

Брага на диких дрожжах зерновых культур.

Ниже приводится рецепт приготовления браги для самогона без добавления промышленных дрожжей. Очень много информации по этому вопросу взято с форума ХД, но некоторым аспектам, очень важным, с точки зрения гарантированного результата, здесь уделено особое внимание.

Итак, начнём.

В качестве ёмкости для брожения выбрана стеклянная бутылка, объёмом 10л. Эта бутылка выбрана не случайно. Во-первых, она занимает немного места, а во-вторых, количество браги, полученное в результате процесса брожения, составит от 8 до 9 литров, что является оптимальным для большинства перегонных кубов, объём которых, как правило, составляет от 10 до 12 литров. Если у Вас куб большего объёма, легко составить пропорцию самостоятельно и увеличить количество составляющих браги пропорционально выбранной ёмкости.

- 1) **Выбираем зерно**, к примеру, пшеницу (можно рожь и ячмень). Я её покупаю в магазине. Называется пшеница для проращивания. Пакеты по 250, 300 или 500 грамм. Для нашей бутылки нужен ровно 1кг зерна.
- 2) **Промываем пшеницу** от пыли (если она есть) большим количеством холодной воды, удаляем всплывшие и испорченные зёрна и **засыпаем** в бутылку. Далее, **заливаем холодной водой** на два пальца выше уровня зерна.
- 3) **Через сутки засыпаем в бутылку 300г сахарного песка**. Слегка взбалтываем и оставляем в покое. В народе такая операция называется приготовлением разброда. Желательная температура окружающего воздуха при этом, от 22 до 28 градусов.
- 4) В зависимости от качества зерна, состава воды и температурного режима процесс сбраживания разброда **составит от 3 до 7 суток**. Готовность определяется по нескольким признакам. Это непрерывное выделение пузырей углекислого газа (булькание), наличие пены на поверхности разброда, лёгкое шипение при встряхивании и, **важно**, на вкус разброд становится **несладким**.
- 5) **Заливается основное сусло** в составе 1,5кг сахара на 7,0-7,5 литров воды. Сахар предварительно растворён в воде.
- 6) Через несколько часов получаем достаточно бурное брожение, практически без пены, которое продолжается от 4 до 10 дней. На вкус брага становится кисловато — горькой, выделение пузырьков углекислого газа значительно уменьшается (но не до конца) а прибор (у кого есть) для измерения содержания сахара в жидкости должен показывать нулевой процент сахара (или близкий к 0), что соответствует крепости браги 12%. Это очень неплохой результат.
- 7) Сливаеме **только жидкость** и отправляете её на перегонку. Про неё достаточно много информации в разных источниках, поэтому здесь этот вопрос не обсуждается. В оставшееся зерно снова добавляете новое сусло, 1,5кг сахара на 7,0-7,5 литров воды. Так можно поступать 4 раза.

Вот и всё. Самогон, полученный из такой браги отличается от дрожжевого отсутствием каких либо посторонних запахов, мягкостью и своеобразным ароматом, который зависит от типа применяемого зерна (пшеница, рожь, ячмень). Зёрна также можно смешивать между собой в различных сочетаниях. Это дело вкуса.

На форуме ХД многие делают брагу, используя пророщенные зёрна, причём основное сусло заливают сразу в ёмкость с пророщенным зерном. Основываясь на здравой логике, так должно быть ещё лучше, однако мои эксперименты с брагой на пророщенном зерне потерпели фиаско, в отличие от браги, приготовленной по рецепту, приведенному выше.