

Краткий рецепт.

Приготовление браги (ингредиенты).

Сахарный сироп:

- выбранное количество сахара заливаем кипятком в соотношении на 1 килограмм сахара 1 литр воды. Далее, перемешиваем сахар с водой, растворяя его, доводим сироп до 90° и выдерживаем сироп при данной температуре или не ниже 85° примерно полчаса.

Инвертированный сироп:

-Сначала готовится сахарный сироп из расчёта 520 мл воды на 1 кг сахара. Доводится до кипения, снимается пенка и вносится лимонная кислота из расчёта 0.08% от имеющегося сахара в сиропе и выдерживается 1,5-2 часа при температуре 95°-100°. Приготовление сиропа рекомендуется проводить в эмалированной посуде.

Подкормка:

-предварительно в тёплой воде растворённый Диаммонийфосфат ((NH₄)₂HPO₄) из расчёта 3,3 г на килограмм перерабатываемого сахара или сульфат аммония (NH₄)₂SO₄ из расчёта 1,5-2 г на килограмм перерабатываемого сахара и суперфосфат Ca(H₂PO₄)₂*H₂O и CaSO₄ из расчёта 3-4 г на килограмм перерабатываемого сахара. Сульфат аммония можно заменить Мочевинной (карбамидом) (NH₂)₂CO из расчёта 0,8 г на килограмм перерабатываемого сахара, витамин B1(тиамин) C₁₂H₁₇N₄O₅ в количестве 1-2 мг на килограмм сахара, одна капля не рафинированного оливкового или рапсового масла первого холодного отжима (Extra Virgin Olive Oil) на 50 л сусла.

Дрожжи:

-Количество прессованных дрожжей 70-100г на один килограмм сахара, сухие активные дрожжи необходимо оживить, первоначальная температура для сухих критически важна (обычно не ниже 35°-39°), обычно производители на упаковке печатают инструкцию. Дозировка сухих дрожжей 15-20 г сухих дрожжей на килограмм перерабатываемого сахара. Замороженные дрожжи следует медленно оттаивать при температуре не более 8°. Для этого за сутки до закладки сусла дрожжи переложить из морозильной камеры в холодильную. После этого переложить в такую же холодную воду до полного растворения, затем поднять температуру уже жидких дрожжей до 20° добавлением тёплой воды и уже после подъёма пенной шапки, добавить в сусло.

Дозировка замороженных прессованных дрожжей такая же, как и свежих прессованных.

Вода:

-Вода не должна иметь ни цвета, ни вкуса, ни запаха. Если водопроводная вода не хлорируется, и в тоже время соответствует всем показателям и нормам питьевой воды, то можете использовать эту воду. Если вода хлорирована или слишком жёсткая, дать воде отстояться пару суток. Если вода берётся из водоёма, то, возможно, нужна дополнительная фильтрация.

Соединение ингредиентов:

- Готовый сироп переливаем в ёмкость для брожения и добавляем холодную воду. На Готовый сироп мы переливаем в ёмкость для брожения и добавляем холодную воду. На 1 кг сахара в растворённого в сиропе, а его температура будет составлять к тому времени 80°, нужно добавить 3,5-4 л холодной воды. В зависимости от температуры сиропа и добавляемой воды, температура всего сусла будет варьироваться. Но если сироп будет 80°, а вода из водопровода (в среднем 15°-17°), то температура смеси будет составлять около 30°(желательная 28°-31°) и будет идеальной для внесения дрожжей. соотношение сахара и воды будет 4,5-5 л. Добавляем подкормку и дрожжи.

Ёмкость для брожения не должна быть заполнена более чем на 4/5 от всего объёма.

Сбраживание:

-утепляем бродильную ёмкость (одеяло, шуба, пальто и т. д. , или специальными теплоизоляционными материалами), для поддержания температуры в пределах 28°-31° используйте аквариумный обогреватель. Во избежание слишком обильного пенообразования, имеет смысл раскрошить в сусло половинку покупного печения. Рекомендуется каждые 12 часов делать интенсивное перемешивание сусла в течение примерно 1 минуты. Сроки сбраживания при соблюдении выше указанных рекомендаций могут варьироваться от 48 до 80 часов (зависит от вида применяемой подкормки, от вида сиропа инвертированный или обычный и очень зависит от температурного режима)

Признаки готовности браги:

- осветление верхних слоев браги, перестал выделяться углекислый газ, зажженная спичка при поднесении к поверхности бражки не тухнет, вкус горьковато кислый, не сладит, чувствуется спирт, особенно при вдыхании, запах лёгкий спиртовой

Подготовка к дистилляции:

- отключаем аквариумный обогреватель, снимаем с утеплитель, проводим дегазацию интенсивным перемешиванием, оставляем в холоде, при плотно закрытой крышке или под гидрозатвором.

Примерно через сутки на дне образуется более - менее плотный осадок дрожжей, с помощью шланга декантируем/сливаем брагу с осадка.

Использование бентонита:

-На 50 литров осветляемой бражки, взять 4-5 столовых ложек бентонита и растворить в 300-400г тёплой воды до консистенции жидкой сметаны. В старый кувшинный блендер - вливаем воду и, при включенном блендере постепенно засыпаем заранее отмеренное количество глины. Через 2-3 минуты выключаем блендер и даём глине набухнуть 10 минут, после чего ещё раз включаем его на минуту. Вливаем её в ёмкость с брагой, интенсивно при этом её перемешивая. Брага, подвергающаяся осветлению бентонитом должна быть полностью выбродившей и должна быть комнатной температуры. Если вы до осветления выносили на холод брагу, то перед осветлением нужно, чтоб брага постояла в комнате и согрелась. Скорость образования осадка от 15 минут до суток, После образования на дне плотного осадка декантируем/сливаем брагу с осадка через шланг, не потревожив слой осадка.

Дистилляция.

Первая:

-Можно первую перегонку производить на максимальной мощности, от начала и до конца, не разделяя на фракции,но порекомендую вам ,проводить дробление/разделение на фракции в первую дистилляцию. В отдельную ёмкость собрать 30 миллилитров дистиллята с каждого килограмма сахара (головы), отложим их в сторону,начинаем отбор тела до достижение спиртуозности в струе 40%, крепость измерять спирометром, при температуре 20°. После смены приёмной ёмкости, хвостовую фракцию отбираем до полного отсутствия в струе спирта.

Вторая:

-Головную фракцию мы отбираем медленно, после появления первых капель дистиллята из холодильника снижаем мощность настолько, чтобы дистиллят капал примерно со скоростью 2-3 капли в секунду. На такой скорости отбираем 50 миллилитров (головы) с каждого сброженного килограмма сахара. После этого меняем приёмную ёмкость и начинаем отбор тела (питьевая фракция). Отбор производим на средней скорости, отбор тела продолжаем до того, как крепость в струе при 20° станет 45%. Меняем приёмную ёмкость для добора хвостовой фракции

Промежуточная очистка.

Маслом:

-Спирт сырец разбавляется водой до 15% .Переливаем в ёмкость,до 2/3 от всего объёма, вносим масло в количестве 20 грамм на литр раствора, интенсивно трясем, в течение одной минуты три раза с перерывами в одну две минуты.

Через 12-24 часов сливаем с осадка в другую емкость без масляной плёнки. Слитый раствор, можно профильтровать сначала через механический фильтр способный задержать мелкие частицы масла.

Активированным углём:

Разбавляем до 10%-17% максимально охлаждённый СС и пропускаем через колонку фильтр. Количество угля для фильтрации порядка 5-15 грамм на литр фильтруемой жидкости. Уголь перед засыпанием в фильтр целесообразно промыть от угольной пыли.Адсорбционная способность активированного выше в 5 раз чем у простого и в нём нет смол.

Доводка дистиллята:

-тело от второй дистилляции можно разбавить водой. Вода должна быть мягкой и не содержать много минералов, содержание минералов не более 1мг/л .Можно подготовить воду, очистив через обычный бытовой фильтр - кувшин ,после чего прокипятить минут 10 и дать отстояться сутки. После отстоя, на дне появится осадок , пропустить ещё раз через фильтр - кувшин, после чего уже использовать для разбавления дистиллята. Не рекомендую разбавлять ниже 38%. Не забывайте - крепость определяются спирометром при 20° ! Не забывайте использовать специальные калькуляторы.

После дистилляции и разбавления, пару дней выдержать дистиллят в бутылках. Можно залить дистиллят в кастрюлю и без крышки нагреть его до появления первых видимых признаков испарения дистиллята, а потом дать остыть без крышки в той же кастрюле и уже остывший разлить по бутылкам,но не забывайте, что так мы потеряем 1-2 % спирта.

Дистиллят оформленный красиво,вкуснее!Не забывайте о красивых бутылках и этикетках!