

Домашний фирменный алкоголь

Домашние вина, настойки, наливки, коньяки и аперитивы с каждым днем становятся все популярнее. Хотите научиться готовить эти и другие алкогольные напитки у себя дома? С книгой у вас получится легко и просто создавать изысканные коктейли, ликеры и вина с учетом именно ваших вкусов. А самое главное, такой алкоголь не содержит химических веществ и консервантов. Весь процесс — от выбора сырья и оборудования до брожения, очистки, подслащивания и окрашивания — происходит на ваших глазах. В итоге получается натуральный эксклюзивный продукт с неповторимым вкусом и ароматом.

На страницах издания вы найдете рецепты наиболее популярных алкогольных напитков домашнего производства, таких как: наливки, настойки, сидры, медовухи, игристые вина, коньяки, бальзамы, биттеры, ликеры и многое другое. Ржаной самогон Красная виноградная наливка Мятная настойка Сидр яблочный Бальзам «Знахарь» Кофейный ликер Вино «Изабелла»



ДОМАШНИЙ ФИРМЕННЫЙ АЛКОГОЛЬ



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



ДОМАШНИЙ ФИРМЕННЫЙ АЛКОГОЛЬ





Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
2019

ISBN 978-617-12-6622-3 (epub)

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Электронная версия создана по изданию:



УДК 641/642
Д66

ISBN 978-617-12-5925-6

© DepositPhotos.com / babyflower, Valenty_n_Volkov, обложка, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019

Вступление

Сегодня невозможно представить семейный праздник, молодежную вечеринку, встречу с друзьями или романтический вечер без спиртных напитков — это может быть благородный коньяк или изысканное вино, вкуснейший коктейль или ароматный ликер. И хотя на полках магазинов в огромном количестве представлены спиртные напитки отечественного и импортного производства, домашние вина, настойки, наливки, коньяки и аперитивы все так же популярны. Ведь такой напиток создается с любовью и заботой, делается с учетом именно ваших вкусов, а главное — не содержит химических веществ и консервантов. Весь процесс — от выбора сырья до подслащивания и окрашивания — проходит перед вашими глазами, и в итоге получается натуральный эксклюзивный продукт с неповторимым вкусом и ароматом.

Приготовить вино, самогон, коньяк, медовуху или сидр в домашних условиях несложно, следует лишь в точности следовать технологии и использовать только качественное сырье. В этой книге представлены рецепты наиболее популярных алкогольных напитков домашнего производства и коктейлей, которые наверняка станут украшением любого стола. А когда технология будет освоена, на основе предложенных рецептов вы сможете создавать свои собственные — эксклюзивные.

Самогон

В том или ином виде самогон известен у разных народов мира. Отличие только в сырье — используется обычно то, что имеется под рукой. В северных регионах Европы — Нидерландах, Великобритании — особой популярностью пользуется джин, напиток из зерен и специй с добавлением ягод можжевельника. В южных регионах, где в изобилии растет виноград, крепкий напиток изготавливают именно из него — так появились чача, бренди и граппа. На севере Франции научились делать самогон из сока яблок — кальвадос, на Балканах, в Чехии и Венгрии распространена сливовица, в Мексике — пультке, самогон из сока агавы. Существует тутовка из шелковицы, пейсаховка из изюма, араки из фиников и масса других подобных напитков.

Когда и где впервые появился самогон, установить невозможно, но есть все основания утверждать, что в наших краях он был популярен уже в XIII—XIV веках.

Традиционный самогон получают при перегонке браги, приготовленной из сахара, различного зерна, картофеля, сахарной свеклы, фруктов, ягод, а также других продуктов, богатых сахаром или крахмалом. Рецептов этого напитка в наше время — огромное количество: от традиционного из сахарной свеклы или пшеницы до экзотического из розовых лепестков, карамели, померанцев или лаванды. Однако независимо от вида ингредиентов процесс всегда состоит из двух этапов: сначала готовится брага, а затем она перегоняется через специальный аппарат для получения самогона.

Однако и это еще не окончательный продукт. После перегонки самогон подвергается ректификации, очистке, ароматизации, подкрашиванию, по желанию вкус напитка обогащают разнообразными добавками.

Процесс самогонирования, если результат хочется получить качественный, требует много времени, наличия определенного оборудования и тщательного контроля на всех этапах изготовления.

Самое первое условие качественного напитка — правильный выбор сырья. Его необходимо должным образом подготовить, наладить процесс перегонки, выбрать метод очистки. Причем на каждом этапе

следует уложиться в определенные временные рамки и точно придерживаться технологии.

При соблюдении технологических норм результат порадует. Хорошо приготовленный и правильно очищенный самогон вкуснее самой дорогой фабричной водки. Более того, можно придать этой прозрачной бесцветной жидкости тот вкус и аромат, который хочется именно вам. Напиток получится вкусным, ароматным и при умеренном употреблении не навредит здоровью. Этим готовый качественный самогон отличается от первача.

Первачом называется жидкость, образующаяся в начальной стадии перегонки. Она мутная, с беловатым или желтоватым оттенком, имеет резкий неприятный запах. В состав первача входит огромное количество ядовитых примесей, поэтому пить его опасно для здоровья и жизни. В некоторых случаях первач может привести к пагубным последствиям даже при наружном применении — как растирка или примочка.

Выбор сырья

Первым и одним из наиболее важных этапов приготовления напитка, от которого во многом зависит его вкус и качество, является выбор сырья. Этому вопросу следует уделить особое внимание. Для самогона могут быть использованы наиболее популярные в наших широтах крахмало- и сахаросодержащие продукты: зерно, сахарная свекла, собственно сахар, картофель, картофельный или кукурузный крахмал, яблоки, груши, сливы, айва, вишня, черешня, рябина, другие фрукты, овощи и ягоды. Главное условие — достаточное содержание крахмала или сахара.

Существует мнение, что самогон можно сделать из некондиционных продуктов — подпорченных, подгнивших, прелых. Это не так. Качество и свежесть сырья имеют огромное значение и влияют на вкус напитка. Конечно, чистый сахар или крахмал — сырье дорогое, самогон выйдет хоть и вкусным, но очень дорогим. Как правило, используются продукты, которые есть под рукой, — это дешево и удобно. При соответствующей подготовке сахар выделяется из сладких или крахмалосодержащих продуктов, однако в каждом случае количество его разное. Соответственно, для приготовления определенного количества самогона понадобится разное количество сырья.

Сахар, главный ингредиент для изготовления напитка, часто получают путем специальной обработки крахмалосодержащих продуктов: собственно крахмала, различных видов зерна, картофеля и др. В размещенном ниже перечне указано, какое количество спирта можно получить из того или иного вида сырья:

- из 1 кг сахара получится около 1,4 л 40%-ного самогона;
- из 1 кг крахмала — 1,15 л;
- из 1 кг риса — 0,9 л;
- из 1 кг пшеницы — 0,8 л;
- из 1 кг картофеля — 0,2 л;
- из 1 кг сахарной свеклы — 0,25 л;
- из 1 кг груш — 0,14 л;
- из 1 кг вишен — 0,14 л.

Очевидно, что из разных видов сырья получатся разные напитки, вкус их будет заметно отличаться. Например, при изготовлении спирта

из сахарной свеклы даже при неукоснительном соблюдении технологии готовый самогон будет иметь специфический вкус и резкий запах, устранить который непросто. Однако свекла — один из наиболее доступных и дешевых продуктов, поэтому используют ее часто.

Картофельный самогон на вкус приятнее, но процесс его изготовления более длительный и кропотливый. Картофельный самогон требует обязательной двойной перегонки, а затем еще и дополнительного очищения.

Приятным вкусом обладают напитки **на основе различных зерновых культур**: пшеницы, ячменя, ржи, проса, кукурузы, риса и других. Это сырье также доступно и дешево, но требует предварительной обработки. Зерна нужно прорастить, приготовить из них солод, а из него — солодовое молоко. Этот процесс требует времени и сил, зато результат получается отменным.

Качественный, приятный на вкус и ароматный самогон получается **из фруктов и ягод**, которые в наших широтах вполне доступны — каждый год сады радуют большими урожаями абрикосов, слив, яблок, груш, черешни, вишни и других плодов. Вкусный напиток получается также из айвы, рябины, ирги, малины, других плодов и ягод.

Очень популярным сырьем является виноград. Однако не все сорта винограда одинаково хороши для приготовления самогона. При выборе продукта необходимо учитывать его сахаристость и кислотность. От этих показателей будет зависеть качество напитка. Соответственно, слишком кислые или недозревшие ягоды в качестве сырья брать не рекомендуется.

Одними из самых популярных плодов, использующихся для приготовления самогона, являются яблоки. Однако и тут следует обращать внимание на сорт. Летние — более сочные, менее ароматные и со сравнительно невысоким содержанием сахара. Осенние и зимние сорта больше подходят для приготовления напитка. Они более сахаристые, содержат в большем количестве ароматические вещества, и напиток из них будет вкуснее. Однако свежесобранные плоды для переработки не подойдут — им нужно дать полежать, дозреть, хоть это и может привести к частичной утрате аромата.

Айва также часто используется для изготовления напитка — в сочетании с яблоками или самостоятельно. Самогон из нее

получается ароматным и с приятным привкусом. В качестве сырья можно использовать только полностью созревшие плоды без повреждений, которым, как и яблокам, после сбора нужно дать дозреть. Готовыми к переработке считаются ярко-желтые немного мягкие плоды с выраженным ароматом. Кроме того, за время дозревания после сбора количество красящих веществ в айве увеличивается, а пектинов и дубильных веществ становится меньше, что также положительно сказывается на качестве готового продукта.

Используется для приготовления напитка и рябина — как привычная красная, так и черноплодная. Эти ягоды следует собирать сразу после первых заморозков — они становятся слаще, а специфический горьковатый привкус меньше ощущается. Обычно рябину используют не в чистом виде, а в смеси с другими ягодами — кизилом, крыжовником или яблоками. Купаж необходим, чтобы снизить терпкость рябины и придать сырью достаточную кислотность, поскольку в ягодах рябины кислоты недостаточно. Оптимальная пропорция смеси рябины и других ягод 2:1.

Ирга — не очень распространенная культура, но при этом самогон из нее получается отменный. В качестве сырья подходят спелые, подвяленные в хорошо проветриваемом помещении ягоды. В процессе вяления в ирге повышается содержание сахара и усиливается аромат.

Самогон из садовых и диких ягод всегда отличается приятным вкусом и ароматом. Но при использовании такого сырья нужно учитывать ряд нюансов. Так, для самогона подойдет только красная садовая малина, сорта с желтыми и белыми ягодами не годятся.

Чернику следует использовать сразу же, в течение 18—20 часов после сбора. Ягоды быстро пускают сок, начинают прокисать. Этот кисловатый неприятный запах сохранится и в напитке даже после перегонки и очистки. Так же следует поступать с дикой малиной и земляникой — это сырье нужно использовать очень быстро.

Среди гурманов есть любители самогона из ревеня. Однако без предварительной обработки такого сырья получится напиток со специфическим травянистым вкусом. Устранить его несложно. Поскольку привкус дает щавелевая кислота, от нее можно избавиться, если перед началом процесса положить черешки ревеня в кипяток на 3—5 минут.

Для приготовления любых алкогольных напитков требуются **дрожжи**. Без них не обойтись, поскольку эти простейшие грибы обладают способностью сбраживать углеводы. В процессе брожения углеводы расщепляются на винный спирт, сахар и углекислый газ.

В качестве сырья для самогонварения можно использовать спиртовые, пивные, винные дрожжи, а если их нет под рукой, то прекрасно подойдут и обычные хлебопекарские для теста.

Применяются обычно прессованные дрожжи в количестве 10—15 % от массы исходного сырья. Такое количество необходимо, чтобы обеспечить их доминирование в сусле и подавление развития других грибов, которые могли попасть в брагу вместе с сырьем. На качество и срок годности дрожжей нужно обращать особое внимание, поскольку от этого фактора будет зависеть крепость браги.

Вода — тоже важный ингредиент. Она должна быть чистой, мягкой, без химических и минеральных примесей, а также содержать много кислорода, чтобы дрожжевые грибки могли питаться и развиваться. Воду из-под крана, даже кипяченую, использовать не рекомендуется. Лучше всего подойдет колодезная или родниковая вода. Ей нужно дать отстояться, затем пропустить через специальный угольный фильтр.

Уголь понадобится и для очистки готового продукта. Чаще всего для финальной очистки самогона используется обычный активированный уголь, который можно купить в любой аптеке, или древесный уголь, который несложно приготовить в домашних условиях. Уголь, приготовленный из древесины разных пород, обладает разными свойствами. Для очистки самогона советуют брать уголь от березы или бука. Понадобятся поленья деревьев возрастом до 50 лет. Куски бревен нужно очистить от сучков и коры, убедиться, что внутри нет пустот, и положить в огонь. Когда древесина прогорит и останется только небольшой жар в углях, их следует вынуть из огня. Целесообразнее выбирать только крупные куски. Угли нужно уложить в дуршлаг или другую металлическую посуду с отверстиями и подержать над емкостью с кипящей водой. Под воздействием пара угли погаснут, а затем остынут. Готовые угли следует просушить. Гасить и остужать угли под струей воды нельзя. Подготовленные для фильтра угли нужно подробить не слишком мелко — на кусочки размером 4—9 мм, затем просеять, чтобы удалить пыль.

Фильтр с углем подходит для многократного использования, но после каждого использования его необходимо очищать и восстанавливать фильтрующие свойства: обрабатывать 2%-ным раствором соляной кислоты, тщательно промывать под струей воды. Мокрые угли затем подсушивают на воздухе и прокаливают на огне в закрытой металлической посуде — котелке или сковороде с крышкой.

После проведения всех подготовительных работ можно приступать непосредственно к изготовлению напитка.

Процесс состоит из нескольких этапов:

- подготовка сырья;
- сбраживание;
- перегонка;
- очистка;
- ароматизация, окрашивание и облагораживание вкуса напитка.

Технология на всех этапах должна неукоснительно соблюдаться, при нарушении получится мутный напиток с резким запахом и вкусом, употребление которого может нанести серьезный ущерб здоровью. Еще раз напоминаем: качественный самогон должен быть совершенно прозрачным, без примесей и со слабым запахом. После этого он должен пройти еще один этап обработки — облагораживание. В напиток добавляют специи, ягоды, травы, сиропы или другие подслащающие добавки, а затем он проходит повторную перегонку. Только после этого его можно пить с удовольствием, наслаждаясь вкусом, цветом и ароматом.

Важно также следить за крепостью самогона. Ее измеряют с помощью ареометра. Показания крепости указывают в объемных процентах (% об.) — это количество миллилитров спирта, содержащегося в 100 мл напитка. Крепость качественного самогона не ниже 30 % об. и традиционно колеблется в пределах 40—60 % об.

Технология приготовления самогона

Подготовка сырья

КРАХМАЛОСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ

Первый этап приготовления напитка — подготовка сырья. При использовании крахмалосодержащего сырья необходимо извлечь крахмал и перевести его в растворимое состояние. Для этой процедуры требуется температурная обработка крахмала с водой. При высокой температуре зерна крахмала начинают поглощать воду, увеличиваются в объеме, клейстеризуются и начинают растворяться, а крахмальный раствор уже легко поддается осахариванию.

Проще всего извлекать крахмал и доводить его до растворимого состояния из картофеля. **Картофель** следует тщательно вымыть в воде комнатной температуры с помощью мочалки или мягкой щетки. Воду нужно периодически менять, пока после очередной промывки клубней она не останется прозрачной. Затем чистый картофель следует измельчить. Это можно сделать с помощью терки, кухонного комбайна, мясорубки или другим способом. Главное, чтобы в получившейся картофельной массе не было частиц более 3—4 мм.

Можно использовать и другой способ подготовки сырья. Вымытый картофель отварить на водяной бане до мягкости (около 2 часов), затем остудить до 60—65 °С. Теплый картофель размять в кашу, долить немного воды и тщательно перемешать. Затем протереть пюре через сито или дуршлаг и приступить к дальнейшей обработке.

Мука в качестве сырья для самогона также требует подготовки. Ее следует смешать с водой, чтобы получилась однородная масса без комков, подогреть, чтобы началась клейстеризация, и разварить для дальнейшего осахаривания. Разваривание проходит так же, как и при обработке картофеля.

Приготовить **сырье из целого зерна** несколько сложнее. Процесс делится на два этапа: приготовление солода и солодового молока.

Солод получается при проращивании зерен, в процессе которого увеличивается содержание в сырье ферментов, ускоряющих осахаривание крахмала. Длительность проращивания зерен разных культур отличается. Ячмень обычно прорастает 9—10 суток, овес — 8

—9, пшеница — 7—8, рожь — 5—6, просо — 4—5 суток.

Пророщенное зерно называется зеленым солодом и хранится недолго. Чтобы иметь возможность сохранять солод длительное время и сделать запасы, его необходимо просушить. Сушить зеленый солод следует при температуре не более 40 °С. В результате образуется светлый солод, который после очищения от ростков и корешков можно хранить в сухом проветриваемом помещении в закрытой посуде достаточно долго.

Качество зерна имеет большое значение для вкуса напитка, поэтому зерно для изготовления самогона необходимо тщательно выбирать. Прежде всего, не рекомендуется брать зерна сразу после обмолота и те, которые хранились больше года. Лучше всего использовать зерно, пролежавшее 2—3 месяца.

Качественные зерна должны быть светлыми, яркими, без сероватого налета и примесей, тяжеловесными (опускаться на дно в емкости с водой), равной степени спелости. Мякоть у качественных зерен белая, рыхлая, сухая и мучнистая.

Перед приготовлением **солода** следует проверить зерна на всхожесть. Для этого нужно отобрать 100 самых крупных и спелых зерен. Сначала необходимо опустить их в воду, всплывшие — удалить и заменить другими в том же количестве. Затем эти 100 зерен укладывают на покрытую тканью тарелку или другую емкость, накрывают тканью или тонким слоем ваты и обильно увлажняют. Емкость следует установить в теплом хорошо освещенном месте. Через 2—3 дня должны появиться корешки и ростки, по их наличию и определяется всхожесть зерна в процентах. Обычно подсчитывают непроросшие зерна, эту цифру вычитают из 100 и получают процент всхожести. Он должен составлять не менее 92 %.

Зерно для солода необходимо очистить от мусора с помощью просеивания через сито с крупными ячейками — так удаляется крупный сор. Затем зерно следует пропустить через сито с ячейками поменьше, а от пыли и мелкого сора можно избавиться, промыв сырье 3—5 раз в теплой воде (50—55 °С).

После очистки сырье замачивают в деревянной или эмалированной емкости. Емкость с зерном наполняют водой так, чтобы она покрывала сырье на 30—40 см. Через 3—4 часа всплывшие зерна и сор нужно удалить, слить часть воды, чтобы она покрывала зерно не более чем на

25 см. Со временем на поверхности воды будут периодически появляться всплывшие зерна, которые тоже следует удалять.

Для того чтобы начать расти, зерну нужен кислород, поэтому воду, в которой оно замочено, необходимо периодически освежать. В теплое время года смену воды в емкости нужно проводить каждые 7 часов, в холодное — раз в 12 часов. Замачивание считается окончанным, когда вес зерна увеличивается примерно на 40 %, шелуха легко отделяется от мякоти, кожица зерна трескается и виден кончик корешка, а само зерно при сгибании не ломается. Обычно процесс занимает от 2 до 5 дней. При появлении указанных признаков замачивание можно прекратить и начать проращивание солода.

Процесс проращивания должен проходить в хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 15—17 °С и влажности около 40 %. Замоченное зерно следует рассыпать на подготовленную поверхность слоем 3—5 см, сверху накрыть влажной тканью. Ткань необходимо регулярно увлажнять, не допуская высыхания, а зерно первые 3—5 дней сбрызгивать водой и осторожно перемешивать. По истечении этого времени зерно нужно оставить в покое — в это время начинается разрыхление крахмала. Через 4—5 дней зерно снова нужно осторожно перемешать и проветрить, поскольку в толще сырья температура начинает повышаться, и зерно может начать портиться. Сначала зерна выпускают корешки, а затем, еще через 1—2 дня, начинает проклевываться росток. При нормальных условиях проращивание солода занимает 10 дней. Когда длина ростков достигает 5 мм, а корешков — 12—15 мм и они начинают переплетаться с соседними, зерно приобретает приятный огуречный запах, а при раскусывании хрустит — солод готов.

Зеленый солод следует рассыпать тонким слоем в теплом сухом помещении и подвялить, затем подсушить, чтобы влажность зерен была не выше 3,5 %. Сушить можно на воздухе или в духовке, но температура во время сушки должна быть не выше 40 °С. Светлый солод сухой на ощупь, зерна существенно уменьшаются в объеме, а корешки и ростки легко отделяются.

Готовый светлый солод нужно слегка перетереть руками, удаляя корешки и ростки, провеять и пересыпать в сухую емкость с плотной крышкой для хранения.

Вторым этапом обработки зерна является приготовление **солодового молока**. Для этого рекомендуется использовать солод не одного типа зерна, а смесь нескольких: ячменного, ржаного и просяного.

Оптимальное соотношение 2:1:1. Смесь необходимо залить горячей водой (60—65 °С), дать настояться около 10 минут, затем слить воду. Распаренные зерна измельчить в кофемолке или кухонном комбайне, снова залить водой (50—55 °С) и перемешать, чтобы получилась однородная густая белая масса. Воду сначала можно заливать не полностью, а лишь на 1/3 объема, а затем добавить остальную. Солодовое молоко применяется для осахаривания крахмального сырья (смеси крахмальной массы и воды). Так, на 2 кг сырья из муки понадобится около 1 л воды и 140—165 г солода.

Осахаривание происходит при подогреве. Солодовое молоко добавляют в затор, все вместе прогревают до 55—65 °С и выдерживают некоторое время — оно зависит от того, какое сырье используется. Если затор приготовлен из муки, на осахаривание уйдет 7—8 часов, если из картофеля — 1—2 часа. На этом этапе важно соблюдать температурный режим — температура массы не должна превышать 65 °С.

Для смешивания крахмальной массы и солода обычно используется специальная эмалированная, стеклянная или деревянная посуда — заторный чан. Объем посуды должен составлять не менее 10 л. Сначала следует влить в емкость 500 мл солодового молока и столько же холодной воды, тщательно перемешать, чтобы смесь стала однородной, а затем медленно ввести подготовленную крахмальную массу. В процессе подогревания раствор необходимо постоянно помешивать и следить за температурой. При чрезмерном нагреве снять с огня и остудить — поставить емкость в таз с холодной водой.

После этого в массу влить оставшееся солодовое молоко, очень тщательно перемешать. Получившуюся массу необходимо держать на водяной бане в течение 4 часов. Если солод качественный и правильно приготовлен, то за это время осахаривание крахмала завершится. Теперь следует проверить концентрацию сахаров в сусле и убедиться, что в массе не осталось неосахаренного крахмала. Для этого делается йодная проба. С поверхности сусла собирают примерно 10 мл жидкости, которую затем нужно пропустить через фильтр, налить в тарелку или блюдце и добавить пару капель водного раствора йода.

Если йод при попадании в сусло остается желтовато-бурого цвета, осахаривание произошло полностью. Если проба становится красноватой, значит, крахмал еще остался в сусле и осахаривание нужно продолжить. Если йод в сусле стал фиолетовым, это указывает на большое количество крахмала, следует добавить еще солодового молока и продолжить процесс до положительной пробы.

Причиной медленного осахаривания чаще всего бывает старый солод или нарушение технологии. Результат можно исправить, но на это уйдет более 20 часов вместо обычных 3—4 часов.

Концентрацию сахара измеряют с помощью сахариметра. Для этого с верхнего слоя сусла сливают осветленную жидкость, фильтруют, 200 мл переливают в стакан. Опускают в него сахариметр. Сусло считается хорошим, если сахара в нем не меньше 16 % и оно сладковатое на вкус.

Кислотность определяется с помощью индикаторной бумаги, которую опускают в профильтрованное сусло. Опытные мастера определяют кислотность на вкус — хорошее сусло должно быть слабокислым. Если все анализы показали, что сусло готово к дальнейшей обработке, в него добавляют дрожжи, и начинается процесс брожения.

САХАРОСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ

В отличие от картофеля и зерна, фрукты и ягоды изначально содержат в себе сахар, который и сбраживается дрожжами. Подготовка такого сырья гораздо проще. Плоды и ягоды нужно тщательно вымыть, измельчить, отжать сок, уварить его и привести к необходимой кислотности. Затем сок остужают до комнатной температуры, пропускают через фильтр и после этого в него можно добавлять дрожжи.

Обычно сок из фруктов и ягод — жидкость с высокой кислотностью, а кислота, как известно, угнетает рост дрожжей. Чтобы снизить кислотность, фруктово-ягодные соки подвергаются увариванию и нейтрализации. В процессе уваривания также повышается концентрация сахара в жидкости. Для нейтрализации в сок вводится мел в зависимости от количества в нем кислоты — от 20 до 50 г/л.

Наилучшим сырьем считается сок предварительно выдержанных осенних и зимних яблок и айвы — плоды во время выдержки

становятся более сладкими, а количество дубильных веществ уменьшается. Рябину, как красную, так и черноплодную, нужно предварительно подвялить.

Виноградный сок традиционно считается одним из лучших для приготовления самогона, поскольку глюкоза очень легко сбраживается дрожжами, однако большое внимание следует уделить и кислоте. В кислых сортах винограда ее может быть слишком много, и процесс брожения в таком случае будет идти слабо. Кислый виноградный сок требует обязательной нейтрализации.

Процесс брожения при использовании сока сахарной свеклы немного сложнее. Свекла содержит сахарозу — сложный сахар, который не сбраживается сразу, а под воздействием дрожжей сначала распадается на простые сахара, и только потом начинается непосредственно процесс брожения. Отжимать сок из твердых корнеплодов проблематично, поэтому их нужно вымыть, измельчить с помощью терки или мясорубки, а затем залить горячей водой, прогреть на водяной бане при 60—70 °С, перемешать, отжать и слить получившуюся жидкость в чистую емкость. Она и будет сырьем для самогона. В дальнейшем сок свеклы, как и другого сахаросодержащего сырья, подлежит увариванию и нейтрализации. Качественное свекольное сусло должно содержать 16—18 % сахара. Чтобы довести до 20 %, можно уварить сусло, добавив пищевую соду или мел из расчета 20—30 г щелочи на 1 л сока.

Сбраживание

Приготовленное сусло подлежит дальнейшей обработке — сбраживанию. Брожение — сложная химическая реакция разложения сахара под действием дрожжевых грибов на воду, спирт и углекислый газ. Для правильного протекания реакции необходимо строго соблюдать пропорции компонентов и следить за температурой в помещении. Оптимальная температура для брожения составляет 18—24 °С. При температуре выше 25 °С дрожжи могут погибнуть, а при низкой температуре они будут слабо развиваться, и процесс брожения может затянуться надолго.

При образовании спирта из сахара получается также значительное количество побочных продуктов: эфиров, сивушных масел,

альдегидов, кислот и производных метилового спирта. Одни вещества придают напитку его специфический вкус, а другие являются ядовитыми и представляют угрозу для здоровья и жизни.

Для сбраживания сусло переливают в чистую емкость, накрывают тканью и устанавливают емкость в помещении с подходящей температурой. Содержимое необходимо время от времени перемешивать (каждые 6—8 часов).

Брожение бывает разных типов, но нужно следить, чтобы оно не было покровным. При таком типе брожения слабые дрожжевые грибки захватывают только часть сусла, а остальное сусло начинает портиться. В таком случае следует срочно добавить свежие сильные дрожжи. Однако если затор приготовлен из овса, пшеницы или ячменя, покровное брожение допустимо. Кроме того, различают волнистое, переливное и смешанное брожение, а пенистое брожение часто ведет к потере сырья, поскольку сусло выплескивается из емкости.

Брожение — процесс длительный и сложный, состоящий из трех этапов. На первом этапе сусло нагревается, из него активно выделяется углекислота и утрачивается сладость. Процесс в оптимальных условиях длится около 30 часов. На втором этапе брага становится кислой, еще более теплой и начинает пениться. Концентрация спирта растет. Второй этап длится 22—27 часов. На третьем этапе сусло теряет весь сахар, становится кислым, приобретает горьковатый привкус, пена оседает, а температура снижается.

Когда количество спирта достигает максимума, процесс брожения необходимо прекратить, иначе спирт начнет окисляться и его концентрация уменьшится. Если брагу начать перегонять слишком рано, это отразится на количестве готового продукта — его будет мало. Чтобы избежать таких ошибок, брагу периодически проверяют на содержание алкоголя, кислотность и недоброд.

Недоброд — это неперебродивший сахар, оставшийся в сусле. Чтобы выявить его, следует взять около 200 мл браги, пропустить через фильтр, перелить в стакан и опустить в него сахариметр. В хорошо перебродившем сусле количество оставшегося сахара не должно превышать 1 %.

Количество алкоголя определяется при смешивании 100 мл пропущенной через фильтр браги и 100 мл воды. С помощью перегонного устройства перегоняется половина смеси (100 мл)

и спиртометром измеряется плотность раствора при температуре 20 °С, а затем при помощи таблицы определяется содержание спирта.

Однако при наличии определенного опыта готовность браги можно определить гораздо проще — с помощью спички. Если зажженная спичка, поднесенная максимально близко к поверхности браги, не гаснет, значит, процесс брожения (выделения углекислого газа) подошел к концу.

Качественная брага имеет специфический кисло-сладкий запах, горьковато-кислая на вкус. Также признаком закончившегося брожения является прекращение пенообразования.

Если дрожжи оказались очень свежими, а условия — способствующими их чрезмерной активизации, пена может образовываться слишком быстро и выплескиваться из емкости. В этом случае процесс желательнее немного замедлить — переставить емкость в более прохладное место на 2—3 дня или добавить в сусло 40—50 г растительного или мягкого сливочного масла.

Теперь следует уделить внимание вопросу выбора и подготовки дрожжей, без которых сбраживание невозможно. Обычно используются прессованные дрожжи. Для закваски понадобится 10—20 мл теплой кипяченой воды, щепотка сахара и немного раскрошенных дрожжей. Все ингредиенты перемешивают и ставят в теплое место. 100 г капусты нужно мелко нашинковать, залить 200—250 мл воды и проварить 25—30 минут на слабом огне. Затем образовавшийся капустный отвар профильтровать и остудить до 38—40 °С. После этого влить забродившие дрожжи, перемешать и снова поставить в теплое место на 24—48 часов. После этого разводку можно использовать.

На основе полученной разводки готовится закваска большего объема. Для нее понадобится 400—450 г капусты, 1 л воды, 180 г сахара. Процесс в точности такой же, как описан выше, только с указанным количеством ингредиентов. Для дальнейшего воспроизводства дрожжей следует брать 20 % от получившейся дрожжевой разводки.

При желании вместо винных, спиртовых или хлебопекарских дрожжей можно использовать «дикие дрожжи». Для их получения понадобятся спелые немые ягоды — около 300 г (2 стакана). Их следует размять, переложить в стеклянную бутылку, засыпать 75—90 г

сахара и залить 200 мл теплой воды. Смесь взболтать, горлышко емкости закупорить пробкой и поставить в темное теплое место на 3—4 дня. Затем выделившийся сок слить, процедить через марлю и использовать в качестве дрожжевой разводки. На 10 л браги понадобится около 300 мл такой закваски. Также дрожжи при желании можно заменить томатной пастой, которую нужно вводить в сусло в 2—3 раза большем количестве, чем понадобилось бы дрожжей.

Дрожжи можно приготовить самостоятельно из пшеничной муки. Для этого понадобится около 80 г муки и 150 мл теплой воды. Муку развести в воде, поставить в теплое место и ежедневно в течение 3 суток подливать по 20 мл теплой воды. Затем поставить массу на очень слабый огонь и проварить, помешивая, затем остудить, добавить еще 10 г муки, перемешать. После этого в течение 2 дней ежедневно добавлять 10 г муки в массу и тщательно перемешивать. Получившуюся закваску накрыть полотенцем и выдержать при комнатной температуре 6—7 дней. При соблюдении всех правил получится хорошая дрожжевая закваска. На 10 л браги ее понадобится 300 мл. Хранить не более 10 дней.

Перегонка

Перегонка — это процесс, в ходе которого брага преобразуется в жидкость с большой концентрацией алкоголя. Процесс достаточно сложный, требующий как специального оборудования, так и пристального внимания. При перегонке проводят кипячение браги. При обычном давлении спирт закипает и начинает испаряться при температуре 78,3 °С, а вода — при 100 °С. Выделившиеся пары спирта следует охлаждать и собирать полученный конденсат (дистиллят) в отдельную посуду. Следует отличать три вида дистиллята, который получается на разных этапах перегонки: головные фракции, «сердце» перегонки и хвостовые фракции.

При перегонке брага подогревается в перегонном устройстве, процесс должен проходить в три этапа, причем на каждом из них необходимо контролировать температуру жидкости.

Первый этап: головные фракции. Брагу следует нагревать быстро, интенсивно, скорость нагрева должна составлять 5 °С в минуту. Когда температура достигнет 66—68 °С, начинают испаряться спирт

и другие вещества, закипающие при низкой температуре. Эти вещества вредны для здоровья и неприятны на вкус, поэтому первач следует вылить. Жидкость может оказаться настолько насыщенной ядовитыми веществами, что способна причинить вред даже при наружном применении. На глаз начало первого этапа определяется по осязательному запаху спирта и появлению первых капель (отгона) из змеевика. Как только в емкость упадут первые капли, огонь следует убавить. Нормальная интенсивность выделения первача примерно 120—150 капель в минуту.

Второй этап: «сердце» перегонки. В это время нужно внимательно следить за температурой браги. Когда она прогреется до 78 °С, емкость с головной фракцией можно убрать и поставить новую посуду для сбора главной части напитка — «сердца» перегонки. Это часть жидкости, которая испаряется при температуре 78—83 °С. Фракция эта и является главным продуктом. Температуру, при которой она выделяется, следует соблюдать на протяжении основного времени перегонки. В процессе испарения спирта его концентрация в браге постепенно снижается, поэтому со временем процесс протекает все медленнее.

Третий этап: хвостовые фракции. Когда брага достигает температуры 85 °С, начинают кипеть сивушные масла, которые могут испортить напиток. Именно в этот момент нужно убрать из-под змеевика жидкость, образовавшуюся на втором этапе перегонки, и поставить отдельную посуду для сбора хвостовых фракций, характеризующихся резким специфическим запахом.

Опытные мастера самогонварения умеют точно отслеживать моменты начала и окончания сбора напитка.

Если термометра в наличии не оказалось или есть сомнения, начался ли уже процесс закипания сивушных масел, это можно проверить народным способом. Несколько капель из змеевика нанести на полоску бумаги и попробовать поджечь. Спирт вспыхнет быстро, а вот если в жидкости много сивушных масел, она не загорится. Емкость с собранными хвостовыми фракциями рекомендуется сохранить и добавить в следующую порцию браги. Особого вреда этот продукт перегонки не принесет, но вкус и запах его слишком резкие.

О качестве перегонки браги может свидетельствовать количество готового продукта. При качественной браге, соблюдении

температурного режима и правильном сборе должно быть самогона около 50 % от первоначального объема браги и не больше.

Очищение самогона

Даже самый качественный самогон необходимо подвергать процедуре очистки, поскольку он обязательно включает примеси и сивушные масла, причиняющие вред здоровью и ухудшающие вкус напитка. В идеале самогон должен быть совершенно прозрачным и иметь лишь слабый специфический запах. Такой продукт получается только после очистки. Полная очистка жидкости до «кристальной» чистоты происходит в несколько этапов:

- химическая очистка;
- дополнительная (фракционная) перегонка;
- фильтрование.

Для **химической очистки** нужно брать самогон, остывший до комнатной температуры, поскольку напиток содержит много примесей, которые при нагревании удалить практически невозможно. Первая чистка проводится раствором марганцовокислого калия (марганцовкой). На 1 л самогона понадобится 2 г марганцовки, растворенной в 50 мл дистиллированной воды. Раствор необходимо взболтать, чтобы не осталось ни одного кристаллика, влить в самогон и тщательно перемешать, затем оставить на 8—10 часов. За это время должен выпасть осадок, а самогон заметно осветлится. После очистки жидкость нужно аккуратно слить с осадка и процедить через плотную ткань.

Второй этап очистки — **фракционная перегонка**. Для нее понадобится развести самогон мягкой кипяченой или дистиллированной водой до крепости 40 % об. Полученную жидкость нужно налить в перегонный куб и быстро нагреть до 60 °С, затем огонь необходимо убавить и при медленном нагревании довести до температуры кипения — 82—84,5 °С. При повторной перегонке головная фракция также содержит примеси, однако такой концентрации ядовитых веществ, как в перваче, в ней нет, ее можно использовать для наружного применения или технических целей. Количество головной фракции во время второй перегонки составляет от 4 до 10 % первоначального объема.

Для успешного проведения второго этапа перегонки скорость нагрева необходимо увеличить и довести температуру до 96—97 °С. На этом этапе выделяется вторая фракция, которая и является очищенным самогоном и может употребляться как самостоятельно, так и использоваться для приготовления других напитков. Объем жидкости, получившейся на этом этапе перегонки, должен составлять 40—42 % от исходного объема. Именно она подлежит окончательной обработке и облагораживанию.

Финальным этапом очищения самогона является **фильтрация**. Для этого чаще всего используется активированный или древесный уголь. При выборе угля нужно учитывать свойства древесины, поскольку она может повлиять на вкус и качество конечного продукта. Опытные мастера отдают предпочтение углям из березы, бука, липы или ольхи. Пройдут для изготовления углей дуб, ель, осина и тополь.

Древесный уголь легко приготовить самостоятельно. Для этого понадобятся достаточно толстые поленья, тщательно просушенные и очищенные от коры. Дрова из деревьев старше 50 лет не подойдут! Их нужно уложить в чугунный или железный котелок, плотно накрыть крышкой и поставить на сильный огонь или в печь. Выдержать емкость с поленьями на огне около 2 часов до полного пережигания. Затем снять котелок с огня, крышку не открывать. Дать углям полностью остыть в закрытой емкости, а затем использовать в качестве фильтра. Для изготовления фильтра уголь следует растолочь не очень мелко, просеять через среднее сито, чтобы удалить пыль, и всыпать в емкость с самогоном. Уголь используется из расчета 50 г на 1 л напитка.

Настаивать напиток на углях следует 20—23 дня, ежедневно взбалтывая один-три раза. Затем нужно дать самогону постоять спокойно еще 2 недели и после этого пропустить через фильтровальную бумагу или плотную ткань.

Можно профильтровать напиток и другим способом — с использованием активированного угля, который продается в аптеках. Таблетки угля немного растолочь, в стеклянную воронку уложить вату тонким слоем, на нее марлю, посыпать марлю толченым углем из расчета 50 г на 1 л самогона. Уголь накрыть другой марлей и пропустить самогон через этот фильтр.

Также существует масса народных методов очистки самогона.

С помощью молока. При перегонке в самогон вливают молоко (1 л молока на 6 л самогона). Средняя фракция получается очень чистой, без сивушного запаха.

С помощью березовых углей и изюма. 400 г березовых углей залить 2 л самогона, настаивать при комнатной температуре, пока угли не опустятся на дно, а самогон не станет светлым и прозрачным. Затем самогон слить, профильтровать, добавить воду из расчета 1 л кипяченой воды на 2 л самогона. Всыпать в жидкость 800 г промытого изюма, дать настояться 3—5 дней и перегнать повторно.

С помощью соли и золы. Перед первой перегонкой в аппарат насыпать просеянную березовую золу (3—5 горстей) и столько же соли. Фракционную перегонку проводить без соли, золы и других добавок.

Рекомендации по ароматизации, окрашиванию и обогащению вкуса напитка

Обычно настоящие ценители крепких спиртных напитков не употребляют самогон в чистом виде. Напитку придают приятный цвет, аромат, вкус, по желанию подслащивают.

Превратить самогон в благородный ароматный напиток можно с помощью разнообразных добавок: трав, ягод, почек, коры, специй, а также искусственных красителей и ароматизаторов. На последних обычно указан способ использования и дозировка, но истинные ценители алкоголя предпочитают натуральные ингредиенты.

Заготовка сырья требует времени и внимания, однако подобные добавки увеличивают ценность напитка, улучшают его вкус, аромат и внешний вид.

Способов **усовершенствовать аромат самогона** не перечесть, поскольку используются для этого десятки пряных растений, а также их сочетания. Обычно растительное сырье делят на группы:

- корни (хрен, имбирь, сельдерей, солодка, золотой корень);
- плоды (орехи, душистый, горький, черный и красный перец, барбарис, можжевельник, кардамон, ваниль);
- семена (горчица, укроп, анис, тмин);
- цветки (роза, шалфей, тимьян, шафран);
- листья (мята, Melissa, розмарин, лавровый лист, эстрагон, майоран);
- кора (корица, кора дуба).

Особо ценные биологически активные вещества накапливаются в растениях в процессе роста. Они обладают целебными свойствами, однако содержатся в сырье не в чистом виде, а в связке с так называемыми сопутствующими соединениями, которые также обладают определенными свойствами. Именно поэтому необходимо очень внимательно относиться к выбору ингредиентов для ароматизации, окрашивания самогона, придания ему определенных вкусовых качеств. Нужно учитывать особенности каждой добавки и их сочетаемость друг с другом.

Состав ароматизирующей композиции лучше продумать заранее, заготовить все необходимые компоненты смеси и хранить в сушеном

виде или в виде концентрированных настоев.

Сбор растительного сырья обычно проводится в то время, когда концентрация биологически активных веществ в нужной части растения достигает максимума. У мяты, толокнянки, брусники наиболее полезными считаются листья, у валерианы, кубышки, солодки, калгана — корни, у липы, ромашки, розы, шиповника, календулы — цветки, у калины, малины, можжевельника, шиповника, боярышника, рябины — плоды.

Кінець безкоштовного уривку. Щоби читати далі, придбайте, будь ласка, повну версію книги.

ridmi
ТВІЙ УЛЮБЛЕНИЙ КНИЖКОВИЙ

КУПИТИ