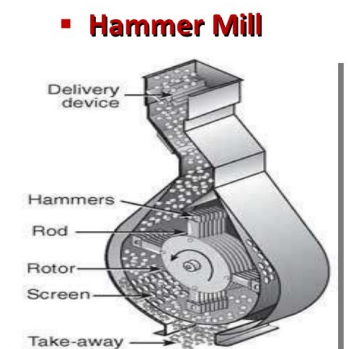
Voor de pellets van de 3^e groep, de z.g. "flavors" zal het basishout worden ontdaan van de schors. Bij groep 2a zal het toegevoegde flavor hout NIET altijd worden ontschorst, dit is afhankelijk van de fabrikant, omdat de schors extra smaak toevoegt om de flavor beter tot zijn recht te laten komen. De smaak van een "Flavor" zal echter nooit de smaak kunnen evenaren van een 100% versie.

Er moet worden opgemerkt dat Flavors vaak gemaakt worden om de kostprijs te drukken, er wordt dan een basishout gebruikt dat makkelijk, dus goedkoop, verkrijgbaar is om het vervolgens met de toegevoegde houtsoort op smaak brengen. Deze worden dan op de markt gebracht als bijvoorbeeld Hickory 100% hardhout. Het is dan wel 100% hardhout maar slechts een deel van het geadverteerde hout. Een veel gebruikt, onjuist, argument is dan dat het basishout (vaak eiken) een hogere brandtemperatuur zou hebben. (zie de tabel met calorische waarden op een van de volgende pagina's)

HOE PELLETS WORDEN GEPRODUCEERD

Nadat de bomen voor de productie zijn gekapt worden deze op stukken gezaagd en van de bast ontdaan, dat laatste niet altijd ingeval het een "Flavor" is. Het zaagsel wat daarbij vrijkomt wordt bewaard en wordt later toegevoegd. Deze gezaagde stukken worden dan door een versnipperaar, meestal een roterende chipper, op kleine stukjes gesnipperd. Deze snippers worden in droogtrommel gedroogd en na het drogen worden deze getransporteerd naar een hamermolen waar deze tot kleine vezels worden geslagen.

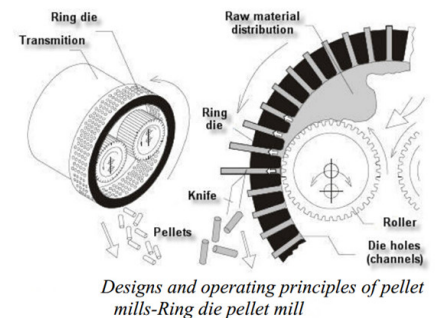
De vezels worden vervolgens vermengd met het zaagsel dat is bewaard tijdens het zagen. Het vochtgehalte van dit mengsel dient voor de productie van een kwalitatieve pellet ca 12% te zijn.



De vezels voor de 100% pellets zijn nu gereed om naar de pers te worden getransporteerd, voor de z.g. “flavors” en de blends worden de vezels van de verschillende soorten eerst in de juiste verhouding gemengd. Bij de “flavors” op basis van aromatische olie word nu die olie toegevoegd. Voor een goede kwaliteit pellets moeten de vezels en samenstellingen van de vezels nu een vocht percentage hebben van ca 12%. Voor de vezels met de aromatische olie ligt dat wat lastiger omdat hier olie is toegevoegd.

Daarna worden de vezels naar de pers gevoerd en daar met behulp van walswielen door een matrijs geperst. Zie de afbeelding voor een schematische voorstelling van een roterende pers.

Tijdens dit persen ontstaat er door de wrijving veel warmte, deze warmte in combinatie met het aanwezig vocht en de druk zorgen ervoor dat het van nature in hout aanwezige bindmiddel ‘Lignine’ de vezels als het ware aan elkaar lijmt. Nadat de pellets de pers hebben verlaten zal een goede kwaliteit BBQ pellet na afkoeling een rest vocht percentage hebben van ca 6%. Dit percentage is erg belangrijk omdat dit vocht wanneer de pellet in je pellet BBQ tot ontbranding wordt gebracht vrijkomt en de warme lucht hiermee verzadigd waardoor je vlees minder makkelijk zijn vocht aan de lucht kan afgeven. Dit zorgt voor een mals en sappig resultaat.



EEN SIMPELE TEST

In voedselveilige BBQ pellets mogen geen toevoegingen zitten zoals bindmiddel of minerale oliën. Echter kan het voorkomen dat er een zeer geringe “verwaarloosbare” hoeveelheid olie in zit. Dit behoort een plantaardige voedselveilige olie te zijn die gebruikt wordt om de machines die voor de productie van de pellets worden gebruikt te smeren. Hiervoor is meestal zonnebloem, soja of koolzaad olie gebruikt.

Je kunt zelf een simpel testje doen om te zien of je pellets uit natuurlijke stoffen zijn gemaakt. Wanneer je je pellets in een bakje water legt dienen de pellets na korte tijd uiteen te vallen. Als een pellet niet spontaan uit elkaar valt na 5 a 10 minuten dan kan dit een aanwijzing zijn dat er een bindmiddel is toegevoegd of dat er anders dan het minuscule beetje olie voor de smering van de machines een aromatische olie is gebruikt waardoor de pellet min of meer waterafstotend is, moeilijk vocht opneemt en niet snel uit elkaar valt.

Het is in tegenstelling wat je misschien denkt niet zo dat verkleuring van het water aangeeft dat er vreemde stoffen zijn toegevoegd, houtsoorten bevatten ook kleurstoffen die het testwater kunnen doen verkleuren.

Als de pellets uiteen zijn gevallen kan je wel vaak zien of het kwalitatief goede pellets zijn omdat de houtdelen dan voornamelijk uit vezels bestaan. Goedkope pellets, meestal eiken of beuken, vaak gemaakt uit reststoffen van de houtverwerkende industrie, bestaan hoofdzakelijk uit zaagmeel dat ook nog, onzichtbaar, vervuild is met lijmresten en soms kleine stukjes plastic van bundelbandjes en andere vuil van de vloer.

Wij hopen je met deze uiteenzetting een beter inzicht te hebben gegeven in de pellet geheimen.

De hier beschreven procedure is gebaseerd op kennis die wij hebben van de productiemethode van diverse fabrikanten, dit betekent niet dat alle fabrikanten dezelfde procedures en werkwijze volgen.

WAT IS DE BESTE VERPAKKING VOOR PELLETS

Zoals hiervoor als is aangegeven is het belangrijk voor een goed resultaat dat BBQ pellets een vochtigheid hebben van ca 6%. Om die vochtigheid te blijven behouden moeten pellets goed afgesloten worden bewaard. Daarom verpakken fabrikanten BBQ pellets altijd in plastic zakken die voorkomen dat ze verder uitdrogen of in het andere geval wanneer ze in een vochtige ruimte zijn opgeslagen meer vocht wordt opgenomen. Dat pellets uitdrogen geeft technisch het minste probleem, dat komt alleen de smaak niet ten goede. Vochtig geworden daarentegen kan andere gevolgen hebben. Doordat een goede pellet geen andere bindmiddelen hoort te bevatten dan het natuurlijke lignine kan vochtig worden tot gevolg hebben dat de pellet uit elkaar begint te vallen. Dit zou tot gevolg kunnen hebben dat er veel losse "vochtige" vezels in de hopper worden gestort. De losse vezels vervolgens in de transportbuis terechtkomen en daar als een blok beton komen vast te zitten als de BBQ niet frequent wordt gebruikt. Het is dan ook aan te raden daarom uitsluitend voor goed verpakte pellets te kiezen en aangebroken zakken goed afgesloten weg te zetten of goed sluitende plastic emmers te gebruiken.

ZIJN BEPAALDE SOORTEN PELLETS ZUINIGER

Een veelvoorkomende vraag is. Welke pellets zijn het zuinigst?

Daarop kan je kort antwoorden, dat maakt in tegenstelling tot het verbruik van gekapt brandhout voor pellets bijna niets uit. Hoe dat komt? Wanneer je het gewicht van hout bekijkt per m³ dan zit daarin nogal verschil. Er is hout met een volume gewicht van 400kg/m³ en lager en ook van 800kg/ m³ en hoger. Als je dat gaat verbranden dan heb je binnen hetzelfde tijdsbestek van het hout van 400kg/m³ de dubbele hoeveelheid nodig dan van het hout van 800kg/m³ om een gelijke warmte op te wekken. De calorische waarde is voor het hout van 400kg/m³ n.l. maar de helft van die van het hout van 800kg/m³. Dit betekent dat je de dubbele hoeveelheid hout van de lichtere soort nodig om dezelfde warmte op te wekken.

EN WAAROM DAT NIET VOOR PELLETS GELDT

Het geldt niet voor pellets omdat de dichtheid van een lichtere houtsoort die minder is dan de dichtheid van een zwaardere houtsoort tijdens het persen van de pellet wordt vergroot. Door het hout onder hele grote druk samen te persen verandert de dichtheid van de houtsoorten dusdanig dat deze ongeacht de houtsoort vrijwel gelijk is geworden. Je kunt dit al zien aan de zakken pellets. Als je zakken van 20LB (9,07kg) neemt dan is het volume, ongeacht de houtsoort, vrijwel gelijk. Dit betekent dus is dat het volume gewicht gelijk is geworden en doordat het volumegewicht nu vrijwel gelijk is geworden is dus ook de calorische waarde vrijwel gelijk geworden en levert een pellet ongeacht de houtsoort vrijwel dezelfde warmte op, zie onderstaande tabel.

| <i>Houtsoort</i> | <i>Volume gewicht</i> | <i>Calorische waarde in Mj per M³</i> | <i>Volume per 1000 kg in M³</i> | <i>Calorische waarde in Mj per 1000kg</i> | <i>Calorische waarde in Kcal per 1000kg</i> |
|-------------------------|-----------------------|--|--|---|---|
| <i>Appel</i> | 0,75 | 11,625 | 1,333 | 15,496 | 3701,16 |
| <i>Beuk</i> | 0,72 | 11,160 | 1,389 | 15,501 | 3702,35 |
| <i>Spar & Cedar</i> | 0,48 | 7,440 | 2,083 | 15,498 | 3701,63 |
| <i>Eik</i> | 0,69 | 10,695 | 1,449 | 15,497 | 3701,39 |
| <i>Els</i> | 0,51 | 7,905 | 1,961 | 15,502 | 3702,59 |
| <i>Es</i> | 0,67 | 10,385 | 1,493 | 15,505 | 3703,31 |
| <i>Esdoorn</i> | 0,56 | 8,680 | 1,786 | 15,502 | 3702,59 |
| <i>Peer</i> | 0,70 | 10,850 | 1,429 | 15,505 | 3703,31 |
| <i>Plataan</i> | 0,64 | 9,920 | 1,563 | 15,505 | 3703,31 |
| <i>Populier</i> | 0,45 | 6,975 | 2,222 | 15,498 | 3701,63 |
| <i>Walnoot</i> | 0,64 | 9,920 | 1,563 | 15,505 | 3703,31 |
| <i>Wilg</i> | 0,50 | 7,750 | 2,000 | 15,500 | 3702,11 |

Overzicht van de in Nederland en België verkrijgbare pellets (jan. 2021)**

| Merk | Houtsoort | Blend | Flavor | 100% | PRIJS | Inhoud in Kg | Prijs p/kg | Samenstelling | |
|-------------------------|-------------------|---------------------|--------|------|-------|--------------|-------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Green Mountain | Apple blend | X | | | 20,95 | 12,70 | 1,65 | 1:1:1 Apple+Hickory+Oak | |
| | Fruitwood blend | X | | | 20,95 | 12,70 | 1,65 | 1:1:1 Cherry+Pecan+Beech | |
| | Gold blend | X | | | 20,95 | 12,70 | 1,65 | 1:1:1 Oak+Hickory+Maple | |
| | Texas blend | X | | | 20,95 | 12,70 | 1,65 | 1:1:1 Oak+Hickory+Mesquite | |
| Traeger | Signature Blend | X | | | 18,90 | 9,07 | 2,08 | 1:1:1 Hickory+Maple+Cherry | |
| | Apple | | X | | 18,90 | 9,07 | 2,08 | 60 - 40 Basishout - Apple* | |
| | Cherry | | X | | 18,90 | 9,07 | 2,08 | 60 - 40 Basishout - Cherry* | |
| | Hickory | | X | | 18,90 | 9,07 | 2,08 | 60 - 40 Basishout - Hickory* | |
| | Maple | | X | | 18,90 | 9,07 | 2,08 | 60 - 40 Basishout - Maple* | |
| | Mesquite | | X | | 18,90 | 9,07 | 2,08 | 60 - 40 Basishout - Mesquite* | |
| | Pecan | | X | | 18,90 | 9,07 | 2,08 | 60 - 40 Basishout - Pecan* | |
| | Alder | | | | X | 18,90 | 9,07 | 2,08 | 100% Alder |
| | Oak | | | | X | 18,90 | 9,07 | 2,08 | 100% Oak |
| | Weber *** | Grill Academy Blend | X | | | 19,99 | 9,07 | 2,20 | Lumberjack Competition blend |
| Apple | | | X | | 19,99 | 9,07 | 2,20 | 60 - 40 Oak - Apple | |
| Hickory | | | X | | 19,99 | 9,07 | 2,20 | 60 - 40 Oak - Hickory | |
| Lumberjack | | Competition Blend | X | | | 19,95 | 9,07 | 2,20 | 1:1:1 Maple+Hickory+Cherry |
| | Supreme Blend | X | | | 19,95 | 9,07 | 2,20 | 1:1:1 Oak+Hickory+Cherry | |
| | Fruitwood | X | | | 19,95 | 9,07 | 2,20 | 80 - 20 Cherry - Apple | |
| | Apple Blend | | X | | 19,95 | 9,07 | 2,20 | 60 - 40 Oak - Apple | |
| | Charblend | | X | | 19,95 | 9,07 | 2,20 | 50 - 40 -10 Oak Hickory Houtskool | |
| | Hickory Blend | | X | | 19,95 | 9,07 | 2,20 | 60 - 40 Oak - Hickory | |
| | Mesquite Blend | | X | | 19,95 | 9,07 | 2,20 | 60 - 40 Oak - Mesquite | |
| | Pecan Blend | | X | | 19,95 | 9,07 | 2,20 | 60 - 40 Oak - Pecan | |
| | Cherry | | | X | 19,95 | 9,07 | 2,20 | 100% Cherry | |
| | Hickory | | | X | 19,95 | 9,07 | 2,20 | 100% Hickory | |
| | Oak | | | X | 19,95 | 9,07 | 2,20 | 100% Oak | |
| | Old School | Apple | | | X | 17,95 | 9,07 | 1,98 | 100% Apple |
| | | Alder (Els) | | | X | 17,95 | 9,07 | 1,98 | 100% Alder |
| Ash (Essen) | | | | X | 17,95 | 9,07 | 1,98 | 100% Ash | |
| Beech | | | | X | 17,95 | 9,07 | 1,98 | 100% Beech | |
| Cherry | | | | X | 17,95 | 9,07 | 1,98 | 100% Cherry | |
| Oak | | | | X | 17,95 | 9,07 | 1,98 | 100% Oak | |
| Hickory | | | | X | 17,95 | 9,07 | 1,98 | 100% Hickory | |
| Maple (Esdoorn) | | | | X | 17,95 | 9,07 | 1,98 | 100% Maple | |
| Mesquite | | | | X | 17,95 | 9,07 | 1,98 | 100% Mesquite | |
| BBQr's Delight | | Contest Mix | X | | | 18,95 | 9,07 | 2,09 | 60 - 20 - 20 Oak - Pecan - Cherry |
| | Apple | | X | | 18,95 | 9,07 | 2,09 | 60 - 40 Oak - Apple | |
| | Cherry | | X | | 18,95 | 9,07 | 2,09 | 60 - 40 Oak - Cherry | |
| | Hickory | | X | | 18,95 | 9,07 | 2,09 | 60 - 40 Oak - Hickory | |
| | Jack Daniels | | X | | 22,95 | 9,07 | 2,53 | 60 - 40 Oak - JD charcoal | |
| | Maple | | X | | 18,95 | 9,07 | 2,09 | 60 - 40 Oak - Maple | |
| | Mesquite | | X | | 18,95 | 9,07 | 2,09 | 60 - 40 Oak - Mesquite | |
| | Pecan | | X | | 18,95 | 9,07 | 2,09 | 60 - 40 Oak - Pecan | |
| | Oak | | | X | 18,95 | 9,07 | 2,09 | 100% Oak | |
| B & B ** | Championship | X | | | 20,50 | 9,07 | 2,26 | 60 - 20 - 20 Oak - Pecan - Cherry | |
| | Hickory | | X | | 20,50 | 9,07 | 2,26 | 60 - 40 Oak - Hickory | |
| Smokey Bandit ** | Championship | X | | | 22,95 | 10,00 | 2,30 | 60 - 20 - 20 Oak - Pecan - Cherry | |
| | Bourbon Blend | | X | | 22,95 | 10,00 | 2,30 | Bourbon Charcoal + Maple | |
| | Apple | | X | | 22,95 | 10,00 | 2,30 | 60 - 40 Oak - Apple | |
| | Cherry | | X | | 22,95 | 10,00 | 2,30 | 60 - 40 Oak - Cherry | |
| | Hickory | | X | | 22,95 | 10,00 | 2,30 | 60 - 40 Oak - Hickory | |
| | Maple | | X | | 22,95 | 10,00 | 2,30 | 60 - 40 Oak - Maple | |
| | Mesquite | | X | | 22,95 | 10,00 | 2,30 | 60 - 40 Oak - Mesquite | |
| | Pecan | | X | | 22,95 | 10,00 | 2,30 | 60 - 40 Oak - Pecan | |
| | Oak | | | X | 22,95 | 10,00 | 2,30 | 100% Oak | |

* Traeger basishout is afhankelijk van of ze aan de Oostkust = Oak of aan de Westkust = Alder worden gemaakt

** B & B en Smokey Bandit pellets zijn rebranded BBQr's Delight pellets

*** Weber pellets zijn rebranded Lumberjack pellets

** Er zijn nog andere merken w.o. Broil King dit zijn "rebranded" Lumberjack pellets.

Deze tekst of delen uit deze tekst mogen niet worden gebruikt zonder toestemming van de auteur.

© 2020-2021 Green Forest BBQ's & Grills

BBQ pellet selectie tabel

BBQ pellets kunnen ook worden gebruikt bij houtskool en gas BBQ's voor smaaktoevoeging

| | | Beef | Chicken | Pork | Lamb | Seafood | Veggies | Bread | Cheese | Pizza |
|------------|---|------|---------|------|------|---------|---------|-------|--------|-------|
| Old School | Alder / Elzen* | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| Lumberjack | Alder / Elzen* | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| Old School | Apple / Appel* | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | | |
| GMG | Apple Blend (Appel - Hickory - Eiken) | | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Old School | Beech / Beuken* | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Lumberjack | CharBlend - (80% Hickory - 20%Houtskool) | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | ✓ | | |
| Old School | Cherry / Kersen* | | ✓ | ✓ | | | ✓ | ✓ | | |
| Lumberjack | Cherry / Kersen* | | ✓ | ✓ | | | ✓ | ✓ | | |
| Lumberjack | Competition Blend (Esdoorn-Eiken-Kersen) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | |
| GMG | Fruitwood Blend (Kersen - Beuken - Esdoorn) | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| GMG | Gold Blend (Eiken - Hickory - Esdoorn) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Lumberjack | Hickory / Okkernoot (Amerikaans)* | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Old School | Hickory / Okkernoot (Europees)* | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Lumberjack | Italian Blend | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Old School | Maple / Esdoorn* | | ✓ | | | ✓ | | ✓ | ✓ | |
| Lumberjack | Maple / Esdoorn* | | ✓ | | | ✓ | | ✓ | ✓ | |
| Lumberjack | Mesquite Amerikaans | ✓ | ✓ | | | ✓ | | | | |
| Old School | Mesquite Europees (Acacia)* | ✓ | ✓ | | | ✓ | | | | |
| Lumberjack | Mesquite Flavor (40% Mesq / 60 %Oak) | ✓ | ✓ | | | ✓ | | | | |
| Lumberjack | Mexican Blend | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Old School | Oak / Eiken* | ✓ | | | | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Lumberjack | Oak / Eiken* | ✓ | | | | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Lumberjack | Pecan | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | | ✓ | |
| GMG | Texas Blend (Eiken - Hickory - Mesquite) | ✓ | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | |

De met * aangeduide soorten zijn 100% puur dezelfde houtsoort.