

Приготовление браги

1. Подготовьте герметичную емкость для брожения – пищевой пластик (на ёмкости обязательно должно быть написано «Пищевой пластик» и/или должен присутствовать значок «Рюмка-Вилка» - не перечёркнутый), нержавейка или стекло. Не используйте емкости из пластика с винтовыми крышками, т.к. их очень сложно герметизировать. Используйте с прижимными устройствами (их легко полностью герметизировать, если в пазы прижимного хомута по кругу, внахлест вкладывать смоченные и скрученные кухонные фасовочные пакетики). Не используйте алюминий! Оснастите емкость гидрозатвором для сброса образующихся газов. Воздух попадать внутрь ни в коем случае не должен, иначе сверху брага будет заражена дикими дрожжами, плюс сами дрожжи не бросят когда есть воздух, брага скиснет и верхний слой превратится в уксус.
2. Засыпьте в емкость для брожения глюкозу или заранее растворенный сахар из расчета 3 кг. в каждые 10 литров воды. Крепость такой браги будет 12%Об. Затем налейте воды до нужного уровня. Вода должна быть чистой и мягкой. Не из под крана! Покупная или из проверенной скважины. Если вы будете делать дистилляцию, то лучше всего использовать глюкозу, если ректификацию, то источник сырья не имеет значения. Сахар добавляет свой вкус и запах (вонь) как при брожении, так и в конечном продукте, т.к. дрожжами он перерабатывается сложно с выработкой цепочки ферментов, тогда как глюкоза усваивается дрожжами напрямую без ферментов. Самогон приготовленный из сахара сложнее очистить дистилляцией, лучше всего делать ректификацию и обязательно потребуется дополнительная очистка активированным углем. Вот элементарный пример объясняющий предпочтительность использования глюкозы - если пиво из солодовых экстрактов делать с сахаром, то получится квас, если с глюкозой, то получится пиво. С другой стороны – есть категории клиентов, которые наоборот стремятся получить более вонючий продукт с характерным запахом самогона (ну нравиться некоторым людям), если это про вас, то используйте обычный сахар.
3. Не заполняйте емкость для брожения полностью, максимум только на 2/3, т.е. на 70%, т.к. должно остаться место для пены и газов. Минимум значения не имеет.
4. Растворите в 300 – 500 мл. воды спиртовые дрожжи. Температура воды должна быть 25 – 28°C. Одна упаковка спиртовых дрожжей рассчитана на сбраживание 20 – 30 литров браги за 3 – 7 дней. Хорошо перемешайте и оставьте на 30 минут периодически помешивая. Нужно чтоб образовалась пена, это будет свидетельствовать о том, что дрожжи активировались и вышли из спячки.
5. Не используйте хлебопекарные дрожжи. Они не предназначены для получения алкоголя, раньше их использовали только от безвыходности и отсутствия информации. При брожении хлебопекарные дрожжи образуют огромное количество сивушных масел и такой самогон сложнее очистить дистилляцией, лучше всего делать ректификацию и обязательно потребуется дополнительная очистка активированным углем. Если речь идет о последующей ректификации, то использовать можно любые дрожжи.
6. Вылейте подготовленные дрожжи в брагу. Брага должна быть не холодной и не горячей. Допустимый интервал температур = 23 – 27°C. Перемешивать дрожжи в браге не нужно. Подготовка закончена, крышка герметично закрывается, газ выходит только через гидрозатвор.
7. Брожение будет идти 3 – 7 дней. Брожение должно происходить в темноте или в ёмкости из светонепроницаемого материала. Брожение должно происходить при комнатной температуре = 18 до 27°C. Будет булькать вода в гидрозатворе. Как булькать перестает, ждите еще день и только потом сливайте брагу сразу в перегонный куб. Сливать надо с помощью шланга или предварительно врезанного краника 5 см. от дна так, чтоб осадок (осевшие дрожжи) остались на дне. Дрожжи выливать не надо в перегонный куб, они тоже дают запах + могут пригореть при дистилляции. Можно, если есть возможность, по окончании брожения поставить брагу в холодное место (до +1°C) на сутки и только потом сливать в перегонный куб.
8. Лучше всего использовать полученную ранее хвостовую фракцию для полной остановки брожения и более плотного осаждения дрожжей, особенно если нет возможности охладить брагу. Для этого за сутки до перегонки вылейте всю хвостовую фракцию в емкость для брожения, все тщательно перемешайте и через сутки снимайте с осадка.
9. Основные проблемы при брожении (не бродит, бродит долго) возникают из-за используемой воды. Если используемая для браги вода пропущена через фильтр с ионами серебра, то брага или вообще не будет бродить или будет бродить очень медленно, т.к. ионы серебра не дают развиваться бактериям и дрожжам. Тоже самое про воду из собственных скважин, она либо проходит через такие установленные вами фильтры или может омывать в недрах земли серебряные источники и поэтому бродить не будет. Тут надо просто пробовать и смотреть результат. Использовать такую воду для разбавления готового алкоголя конечно можно.
10. Если брага изготавливается из глюкозы со спиртовыми дрожжами, то при брожении не возникает никаких посторонних запахов и бродить можно в квартире, если используется обычный сахар и хлебопекарные дрожжи, то будет вонять. Тоже самое касается процесса первичной дистилляции.
11. Приготовленную брагу можно дистиллировать (получать дистиллят – самогон крепостью до 96%Об., в среднем 80%Об.) или ректифицировать (получать спирт крепостью 96,6%Об.). Можно в начале дистиллировать, а потом только ректифицировать, так правильнее всего делать ректификацию, но можно и делать прямую ректификацию браги за 1 раз, просто сложнее будет сразу получить эталон = 96,6%Об.
12. Дистилляцию лучше всего проводить двойную, т.е. делать её два раза.
13. Если вы хотите изготовить виски или зерновую водку, то прочитайте наш «Рецепт приготовления фирменного зернового виски для ленивых от ГЧМ».
14. Если вы хотите изготовить виноградный дистиллят (основу для коньячного спирта) из белого винограда или других фруктов и ягод, то в начале вам нужно сделать вино. Дистиллят из любых фруктов и ягод называется общим словом – бренди, а коньяки, кальвадосы и т.д. это точные названия бренди в зависимости от используемого сырья. О приготовлении вина читайте наш рецепт «Инструкция по приготовлению домашнего вина из сока» и «Инструкция по приготовлению домашнего красного вина из чёрного винограда».
15. Все дополнительные рецепты размещены в файлах (для распечатки) в разделе нашего сайта www.999666.ru Документы, в текстовом виде в разделе Рецепты и рекомендации.

Дистилляция первая (получение спирта-сырца)

– технология подходит только для современных дистилляторов оснащенных дефлегматорами (таких как Доктор Губер, Градусофф)

1. Ваша задача при первой дистилляции получить не чистый готовый к употреблению продукт, а промежуточное звено – спирт-сырец, по сути самогон. Главная задача – отсечь основную часть первака. Точное отделение хвостовой фракции при первой дистилляции не так важно и является второстепенной задачей. Если вы из тех людей кому наоборот нравится наличие в дистилляте характерных «запахов самогона», то делайте одинарную дистилляцию по принципу как описано в разделе «Дистилляция повторная», таким образом, сделав дистилляцию только один раз.
2. Дистилляторы, выпускаемые компаниями Доктор Губер и Градусофф, оснащены водяными дефлегматорами и контрольными датчиками температуры в нужных и важных зонах. В баке и/или внизу колонны и после дефлегматора перед конденсатором. Нижняя точка позволяет отслеживать температуру закипания спиртовых паров (80°C) и температуру полного окончания дистилляции (100°C), т.к. после идёт уже вода. Верхняя точка позволяет определять температуру извлекаемой в данный момент пищевой фракции (от 78°C до 85°C). Все известные нам другие производители, обычно располагают свои термометры в перегонном кубе, а верхние термометры если и располагают, то в не нужных для этого местах (например, непосредственно в зоне конденсации). В этом случае показания верхнего термометра не будут нести никакой полезной информации и применяться он будет исключительно для красоты. Ещё одно преимущество водяных дефлегматоров у дистилляторов Доктор Губер и Градусофф – это высокая пропускная способность проточной воды, которая позволяет регулировать температуру отбираемых паров. Диаметр используемых шлангов – ½ дюйма (стандартный сантехнический шланг для смесителя). Таким дефлегматором можно снижать температуру с помощью увеличения напора охлаждающей жидкости и принудительно конденсировать сивушные масла, которые будут стекать обратно в перегонный куб. У Доктора Губера дефлегматор мощнее, Градусофф компенсирует это высотой колонны.
3. Включайте максимальный нагрев (для индукционной плиты 2000 Вт.). Ждите когда температура в перегонном кубе поднимется до 80°C, затем включайте максимальный уровень охлаждения (воду включайте) и ждите пока не начнут капать первые капли спирта – это первак. Как появились первые капли уменьшайте нагрев в половину (для индукционной плиты 800 Вт.).
4. Первак является ядом (в основной массе это метиловый спирт) и его наружное и внутреннее употребление запрещено. По сути это технический спирт. Первак выходит именно первым, поэтому ошибиться не возможно. По времени первак обычно отбирается за 5 минут 100 мл. При первой перегонке первак надо отбирать по количеству, а не по температуре! Это первые 100 мл. с каждых 10 литров браги. В процентном отношении это примерно первые 10% от всего алкоголя в браге, поэтому его количество напрямую зависит от крепости браги. Также, первак легко отличим от пищевого спирта по запаху, он очень резко пахнет техническим спиртом. Не бойтесь, нюхайте периодически капли и со временем будете отбирать его точно по запаху и не терять ценные миллилитры пищевого спирта. Для справки - на винокурнях, при производстве коньяков или виски, первак и хвостовую фракцию отделяют именно по запаху опытные специалисты.
5. После первака сразу начинает течь пищевая фракция, т.е. пищевой этиловый спирт. Охлаждение можно уменьшить до минимума, чтобы чуть вытекала вода. Нагрев снова увеличивается (для индукционной плиты 2000 Вт.).
6. Пищевая фракция по времени извлекается примерно за 1 час с каждых 10 литров браги, время извлечения напрямую зависит от крепости браги. В среднем это 1,5 литра дистиллята (средней крепостью 80%Об.) с каждых 10 литров браги. За это время температура в перегонном кубе и конденсаторе будет постепенно увеличиваться. Температура на верхнем термометре - в конденсаторе будет подниматься с 78°C (примерно, это после первака) до 85°C. На нижнем – в перегонном кубе будет подниматься с 85°C (примерно, это после первака) до 96°C. Чем больше крепость браги, тем медленнее будет повышаться температура и тем дольше будет проходить дистилляция, чем меньше крепость, тем быстрее будет расти температура и быстрее пройдет дистилляция.
7. Дайте температуре самостоятельно подняться до 85°C (речь о температуре на верхнем термометре - в конденсаторе) и как только эта контрольная точка будет достигнута увеличьте уровень подачи охлаждения, температура упадёт и будет постепенно вновь повышаться, как снова достигнет 85°C опять чуть увеличьте охлаждение. Если охлаждением не удаётся сбить температуру, то уменьшите мощность нагрева (для индукционной плиты в начале уменьшите до 1600, затем 1200, затем 800 Вт.). Ваша задача удерживать температуру на верхнем термометре - в конденсаторе в диапазоне до 85°C.
8. Как только наступит момент, когда при мощности нагрева 800 Вт. и максимальном уровне охлаждения, температура на верхнем термометре - в конденсаторе растёт не контролируемо вверх (выше 85°C), значит пищевая фракция спирта-сырца окончена.
9. Обычно, если перегоняется брага, в этот момент на нижнем термометре – в перегонном кубе температура 96°C, если перегоняется отфильтрованное вино или другой чистый продукт, то температура может быть ниже.
10. Средний градус крепости спирта сырца в пищевой фракции будет 70 – 80%Об.
11. Всё что польётся дальше – это хвостовая фракция (хвост).
12. Хвостовая фракция это пищевой спирт (этиловый) с большой примесью сивушных масел. Это не яд! Хвостовая фракция собирается отдельно. Охлаждение уменьшается до самого минимума, нагрев остается или делается максимальным. Показания термометров значения не имеют. Нужно собирать хвостовую фракцию пока из дистиллятора не начнёт литься практически вода. Попробуйте на вкус. По времени хвосты собираются примерно за ½ часа с каждых 10 литров браги. По количеству это последние 0,5 литров (примерно) дистиллята с каждых 10 литров браги. Хвосты не выкидываются, а могут добавляться при следующей перегонке в брагу (именно брагу, не во вторую перегонку), тем самым искусственно увеличивается крепость браги и хвостовая фракция полностью становится оборотной. Только хвосты, отдельно, не перегоняются.
13. Сбором хвостовой фракции можно полностью пренебречь и закончить перегонку браги без отбора хвостовой фракции, т.к. это занимает дополнительное время, а алкоголя в ней не так уж и много.
14. Барда (брага после перегонки) оставшаяся в перегонном кубе выкидывается.
15. Полученный спирт-сырец и в дальнейшем изготовленный из него дистиллят и/или ректификат уже больше никогда не должны касаться никакого пластика, даже пищевого и медицинского, даже кратковременно! Любый крепкий алкоголь, предназначенный для внутреннего употребления, не должен касаться пластика, т.к. он его очень быстро впитывает. Пищевой и медицинский пластик запаха не имеют, поэтому нюхать бесполезно. Медицинский спирт, который иногда продают в медицинском пластике, для внутреннего употребления не предназначен.

Информация для самогонщиков у которых медные испанские аламбики и/или самогонные аппараты не оснащены термометрами и/или оснащены только в перегонном кубе и/или оснащены термометрами встроенными в конденсатор (для красоты). Из-за отсутствия возможности контролировать температуру отбора дистиллята вышеуказанная технология дистилляции вам не подходит, поэтому кратко описываем процесс первичной перегонки, т.е. процесс получения спирта-сырца. Ждём поднятия температуры в перегонном кубе до 80°C, если нет вообще термометра, то до момента начала выхода пара из дистиллятора. Включаем охлаждение на максимум, нагрев уменьшаем вдвое. Отбираем первак. Уменьшаем охлаждение до минимума. Увеличиваем нагрев до максимума. После выхода примерно 10% от общего объёма браги (например 1 л. самогона с 10 л. браги) начинаем периодически мерить крепость выходящего самогона. Как только крепость выходящего самогона снизится до 20 – 10%Об. прекращаем отбор пищевой фракции спирта-сырца. Далее собираем хвосты до 100°C. Если нет термометра, то до момента пока не польётся из дистиллятора вода. Разбавляем полученную пищевую фракцию спирта-сырца до 40%Об. и производим

предварительную очистку. Непосредственно перед повторной перегонкой разбавляем спирт-сырец до 20%Об, т.к. обычные дистилляторы могут не выдержать интенсивного испарения паров спирта.

Предварительная очистка спирта-сырца

1. Никогда не применяйте ни какие химические способы очистки алкоголя! Вся добавленная химия в малых дозах будет в конечном продукте.
2. Ваша задача подвергнуть полученный спирт-сырец альтернативным способам очистки для целей получения более чистого продукта, который будет легче очистить дальнейшей дистилляцией или ректификацией.
3. Не подвергаются предварительной очистке любые дистилляты, в которых необходимо сохранить вкус исходного материала – на основе фруктов, ягод и зерновых!
4. Все нижеописанные способы очистки можно использовать как по отдельности, так и совместно.
5. Перед очисткой разбавьте с помощью спиртометра полученный после первой перегонки спирт-сырец (самогон) водой до 40%Об. Лучше использовать профессиональные спиртометры АСП-3 0-40, АСП-3 40-70 и АСП-3 70-100. Если есть финансовая возможность, то не парьтесь и приобретите оптический спиртомер, 0-80, с ним измерять быстро и намного удобнее. Вода должна быть чистой и мягкой. Не из под крана! Покупная или из проверенной скважины.
6. Для предварительной очистки спирта-сырца мы рекомендуем спец. средства используемые в виноделии – сверхчистый желатин (не обычный пищевой!) и киссельсуль (тоже сверхчистый желатин, но с другим зарядом ионов). Продаются они в пакетиках по 4 и 15 грамм, соответственно. Применяются исключительно совместно! Дозировки одной комбинации хватает на очистку 5 литров разбавленного до 40%Об. спирта-сырца. Это не конечная очистка, после неё требуется обязательная повторная перегонка! По нашему опыту этот способ очистки оказался самым малотрудозатратным и более эффективным чем любая другая биологическая очистка, включая молоко и/или яичный белок, поэтому для нас этот способ является предпочтительным. Также, этот способ рекомендован нами для дистилляторов с перегонными кубами оснащенными узкой горловиной, т.к. очистка молоком и белком им не рекомендована из-за риска пригорания продукта на стенках куба. Единственная трудность – киссельсуль (прозрачная жидкость), он требует хранения в комнатной температуре и его нельзя замораживать, иначе он превращается в желе и теряет свои свойства, поэтому его междугородняя транспортировка зимой может быть проблематична.
7. Предварительно надо растворить желатин в 50 мл. воды, с температурой 20-25°C. Но это не обязательно, если температура спирта-сырца такая же.
8. Затем в разбавленный до 40%Об. спирт-сырец добавляется сверхчистый желатин, раствор тщательно перемешивается до полного растворения желатина. Ждётся ½ часа.
9. Затем добавляется киссельсуль, раствор тщательно перемешивается до полного растворения киссельсуля. У вас получается мутный раствор, который необходимо оставить отстаиваться минимум на сутки. Максимальный срок зависит от засорённости продукта.
10. Каждый день нужно взбалтывать раствор и после полного выпадения осадка нюхать его. Только когда запах станет более чистым, а лучше исчезнет совсем, следует проводить повторную дистилляцию. Если есть время, то просто каждый день взбалтывайте раствор неделю до следующей перегонки в выходные.
11. После выпадения осадка на дне образуется мутная жидкость, которой нельзя попадать в конечный продукт. Надо снять раствор с осадка. Это делается непосредственно перед повторной дистилляцией. Слить надо с помощью силиконового шланга или используя спец. стеклянные бутыли оснащенные краником возле дна – отстойники (о них подробнее написано ниже в разделе очистки углём). За день, два до снятия с осадка, после последнего перемешивания, лучше поставить раствор в холодильник или другое холодное место. Осадок, мутная жидкость, выкидывается!
12. Другие способы очистки - например, молоком. Добавьте молока из расчета 1 литр молока к 5 литрам спирта-сырца. Молоко лучше использовать жирностью 3,2% и более, можно предварительно растворенное сухое молоко (на ликероводочных заводах используют именно его). Перемешайте и ждите 2 – 3 часа пока молоко хлопьями не выпадет в осадок. Если в молоко добавлены антисвёртывающие вещества, то оно не свернется и повторную дистилляцию можно проводить не снимая с осадка. Если нет времени ждать, то тоже можно сразу провести повторную дистилляцию с молоком. Если время есть и молоко свернулось, то оставьте раствор отстаиваться до следующего дня чтоб осадок выпал как можно плотнее. Поставьте раствор в холодильник на несколько часов, затем пропустите жидкость через мелкое сито и перегоняйте.
13. Другие способы очистки - например, яичным белком. Добавьте яичный белок из расчета белка от 5 яиц к 5 литрам спирта-сырца. Перемешайте и ждите 2 – 3 часа пока белок хлопьями не выпадет в осадок. Поставить раствор в холодильник на несколько часов, затем пропустите жидкость через мелкое сито и перегоняйте.
14. Все способы очистки можно использовать как совместно, так и по отдельности, главное не применять химическую очистку. После предварительной очистки требуется повторная дистилляция.

Дистилляция повторная - вторая (получение чистого дистиллята)

– технология подходит только для современных дистилляторов оснащенных водяными дефлегматорами (таких как Доктор Губер, Градусофф)

1. Ваша задача получить как можно более чистый конечный продукт, максимально точно отделив от пищевой фракции остатки первака и хвостов.
2. Если вы не применяли предварительную очистку спирта-сырца, то разбавьте с помощью спиртометра полученный после первой перегонки спирт-сырец (самогон) водой до 40%Об. Лучше использовать профессиональные спиртометры АСП-3 0-40, АСП-3 40-70 и АСП-3 70-100. Если есть финансовая возможность, то не парьтесь и приобретите оптический спиртомер, 0-80, с ним измерять быстро и намного удобнее. Вода должна быть чистой и мягкой. Не из под крана! Покупная или из проверенной скважины.
3. Далее дистилляция проводится практически по одинаковой схеме что и первая за исключением некоторых нюансов:
 - скорость закипания спирта-сырца до рабочей температуры высокая, учтите это, чтоб не отойти по другим делам и не упустить момент;
 - уменьшите нагрев (для индукционной плиты 800 Вт.) заранее, до появления первых капель, т.е. при достижении температуры на нижнем термометре – в перегонном кубе = 80°C, охлаждение, конечно, тоже сразу включается при достижении этой температуры;
 - закипание паров и выход первака теперь происходит практически точно по достижении 80°C на нижнем термометре;
 - ничто не мешает вам точно понять до какого уровня поднялись пары в колонне дистиллятора и пора ли включать охлаждение и уменьшить нагрев, для этого просто рукой потрогайте на какой высоте горячо в данный момент;
 - первак убирается без запасов, обычно хватает убрать первые 50 мл., с каждых 10 литров спирта-сырца, тут все же лучше ориентироваться на запах, т.к. первака во второй перегонке будет минимум; при отборе первака обратите внимание на температуру на верхнем термометре - в конденсаторе, обычно первак заканчивает выходить при достижении температуры 78,3°C, но эти показания может исказить слишком сильный уровень подачи охлаждающей жидкости, поэтому после отбора 50 мл. с каждых 10 литров спирта-сырца уменьшите охлаждение до минимума и ориентируйтесь на все факторы – количество, температура, запах и опыт;

- после отбора первака уровень нагрева не увеличивается, а остается средним (для индукционной плиты 800 Вт.), т.е. вся дистилляция до хвостовой фракции производится на этом уровне нагрева; если перегоняется зерновая, фруктовая, ягодная брага или виноматериал, то для максимального сохранения вкуса и аромата мощность можно увеличить до среднего уровня (для индукционной плиты 1200 Вт.), при этом естественная скорость дистилляции спирта-сырца увеличивается примерно в 1,5-а раза по сравнению со скоростью дистилляции браги;
 - после отбора первака уровень охлаждения должен быть средним, т.е. уровень охлаждения должен быть ровно таким, чтобы конденсатор оставался холодным и дистиллят вытекал холодным;
 - не нужно препятствовать поднятию температуры повышением уровня охлаждения, она должна самопроизвольно потихоньку расти до 85°C на верхнем термометре - перед конденсатором, при минимальной мощности нагрева (для индукционной плиты 800 Вт.);
 - в момент самопроизвольного достижения контрольной точки 85°C на верхнем термометре - перед конденсатором, извлечение пищевой фракции считается законченным, далее идет хвостовая фракция;
 - средний градус крепости пищевой фракции чистого дистиллята будет 80 – 95%Об.
4. Всё остальное без изменений!
 5. Мы не рекомендуем делать более 2-х перегонок, т.к. если делать третью дистилляцию в полученном продукте практически не остаётся никаких полезных веществ. За место третьей перегонки лучше сделать ректификацию во второй перегонке.

Информация для самогонщиков у которых медные испанские аламбики и/или самогонные аппараты не оснащены термометрами и/или оснащены только в перегонном кубе и/или оснащены термометрами встроенными в конденсатор (для красоты). Из-за отсутствия возможности контролировать температуру отбора дистиллята вышеуказанная технология дистилляции вам не подходит, поэтому кратко описываем процесс повторной перегонки, т.е. процесс получения чистого дистиллята. Разбавляем (если уже не разбавили ранее) спирт-сырец до 20%Об. Нагреваем. Ждём поднятия температуры в перегонном кубе до 80°C, если нет вообще термометра, то до момента начала выхода пара из дистиллятора. Включаем охлаждение на максимум, нагрев уменьшаем вдвое. Отбираем первак. Уменьшаем охлаждение до среднего. Нагрев регулируем так, чтобы дистиллят капал примерно со скоростью 3-5 капель в секунду. После выхода примерно 20% от общего объема спирта-сырца (например 2 л. дистиллята с 10 л. спирта-сырца) начинаем периодически мерить крепость выходящего дистиллята. Как только крепость выходящего дистиллята снизится до 40%Об. (ближе к этой крепости дистиллят как раз перестаёт гореть) прекращаем отбор пищевой фракции. Далее собираем хвосты до 100°C. Если нет термометра, то до момента пока не польётся из дистиллятора вода.

Ректификация

По этой теме тоже позже напишем, тут свои нюансы.

Разбавление пищевой фракции

1. С помощью спиртометра разбавьте дистиллят водой до нужного вам градуса крепости – обычно до 40%Об. При измерении температура раствора должна быть 20°C, если будет меньше или больше спиртометры будут показывать градус крепости с погрешностью, чем больше отклонения от 20°C тем больше погрешность. Лучше использовать профессиональные спиртометры АСП-3 0-40 и АСП-3 40-70. Если есть финансовая возможность, то не парьтесь и приобретите оптический спиртомер, 0-80, с ним измерять быстро и намного удобнее. С обычными бытовыми спиртометрами как повезет, поверку они не проходят на производстве, поэтому если хотите точности – они не подойдут.
2. Отдельно хотелось бы отметить удобство использования оптического спиртометра, 0-80. Он идеально подходит для разбавления, т.к. для определения градуса крепости достаточно одной капли алкоголя (пипетка идет в комплекте), а само измерение происходит практически мгновенно. Вы капнули алкоголь на линзу, закрыли линзу, подождали максимум 30 секунд, чтобы капля нагрелась до комнатной температуры прибора, направили прибор на источник света на котором его калибровали и посмотрели в окуляр, как в оптический прицел. В прицеле находится шкала градусов крепости окрашенная синим и снизу белым цветом. Перекресток этих цветов (как в приборе показывающем горизонт в самолётах) и укажет на шкале градус крепости. Не нужно ничего наливать, переливать, разливать, разбивать, мучиться, ругаться. Чтобы показания были сверхточными его обязательно нужно правильно откалибровать в самом начале на дистилляте, в крепости которого вы уверены, например сами разбавили до 40%Об. с помощью спиртомера АСП-3 40-70. Если под рукой нет проверенного дистиллята, то вполне можно использовать покупную водку 40%Об. (в градусах крепости легальные производители не обманывают). На дистилляте калибровать правильнее (мы об идеале), если вы будете разбавлять с его помощью самогон, на покупной водке правильнее, если будете разбавлять спирт ректификат. Калибровать и использовать прибор нужно в комнатной температуре и на одном и том же источнике освещения (там где делаете самогон, например, на кухне). Калибровка занимает не больше минуты, т.к. это делается с помощью маленькой отвёртки (идёт в комплекте) и прибор может так же оперативно откалиброван в других условиях. После измерения линза и убирается в ударопрочный кейс (идёт в комплекте). Мы проверяли правильно откалиброванный оптический спиртомер на промышленном спиртометре АСП-Т 0-60 (самый точный из ареометров) – оптический показывает также точно. Его неоспоримыми преимуществами являются: малое количество алкоголя для измерений (капнуть на линзу ведь можно в процессе дистилляции прямо с конденсатора и сразу узнать фракцию – для обычных дистилляторов), простота измерений (не нужны мензурки, колбы, цилиндры, воронки) и главное - оперативность измерений. В общем, теперь вы знаете, что заказать на свой день рождения жене!
3. Если вы разбавляете дистиллят, а не ректификат, то надо учесть несколько факторов влияющих на показания крепости. Первый, полное разбавление раствора и усреднение градуса крепости наступает не сразу, в промышленных условиях алкоголь вообще перемешивают несколько часов перед измерением градуса крепости, в домашних условиях на полное инертное разбавление уходит минимум неделя, поэтому градус крепости через неделю всегда падает минимум на 2%Об. Второй, температура измеряемого раствора должна быть только 20°C, на эту температуру откалиброваны все спиртометры, если температура будет больше или меньше, то показания спиртометра искажаются. Если не учитывать эти факторы, то визуальные показания спиртометра в 40%Об. могут в реальности оказаться 30%Об.
4. Поэтому, если вы хотите разбавить дистиллят до 40%Об., то вам для начала нужно охладить или нагреть измеряемый дистиллят до 20°C (проточной водой из под крана, горячей или холодной только пробу в мензурке), а затем довести крепость всего раствора до 42 - 43%Об.
5. Еще что хотелось бы отметить – градус крепости не измеряется в любых настойках, в т.ч. на дубовой стружке, т.к. в раствор попадают посторонние примеси, полностью искажающие показания спиртометров. Для настоек на сухих веществах (имеются ввиду сухофрукты, дубовая стружка) необходимо разбавлять дистиллят до 45%Об., для настоек на не сухих веществах (имеются ввиду ягоды, фрукты) необходимо разбавлять до 50%Об.
6. Вода должна быть чистой и мягкой. Не из под крана! Проверенная покупная, из проверенной скважины или из проверенного родника. Никогда не используйте дистиллированную воду!

7. При разбавлении спирта водой считается правильнее добавлять воду в спирт, по крайней мере, так делают на ликёроводочных заводах. Большинство самогонщиков придерживается как раз противоположной позиции. В общем, вопрос остаётся открытым, поэтому делайте как удобнее именно вам. Перемешивать и взбалтывать при этом надо очень тщательно, а перед измерением градуса крепости подождать пока все пузырьки не всплывут! Достаточным считается перемешивание до степени пока после перемешивания пузырьки или вообще не образуются или сразу исчезают. При перемешивании следует держать ёмкость в которой происходит разбавление открытой или открывать когда ждёте всплытие пузырьков, для того чтобы дополнительно улетучивались самые лёгкие фракции, если они есть в растворе.
8. Добавьте в дистиллят фруктозу или глюкозу из расчета 1 чайная ложка на литр и полностью размешайте. Это придает напитку дополнительную мягкость, а сладости такое количество не прибавляет. Для фруктовых и ягодных дистиллятов лучше добавлять фруктозу. Если вы делали дистиллят не на фруктах, то лучше добавить чайную ложку не охмеленного солодового экстракта, но надо учесть что он окрасит раствор в цвет «как в кино показывают мутный самогон». Для настоек это плюс, но если вам нужен прозрачный дистиллят, то солодовый экстракт не используем, добавляем глюкозу. Не используйте сахар!
9. Если вы делали брагу из глюкозы, применяли предварительную очистку желатином и киссельсулем, то такой степени очистки полностью хватает, но если в напитке после разбавления присутствуют сильные посторонние неприятные запахи, значит технология где-то была нарушена и потребуются дополнительная очистка активированным углем. Если речь идет о браге из сахара или если были использованы обычные хлебопекарные дрожжи, то дополнительная очистка активированным углем обязательна!
10. Если вы делали дистилляцию, а не ректификацию, то не стоит ждать от полученного продукта запаха чистого спирта. Посторонний запах должен быть, просто его должно быть минимум и в разы меньше как если бы вы делали самогон по «дедушкиному рецепту». При разбавлении дистиллята водой запах уменьшится в два раза. Если дать разбавленному дистилляту отстояться недельку другую или сделать настойки, то запах исчезнет полностью.
11. Если при разбавлении дистиллята водой образуется мутный раствор и муть не исчезла за 2 – 3 минуты, значит используемая вами вода не подходит для разбавления. Муть возникает из-за присутствия в воде примесей (не обязательно плохих, обычно муть возникает из-за присутствия минеральных солей), которые вступают в реакцию. Если технология перегонки не соблюдалась, то помутнение возможно из-за присутствия в дистилляте хвостовой фракции, которая вступает в реакцию с водой.
12. Вода из проверенных природных ключей обычно подходит для разбавления, но если такой дистиллят охладить, то раствор точно станет мутным. Поставьте его в комнатную температуру и муть исчезнет, ведь дистиллят употребляют не охлаждённым, а только комнатной температуры, как и любой другой благородный напиток!
13. Если нет возможности сменить и подобрать другую питьевую воду, а муть появляется, то перед разбавлением такую воду следует вскипятить, затем поставить в холодное место на сутки или если нет холодного места, то дать отстояться пару дней до выпадения осадка. Вода снимается с осадка и больше мути при разбавлении не будет.

Очистка активированным углем БАУ-А

1. Очистка активированным углём не является совсем обязательной процедурой. Если полученный продукт удовлетворяет вашим личным требованиям (речь о запахе, цвет понятно должен быть прозрачным) и/или вам элементарно не хочется ждать, то эта процедура не обязательна. Опять же, не обязательна, только если технология дистилляции была соблюдена полностью.
2. Но всё же, мы рекомендуем подвергать дистиллят и ректификат очистке активированным углём, т.к. алкоголь приобретает дополнительную совершенную мягкость во вкусе и избавляется от всех посторонних примесей и запахов. Также нужно знать, что очистка активированным углём не применяется ни к одному напитку, в котором нужно сохранить вкус исходного сырья (коньяк, виски и т.д.).
3. Уголь можно использовать аптечный или лучше специальный БАУ-А изготавливаемый по ГОСТ 6217-74 изм. №№ 1 - 4 для алкогольной промышленности. Аптечный в таблетках вам обойдется около 2000 руб. за килограмм, тогда как БАУ-А в среднем 300 руб./кг.
4. Обращаем ваше особое внимание – никакой обычный уголь не подходит! Обычным углем можно только дополнительно засорить продукт! Уголь используется только специальный, высокой степени чистоты и абсорбции. Повторно уголь не используется, это важно!
5. Уголь добавляется из расчета 50 гр. на литр дистиллята (уже разбавленного до нужного вам градуса крепости). В объёме это примерно 100 мл. = пол стакана.
6. Уголь выдерживается с дистиллятом в стеклянной емкости на протяжении минимум недели, хотя в зависимости от степени засорённости продукта может потребоваться и месячная выдержка. За это время уголь ежедневно взбалтывается. В начале у вас получается мутный раствор. Очистка углём продолжается до тех пор, пока после взбалтывания уголь не будет выпадать в осадок за 12 часов, при этом сам раствор должен остаться полностью прозрачным.
7. Затем уголь отфильтровывается – можно самотеком через стеклянную воронку, в которой на дне ложится ватный диск, сверху белая туалетная бумага или белое бумажное полотенце или белую бумажную салфетку. Бумага должна быть без ароматизаторов и изготовлена не из вторичного сырья. Как скорость самотека снижается - всё меняется, а использованные материалы отжимаются в новые фильтры. Скорость такой фильтрации в среднем 1 литр за ½ часа. Это очень медленно.
8. Лучше использовать фильтровальную систему – фильтровальная бумага, фильтровальная воронка, фильтровальная колба, подключенная к вакуумному насосу (например, пылесосу включенному на минимальную мощность). Вам остается только подливать дистиллят и периодически менять фильтровальную бумагу. Скорость такой фильтрации около 1 литра за 1 минуту.
9. Можно использовать специальные отстойники – стеклянные бутылки с краником. Как только уголь стал быстро оседать в обычной стеклянной бутылке, дистиллят сливается в такой отстойник через мелкое сито, ждётся день пока остатки угля полностью не выпадут в осадок и затем сливается через краник уже чистый продукт. Здесь требуется лёгкая фильтрация через воронку. Этот метод менее трудозатратный чем фильтрация, поэтому для нас является предпочтительным.
10. Можно соорудить постоянный проточный угольный фильтр. Емкость из стекла или нержавеющей (пищевой) в виде высокого цилиндра диаметром не менее 10 см. и высотой не менее 1 метра, которая полностью заполняется и утрамбовывается активированным углем. Такой фильтр тоже лучше всего оснастить вакуумным насосом. Фильтр сократит время абсорбции (не надо ждать неделю), но подходит эта система только для больших объемов.
11. Пропускать дистиллят через обычные бытовые проточные фильтры не целесообразно, т.к. во-первых, они все сделаны из пластика, а контакт крепкого алкоголя с пластиком не допустим, во-вторых слишком малы и такой непродолжительный контакт алкоголя с маленьким фильтром может дать только поверхностный результат. Если пропускать по 20 раз, то пластика алкоголь впитает столько, что чистым такой продукт уже не назвать, все труды пойдут прахом, т.к. избавясь от запаха вы сделаете «пластиковый» алкоголь, что ещё хуже. Не забываем, что пищевой пластик запаха не даёт, он просто впитывается алкоголем, поэтому нюхать бесполезно!
12. После очистки активированным углем алкоголь не будет иметь абсолютно никаких посторонних запахов, привкусов и будет абсолютно чистым.

13. После очистки активированным углем последующие дистилляции и другие методы очистки не применяются, иначе потеряется весь смысл! Это последняя стадия очистки, после неё только употребление.
14. Если после очистки активированным углём ваш дистиллят приобрёл желтоватый цвет или любой другой кроме прозрачного, то вас обманули с качеством угля, продав обычный дешёвый уголь по цене БАУ-А. По словам клиентов, такая практика очень распространена при продажах в интернете. Если это произошло, то проведите ещё одну дистилляцию и найдите качественный уголь.
15. После правильной очистки дистиллята активированным углём БАУ-А показания профессиональных спиртометров будут отображать реальный градус крепости (не забываем о необходимости производить измерения при 20°C раствора), без погрешности, т.к. посторонние частицы будут ивпитаны и пройдёт необходимое время для полного разбавления дистиллята и усреднении градуса крепости всего объёма раствора.

Контроль качества, хранение и употребление

1. Полученный вами алкоголь должен быть абсолютно прозрачным, без каких-либо посторонних запахов и тем более привкусов. Если они есть, значит заканчивайте делать дистиллят из сахара и использовать хлебопекарные дрожжи – для такого сырья подходит только ректификация.
2. Хранят дистиллят при комнатной температуре, не обязательно в темноте, главное чтобы не попадал прямой солнечный свет, и употребляют тоже не охлажденным, т.к. по вкусу это должен быть типа очень хорошего качества коньяк-виски-водка, т.е. абсолютно прозрачная, очень мягкая водка, которую можно не запивать, не передергиваться от запаха и не морщится от вкуса.
3. Если очистка активированным углём не производилась, то употреблять полученный дистиллят лучше не сразу после разбавления, а выдержать хотя бы неделю. Это связано с тем, что разбавление и закрепление формулы напитка процесс очень медленный.
4. И главное – всегда знайте меру, формируйте у себя культуру потребления алкоголя (раз в неделю - месяц и не в хлам), при употреблении алкоголя всегда хорошо закусывайте и лучше горячими закусками, не будьте убийцами садящимися за руль любой автотехники пьяными (если не жалко себя, хоть на секунду подумайте о других, о детях; моё личное мнение – таких сразу к стенке и пулю в лоб на месте преступления, даже если никого не сбил, утрирую, но такое чувство что только такими методами можно заставить таких «Уродов» соблюдать элементарные жизненные правила совместного проживания в человеческом обществе, ведь езда пьяным за рулём – это покушение на убийство совершенное общественно-опасным способом с использованием «оружия» - источника повышенной опасности, почему не квалифицировать это преступление под эти статьи УК? «Уродов» на дорогах тогда стало бы меньше).

Вот и все! Теперь остаётся пожелать только удачного самогонварения!

Гильдия Частных Мастеров®

Россия, 620087, г. Екатеринбург, ул. Самолётная, д. 53а, ТЦ «Белый Тюльпан», павильон 112

[Http://www.999666.ru](http://www.999666.ru)

Данная инструкция разработана для торговой марки Гильдия Частных Мастеров® (владелец ТМ Beer Machine Ural). При полной или частичной публикации рекомендации ссылка на сайт и название компании обязательна.

Проверенные настойки и коктейли с домашним алкоголем
достойные вашего внимания
ver. 11/07/13

Гильдия Частных Мастеров®
www.999666.ru

Текст постоянно редактируется и совершенствуется, поэтому рекомендуем следить за изменениями на сайте - www.999666.ru

Дату текущей версии смотрите вверху.

Вы сами можете поучаствовать в совершенствовании текста, присылайте нам ваши советы и замечания на адрес info@beermachine-ural.ru

«Главное – не делайте данные настойки и коктейли на основе покупного алкоголя, не травите себя!»

«Коньяк домашний» или «Виски домашний». Настойка на дубовой стружке.

1. **Срок изготовления:** 1,5 месяца.
2. **Характеристики:** Терпкий вкус и аромат, цветность от виски до очень тёмного коньяка. Если дистиллят из фруктов или ягод, то получается алкоголь по типу коньяка, если на основе зерновых или глюкозы, то по типу виски. Количеством добавляемой дубовой стружки можно регулировать уровень терпкости и цветность алкоголя.
3. **Вам понадобится:**
 - ½ - 2/3 стакана (200 мл.) дубовой стружки южного дуба на каждый литр настойки. Обратите внимание – не кора! Кора используется только в медицинских целях и к алкоголю никакого отношения не имеет;
 - 1 – 2 изюминки на каждый литр настойки;
 - 1/4 чернослива на каждый литр настойки;
 - Дистиллят из винограда, фруктов, ягод или на основе зерновых или на основе глюкозы разбавленный до 43 - 45%Об.
4. **Способ приготовления:**
 - Отмерить ингредиенты в соответствии с объёмом алкоголя;
 - Тщательно промыть стружку в дуршлаге чистой проточной холодной водой;
 - Разложить и высушить стружку на противне сутки или оперативно в открытой духовке;
 - Сухую стружку добавить в алкоголь, взболтать;
 - Выдерживать месяц, иногда взбалтывать;

Страница 6 из 16

Гильдия Частных Мастеров®
www.999666.ru

18+

- Пропустить алкоголь через мелкое сито (дуршлаг), затем отфильтровать и/или с помощью отстойника снять алкоголь с осадка;
 - Алкоголь без ингредиентов выдерживать минимум 2-е недели для округления вкуса и затем можно употреблять;
 - При следующем приготовлении откорректировать по собственному вкусу и требованиям к цвету количество добавляемой дубовой стружки.
5. **Способ хранения и употребления:** хранить при комнатной температуре в прозрачной стеклянной таре, без прямого попадания солнечных лучей, перед употреблением не охлаждать, подавать в стопках или в коньячных бокалах.

«Сибирская Кедровица». Настойка на жмыхе и скорлупе кедровых орехов.

1. **Срок изготовления:** 1 месяц и более.
2. **Характеристики:** Кедрово-коньячный вкус, аромат, ноты ванили, цвет от блекло-красного до буро-красного. Различными комбинациями добавляемого жмыха, скорлупы и количеством можно регулировать насыщенность кедрового вкуса и цветность алкоголя. Используя при добавлении жом и скорлупу по отдельности можно точно устанавливать вкусовые и/или цветовые приоритеты настойки, например, добавить больше скорлупы и получить более тёмный цвет с тем же уровнем орехового вкуса.
3. **Вам понадобится:**
 - 40 гр. жом кедровых орехов на каждый литр настойки;
 - 50 гр. скорлупы кедровых орехов на каждый литр настойки;
 - Дистиллят на основе зерновых или на основе глюкозы разбавленный до 43 - 45%Об.
4. **Способ приготовления:**
 - Взвешать ингредиенты в соответствии с объёмом алкоголя;
 - Добавить ингредиенты в алкоголь, взболтать;
 - Выдерживать минимум 1 месяц, иногда взбалтывать; чем больше выдержка тем лучше, можно выдерживать годами;
 - Отфильтровывать настойку по желанию;
 - При следующем приготовлении откорректировать по собственному вкусу и требованиям к цвету количество и пропорции добавляемого жома и скорлупы кедровых орехов.
5. **Способ хранения и употребления:** хранить при комнатной температуре в прозрачной стеклянной таре, без прямого попадания солнечных лучей, перед употреблением не охлаждать, подавать в стопках или в коньячных бокалах.

«Южное солнце». Настойка на кожуре мандаринов или апельсинов.

6. **Срок изготовления:** 1 месяц.
7. **Характеристики:** Фруктовый апельсиновый или мандариновый вкус, аромат и золотистый цвет.
8. **Вам понадобится:**
 - Тщательно вымытая кожура 1-го апельсина или 2-х мандаринов (лучше абхазских или грузинских) на каждый литр настойки;
 - Дистиллят на основе фруктов, ягод или на основе глюкозы разбавленный до 41 - 42%Об. (женский вариант до 27 - 28%Об.)
9. **Способ приготовления:**
 - Отмерить ингредиенты в соответствии с объёмом алкоголя;
 - Добавить ингредиенты в алкоголь, взболтать;
 - Выдерживать минимум 1 месяц, иногда взбалтывать;
 - Отфильтровывать настойку по желанию;
 - При следующем приготовлении откорректировать по собственному вкусу и требованиям к цвету количество и пропорции добавляемых ингредиентов.
10. **Способ хранения и употребления:** хранить при комнатной температуре в прозрачной стеклянной таре, без прямого попадания солнечных лучей, перед употреблением не охлаждать, подавать в стопках.

«Джин из бутылки». Настойка на можжевельных ягодах.

1. **Срок изготовления:** 1 месяц.
2. **Характеристики:** Вкус и аромат напоминающий алкогольный напиток «Gin», цвет тёмно-золотистый.
3. **Вам понадобится:**
 - 15 гр. сушёных ягод можжевельника на каждый литр настойки;
 - 2 гр. сушёной мяты на каждый литр настойки;
 - 1 гр. сушёного кардамона на каждый литр настойки;
 - Дистиллят на основе зерновых или на основе глюкозы разбавленный до 48 - 50%Об.
4. **Способ приготовления:**
 - Взвешать ингредиенты в соответствии с объёмом алкоголя;
 - Добавить ингредиенты в алкоголь, взболтать;
 - Выдерживать 2 - 3 недели, иногда взбалтывать;
 - Пропустить алкоголь через мелкое сито (дуршлаг), затем отфильтровать и/или с помощью отстойника снять алкоголь с осадка;
 - Алкоголь без ингредиентов выдерживать минимум неделю для округления вкуса и затем можно употреблять;
5. **Способ хранения и употребления:** хранить при комнатной температуре в прозрачной стеклянной таре, без прямого попадания солнечных лучей, перед употреблением не охлаждать, обычно сама по себе настойка не употребляется, на основе данной настойки делается коктейль «Джин-Тоник» или её ещё раз перегоняют и получают настоящий «Gin» (джин употребляют крепостью 48%Об.).

«Ржаная». Настойка на ржаном ферментированном солоде.

1. **Срок изготовления:** 1 месяц.
2. **Характеристики:** Вкус и аромат чёрного бородинского хлеба, цвет от тёмно-бурого до чёрного. Количеством добавляемого ржаного ферментированного солода можно регулировать насыщенность хлебного вкуса и цветность алкоголя.
3. **Вам понадобится:**
 - 2 столовых ложки (без горки) ржаного ферментированного солода на каждый литр настойки;
 - Дистиллят на основе зерновых или на основе глюкозы разбавленный до 41 - 42%Об.

4. Способ приготовления:
 - Отмерить ингредиенты в соответствии с объёмом алкоголя;
 - Добавить ингредиенты в алкоголь, взболтать;
 - Выдерживать 2 - 3 недели, иногда взбалтывать;
 - Пропустить алкоголь через мелкое сито (дуршлаг), затем отфильтровать и/или с помощью отстойника снять алкоголь с осадка;
 - Алкоголь без ингредиентов выдерживать минимум неделю для округления вкуса и затем можно употреблять;
 - При следующем приготовлении откорректировать количество добавляемого ржаного ферментированного солода по собственному вкусу и требованиям к цвету.
5. Способ хранения и употребления: хранить при комнатной температуре в прозрачной стеклянной таре, без прямого попадания солнечных лучей, перед употреблением не охлаждать, подавать в стопках.

«Перцовка». Настойка на 8-и видах перцев.

1. Срок изготовления: 1 месяц.
2. Характеристики: Острый вкус и аромат алкогольного напитка «Перцовка». Используйте максимальное разнообразие доступных вам перцев для более большей гаммы острого вкуса.
3. Вам понадобится:
 - 3 шт. стручков разных видов жгучих перцев на каждый литр настойки;
 - 5 шт. горошин разных видов пряных перцев на каждый литр настойки;
 - 1 чайная ложка не охмелённого солодового экстракта или мёда на каждый литр настойки;
 - Дистиллят на основе зерновых или на основе глюкозы разбавленный до 43 - 45%Об.
4. Способ приготовления:
 - Отмерить ингредиенты в соответствии с объёмом алкоголя;
 - Добавить ингредиенты в алкоголь, взболтать;
 - Выдерживать 2 - 3 недели, иногда взбалтывать;
 - Отфильтровывать настойку по желанию.
5. Способ хранения и употребления: хранить при комнатной температуре в прозрачной стеклянной таре, без прямого попадания солнечных лучей, перед употреблением не охлаждать, подавать в стопках.

«Украинская Хреноуха». Настойка на корнях хрена.

1. Срок изготовления: 1,25 месяца.
2. Характеристики: Ядрёный вкус и аромат корней хрена, цвет светло-золотистого оттенка. Количеством добавляемого хрена можно регулировать ядрённость вкуса.
3. Вам понадобится:
 - 70 гр. корней хрена на каждый литр настойки;
 - 3 шт. бутона гвоздики на каждый литр настойки;
 - 3 шт. горошин чёрного перца на каждый литр настойки;
 - 3 шт. горошин зелёного перца на каждый литр настойки;
 - 3 шт. горошин душистого перца на каждый литр настойки;
 - 1 чайная ложка не охмелённого солодового экстракта или мёда на каждый литр настойки;
 - Дистиллят на основе зерновых или на основе глюкозы разбавленный до 43 - 45%Об.
4. Способ приготовления:
 - Взвешать и отмерить ингредиенты в соответствии с объёмом алкоголя;
 - Измельчить на тёрке или в блендере хрен;
 - Добавить все ингредиенты в алкоголь, взболтать;
 - Выдерживать месяц, иногда взбалтывать;
 - Отфильтровывать настойку по желанию;
 - При следующем приготовлении откорректировать по собственному вкусу и требованиям к ядрёности количество добавляемого хрена.
5. Способ хранения и употребления: хранить при комнатной температуре в прозрачной стеклянной таре, без прямого попадания солнечных лучей, перед употреблением не охлаждать, подавать в стопках.

«Женское счастье». Домашний коктейль.

1. Срок изготовления: 5 минут. На подготовку 30 минут.
2. Характеристики: Лаймово-мятный вкус не оставит равнодушным ни одно женское сердце. Учитывая, что коктейль делается на основе домашнего алкоголя, то после употребления не бывает похмелья и ваша спутница может не бояться утреннего раскаяния за прекрасный вечер. Если вы сделаете такой коктейль вашей спутнице, особенно жарким летним вечером, то она начнет заставлять вас быстрее делать новую порцию самогона.
3. Вам понадобится:
 - V-образный коктейльный бокал, объемом около 250 мл.;
 - 200 мл. газировки Sprite, чтобы меньше выходили газы лучше использовать бутылки по 0,5 литра;
 - 2 шт. листика свежей мяты;
 - 1 шт. ломтик свежего лайма;
 - 1 шт. пакетик винной кислоты;
 - 3 столовых ложки фруктозы или глюкозы;
 - 2 шт. кубика льда;
 - 25 мл. прозрачного дистиллята крепостью около 40%Об.
4. Способ приготовления:
 - Нужно подготовить заранее – сделать кубики льда;

- Нужно подготовить заранее – охладить газировку Sprite;
 - Нужно подготовить заранее – охладить чистый и сухой коктейльный бокал, убрав в морозильник или холодильник;
 - Нужно подготовить заранее – обсыпку для краёв коктейльного бокала; пакетик винной кислоты (12 гр.) смешать с 10-ю столовыми ложками фруктозы или глюкозы;
 - Достать коктейльный бокал из морозильника, взять дольку лайма, согнуть её пополам и обвести им края коктейльного бокала прижимая дольку с двух сторон - должен остаться сок лайма на краях;
 - Разместить присыпку из винной кислоты и фруктозы или глюкозы в тарелке, провести по ней краями коктейльного бокала перевернутого в низ; должен получиться ободок присыпки на краях бокала; присыпки хватает на несколько порций коктейля;
 - Положить на дно коктейльного бокала листики свежей мяты, накрыть их долькой лайма;
 - Налить 25 мл. прозрачного дистиллята крепостью около 40%Об.;
 - Налить холодную газировку Sprite практически до краёв бокала, чуть не доходя до присыпки; газировку сразу закрыть, чтобы не выходили газы и убрать обратно в холодильник, чтобы не остыла;
 - Положить в коктейль 2-а кубика льда и наслаждаться «женским счастьем», каждый новый глоток совершая с нового края бокала еще с нетронутой присыпкой.
5. Способ употребления: подавать только холодным в V-образных коктейльных бокалах.

«Прекрасный вечер». Домашний коктейль.

1. Срок изготовления: 5 минут. На подготовку 30 минут.
2. Характеристики: Коктейль на основе газировки Coca-Cola или Pepsi понравится всем без исключения женщинам. Учитывая, что коктейль делается на основе домашнего алкоголя, то после употребления не бывает похмелья и ваша спутница может не бояться утреннего раскаяния за прекрасный вечер. Если вы сделаете такой коктейль вашей спутнице, особенно жарким летним вечером, то она начнет заставлять вас быстрее делать новую порцию самогона.
3. Вам понадобится:
- V-образный коктейльный бокал, объемом около 250 мл.;
 - 200 мл. газировки Coca-Cola или Pepsi, чтобы меньше выходили газы лучше использовать бутылки по 0,5 литра;
 - 5 шт. вишенки или черешни засахаренных или купленных в сахарном сиропе;
 - 1 шт. пакетик винной кислоты;
 - 3 столовых ложки фруктозы или глюкозы;
 - 2 шт. кубика льда;
 - 30 мл. не прозрачного дистиллята крепостью около 40%Об., подойдут любые указанные выше настойки, кроме хреновухи.
4. Способ приготовления:
- Нужно подготовить заранее – сделать кубики льда, в форму которых положить по 2 шт. вишенки или черешни; если нет такой возможности, то заморозить ягоды;
 - Нужно подготовить заранее – охладить газировку Coca-Cola или Pepsi;
 - Нужно подготовить заранее – охладить чистый и сухой коктейльный бокал, убрав в морозильник или холодильник;
 - Нужно подготовить заранее – обсыпку для краёв коктейльного бокала; пакетик винной кислоты (12 гр.) смешать с 10-ю столовыми ложками фруктозы или глюкозы;
 - Достать коктейльный бокал из морозильника, взять не замороженную ягоду вишни или черешни и обвести ей края коктейльного бокала прижимая к краю; должен остаться сок на краях;
 - Разместить присыпку из винной кислоты и фруктозы или глюкозы в тарелке, провести по ней краями коктейльного бокала перевернутого в низ; должен получиться ободок присыпки на краях бокала; присыпки хватает на несколько порций коктейля;
 - Налить 30 мл. не прозрачного дистиллята крепостью около 40%Об.;
 - Налить холодную газировку Coca-Cola или Pepsi практически до краёв бокала, чуть не доходя до присыпки; газировку сразу закрыть, чтобы не выходили газы и убрать обратно в холодильник, чтобы не остыла;
 - Положить в коктейль 2-а кубика льда с ягодами и наслаждаться «прекрасным вечером», каждый новый глоток совершая с нового края бокала еще с нетронутой присыпкой.
5. Способ употребления: подавать только холодным в V-образных коктейльных бокалах.

«Джин-Тоник». Домашний коктейль.

1. Срок изготовления: 5 минут. На подготовку 30 минут.
2. Характеристики: Коктейль на основе газировки Тоник и настойки «Джин из бутылки» (см. выше) понравится и мужчинам и женщинам. Учитывая, что коктейль делается на основе домашнего алкоголя, то после употребления не бывает похмелья.
3. Вам понадобится:
- Бокал для сока, объемом около 250 мл.;
 - 150 мл. газировки Тоник, чтобы меньше выходили газы лучше использовать бутылки по 0,5 литра;
 - 2 шт. ломтика свежего лайма;
 - 3 шт. кубика льда;
 - 100 мл. настойки «Джин из бутылки».
4. Способ приготовления:
- Нужно подготовить заранее – сделать кубики льда;
 - Нужно подготовить заранее – охладить газировку Тоник;
 - Нужно подготовить заранее – охладить чистый и сухой коктейльный бокал для сока, убрав в морозильник или холодильник;
 - Достать бокал из морозильника и положить на дно дольки лайма;
 - Налить 100 мл. настойки «Джин из бутылки»;
 - Налить холодную газировку Тоник;
 - Положить в коктейль 3-и кубика льда и не торопливо наслаждаться коктейлем.
5. Способ употребления: подавать только холодным в коктейльных бокалах.

Путёвые заметки (из личного опыта)

1. Основные термины, используемые в самогонварении, которые могут быть не понятны начинающему самогонщику:
 - **Дрожжи** – это живые организмы, одноклеточные грибы, которые поедая глюкозу, выделяют этиловый спирт.
 - **Сусло** – это общий термин для любых браг и/или вин и/или зернового сусла, которые только что сделаны и/или еще не сбродили до конца.
 - **Брага (сброженное сусло)** – это обычно сброженное сахар, вода и дрожжи. Брага имеет очень широкое понятие, обозначает практически любое сброженное и не сброженное сусло.
 - **Барда** – это безалкогольная брага (то, что осталось от браги), которая осталась в перегонном кубе после дистилляции или ректификации.
 - **Виноматериал** – это фрукты и ягоды, обычно виноград. Из фруктов и ягод делается вино, которое в последствии дистиллируется. Брагой такое вино не называют.
 - **Брожение (оно же сбраживание, ферментация)** – это анаэробный (происходящий без участия кислорода) метаболический распад молекул питательных веществ, например глюкозы, при помощи дрожжей, т.е. это естественный процесс жизнедеятельности дрожжей при котором они поедая глюкозу выделяют этиловый спирт (как писает человек), углекислый газ (как пукает человек) и побочные продукты брожения (скажем как человек выделяет через нижнюю точку то, что не смог переварить). Да, мы любим пить именно мочу дрожжей, это надо признать, но не думать об этом.
 - **Ёмкость для брожения (она же ферментатор)** – это любая герметичная ёмкость из пищевых материалов, оснащённая гидрозатвором для сброса газов, используемая для брожения браги и/или сусла.
 - **Дистилляция (она же перегонка)** – это прямое испарение браги и/или сброженного сусла с последующим охлаждением паров и их последующей конденсацией (превращении в жидкость), при этом в дистилляте всегда присутствует часть исходных материала(ов) из которых сделана брага и/или сусло.
 - **Первичная фракция (она же первая фракция, первак, первач, голова, tête)** – это смесь сложных эфиров, альдегидов и ацеталей, являющихся побочным естественным продуктом брожения. Это настоящий яд, имеющий резкий неприятный запах. Выходит при дистилляции ректификации всегда именно первым, т.к. у него самая малая температура кипения – обычно до 78°C (зависит от атмосферного давления).
 - **Пищевая фракция (она же средняя фракция, середина, сердце, brouillis в первой перегонке, соег во второй перегонке)** – это этиловый пищевой спирт с примесью исходного сырья и воды. Выходит при дистилляции сразу же после первака. Извлекается в диапазоне температур от 78°C до 85°C. В чистом виде извлекается из спирта-сырца.
 - **Конечная фракция (она же последняя, концы, конец, хвосты, сивуха, сивушные масла, сивушный спирт, синька, queues в первой и самый конец во второй перегонке, secondes во второй перегонке)** – это этиловый пищевой спирт с примесью исходного материала, воды и с большой примесью побочных, второстепенных спиртов (сивушных масел). В этой же фракции присутствует основная гамма вкуса и аромата исходного сырья. Выходит при дистилляции в конце пищевой фракции и после пищевой. Извлекается в диапазоне температур от 85°C. Добавляется в брагу (кроме браг, в которых надо сохранить вкус исходного сырья) для искусственного увеличения в ней алкоголя.
 - **Спирт-сырец (он же самогон)** – это продистиллированная брага, со средней или минимальной степенью очистки.
 - **Дистиллят** – это продистиллированный спирт-сырец, с максимальной степенью очистки от первака и в максимальной или средней степени очистки от хвостовой фракции (зависит от исходного сырья). Дистиллятами являются все крепкие алкогольные напитки в мире, кроме водки. Средняя крепость дистиллята = 70%Об., поэтому перед употреблением он разбавляется водой.
 - **Перегонный куб (перегонный бак, бак, куб)** – это ёмкость из пищевой нержавеющей стали, меди или стекла из которой происходит выкипание паров браги в дистиллятор.
 - **Дистиллятор (он же самогонный аппарат)** – это устройство для охлаждения паров браги с целью их конденсации. В широком смысле наименование применяется как ко всему устройству (включая устройство с перегонным кубом), так и к его основной части – конденсатору.
 - **Конденсатор (он же холодильник, змеевик)** – это отсек в дистилляторе, в котором происходит конденсация паров браги, обычно змеевик впаивается в колбу. Большинство классических дистилляторов состоят только из конденсатора, который одевается непосредственно на перегонный куб. Бывают конденсаторы с водяным (идеальный вариант) и воздушным охлаждением, также известны виды с конденсатором встроенным в кондиционер и/или охлаждаемые кондиционером.
 - **Конденсация** – это преобразование паров браги в жидкость при помощи конденсатора.
 - **Дефлегматор (он же предварительный холодильник, водяной и воздушный дефлегматор, сухопарник)** – это отсек в дистилляторе, в котором искусственно понижается температура паров, но не до степени конденсации этилового спирта. В этом отсеке происходит перепад температур и часть сивушных масел конденсируется, т.к. температура кипения у них выше чем у этилового спирта и далее в зависимости от разновидности дистиллятора сивушные масла стекают обратно в перегонный куб или скапливаются в этом отсеке. Бывают дефлегматоры с проточным водяным охлаждением (более эффективные) и с воздушным охлаждением (в народе - сухопарники).
 - **Ректификация** - это процесс разделения бинарных или многокомпонентных смесей за счет противоточного массо- и теплообмена между паром и жидкостью, другими словами это максимальная степень очистки этилового спирта от исходного сырья и других примесей за счет разбития молекул в ректификационной колонне и отбора из этой смеси только молекул находящихся максимально выше других (там как раз и есть молекулы этилового спирта). Ректификатом является один единственный напиток в мире – водка. Средняя крепость ректификата = 96,6%Об., поэтому перед употреблением он разбавляется водой.
 - **Ректификационная колонна (она же ректификатор, колонна)** – это устройство, предназначенное для разделения жидких смесей, составляющие которых имеют различную температуру кипения, т.е. это устройство для максимального отделения этилового спирта от других примесей. Также, понятие Колонна используется в узком смысле для обозначения частей некоторых моделей дистилляторов, которые имеют элементы ректификатора в своей конструкции.
 - **Насадка (она же наполнитель)** – это составляющая часть ректификационной колонны, т.е. это то, чем она наполнена. Обычно сетка мелкой фракции из пищевой нержавеющей стали, стеклянные или керамические шарики. Насадка создаёт дополнительные препятствия и основу

(этажность, что ли) парам смесей для более чёткого разделения смесей в колонне по высоте. Также, понятие Насадка используется в узком смысле для обозначения как частей, так и самих моделей некоторых дистилляторов, ректификаторов, которые продаются без бака и/или являются съёмными.

2. **Выбор самогонного аппарата. Обзор рынка.** Мы включили в ассортимент нашего магазина самые надёжные и проверенные модели от лучших производителей, которые в своём ценовом диапазоне предлагают наилучший по качеству товар. Ассортимент был сформирован исходя из финансовой возможности потребителя и был разбит по видам – бюджетные, обычные и профессиональные аппараты. Продаём мы самогонные аппараты по ценам заводов изготовителей, без дополнительных наценок, поэтому наши цены от московских фирм порой отличаются в 1,5 – 2 раза в меньшую сторону, т.к. нам не нужно отбивать московскую или питерскую аренду и высокую зарплату. В Екатеринбурге пока с этим попроще, хотя всё к этому идёт. И так:
 - **Бюджетные аппараты (от 2990 руб. до 12290 руб.)** – лучшими в этом диапазоне несомненно являются самогонные аппараты Магарыч. Цена от 2990 руб. за готовый аппарат с перегонным кубом на 12 л., сам дистиллятор можно купить за 1290 руб., самый дорогой аппарат с 25 литровым кубом и встроенными ТЭН-ами обойдётся в 12990 руб. Много моделей оснащены сухопарниками, термометрами и в ассортименте у производителя есть самогонный аппарат с воздушным конденсатором, что позволит заниматься любимым хобби и без источника проточной воды, например, на даче. Плюсов в этом ценовом диапазоне достаточно, а вот основных главных минусов только два – тонкая пищевая нержавейка и узкое горлышко у перегонного куба, что затруднит его мойку. Дешевле и главное лучше, в этом ценовом диапазоне – просто нет!
 - **Бюджетные аппараты (от 1100 руб. до 4550 руб.)** – лучшие в этом сегменте самогонные аппараты Домовёнок. Тут лучше с минусов начать – производителем они поставляются без перегонных кубов, т.е. только сам дистиллятор, поэтому вам придётся самому делать перегонный куб из скороварки, соковарки или другой герметичной ёмкости. В интернете их также продают уже с перегонными кубами в виде скороварок, но тут надо учесть, что их крепят кустарно сами продавцы и качество крепления от этого соответственное. К небольшому минусу можно отнести отсутствие в комплектации термометров, но у нас есть на выбор: стеклянные, биметаллические и электронные. Цены начинаются от 1100 руб. за Домовёнок-3, но это игрушечный аппарат, более заслуживает внимания аппарат Домовёнок-2 с маленьким сухопарником за 2990 руб., ну и конечно топовая модель в данном сегменте это Домовёнок-1 с настоящим качественным сухопарником, с местом под термометр до зоны конденсации и возможностью ректификации за 4550 руб. Он же является более – менее профессиональным в данной торговой марке. За место Домовёнка 3 лучше взять Магарыч №1, а за место Домовёнка 2 лучше брать Магарыч № 2, Домовёнок 1 и Магарыч Богатырь по своим характеристикам стоят на одинаковом уровне и стоят одинаково. Но, если есть качественная, большая скороварка объёмом от 10 литров и есть возможность самому доработать самогонный аппарат, то берём Домовёнок 1, если такой возможности нет, то не парясь берём Магарычи, лучше конечно с сухопарниками.
 - **Профессиональные самогонные аппараты (от 12250 руб. до 125600 руб.)** – по соотношению цена и качество лучшими в этом сегменте являются аппараты Градусофф. Профессиональные они не в том смысле, что они сделаны для производства алкоголя на продажу, а в смысле что они сделаны очень профессионально с учётом всех современных требований и нововведений. Плюсы – это настоящее профессиональное оборудование серийного выпуска, используется только высококачественная толстая пищевая нержавеющая сталь, все детали и узлы выполнены качественно в заводских условиях, всё герметично и удобно, дистилляторы сделаны с элементами ректификационной колонны и снабжены водяными дефлегматорами, датчики температуры в двух зонах – в кубе и перед конденсатором, что на голову делает данные аппараты выше обычных в плане контроля дистилляции, в комплектациях есть диоптры – смотровые отсеки на колоннах. По ценам. Дистиллятор с минимальным баком в 13 л. обойдётся в 12250 руб., сам дистиллятор можно купить за 4500 руб., ректификатор с таким же кубом обойдётся 14250 руб., отдельно он стоит 6500 руб. Есть в ассортименте производителя универсальная система, позволяющая проводить и дистилляцию и ректификацию, меняя насадки. Она обойдётся в 19250 руб. с минимальным кубом, но к этой системе лучше брать 20 литровый куб и более. Недавно компания Градусофф запустила в производство мини-спиртзаводы Градусофф. Это мини комплексы по производству алкоголя с пароводяным нагревом испарительного куба, возможностью оборудования куба встроенной мешалкой, возможностью варки и брожения зернового сусла, системой дистилляции и ректификации, системой электронного управления всеми процессами. В общем вещь! Минимальная комплектация обойдётся в 72350 руб., а максимальная в 125600 руб. Это оборудование изготавливается под заказ за 2 – 3 месяца. Если вам нужен настоящий современный качественный самогонный аппарат и вы можете себе его позволить, то берите продукцию компании Градусофф и никогда не пожалеете. Нет такой возможности – берём Магарыч или Домовёнок.
 - **Профессиональные самогонные аппараты (от 16000 руб. до 208600 руб. и более)** – здесь, как видим, о соотношении цены и качества речи нет, здесь речь идёт только о качестве. Мы говорим о флагмане российского рынка производства самогонных аппаратов – компании Доктор Губер. По сути, эта компания, возглавляемая настоящими энтузиастами и новаторами своего дела, начала серийный выпуск самогонных аппаратов в России, они же и продолжают делать самые качественные и современные самогонные аппараты, они же, в обозримом будущем, самые лучшие и будут делать. По крайней мере, настоящих конкурентов во всех смыслах у их продукции нет. Есть производители с аппаратами дороже, конечно, но они на голову уступают разработкам Доктор Губер, поэтому их цены просто завышены из-за единичного выпуска и малого спроса. Всё что делает и внедряет компания Доктор Губер копируется другими мелкими производителями, но пока они налаживают производство копий, Доктор Губер успевает улучшить и обновить свою линейку. Если сравнить продукцию компании Доктор Губер с Градусофф, то их можно сравнить по аналогии с автомобилями: Доктор Губер - это Мерседес, Градусофф – это Лексус. И так о ценах. Линейку начинает дистиллятор с минимальным кубом 13,6 л. и мощным водяным дефлегматором, цена 16000 руб., без куба цена дистиллятора 9000 руб. Цены на ректификаторы начинаются от 16500 руб., отдельно ректификатор стоит 9500 руб. Что касается сравнения стандартных ректификатор Доктор Губер и Градусофф – в стандартной комплектации лучше брать ректификатор Градусофф, т.к. он сделан намного выше, чем у Доктор Губера, но у Градусофф-а нет возможности нарастить высоту колонны, как это можно сделать у Доктор Губера. Универсальная система Миджет с минимальным кубом обойдётся 31700 руб. Надо отметить, что как и у Градусофф, так и у Доктор Губер универсальные системы снабжены более мощными дефлегматорами в дистилляторах и более высокими ректификационными колоннами, по сравнению с их стандартными моделями. Миджет можно купить с кубом на пароводяном нагреве объёмами на 25 и 36 л., за 44500 руб. и 49300 руб., соответственно (цены указаны только за кубы). Как Миджет, так и обычный ректификатор может быть снабжён БУПР – электронным блоком управления процессом ректификации за 9540 руб. и ректификация будет происходить без вашего участия. Из мини-спиртзаводов Доктор Губер выпускает модели Симпл (минимальная комплектация – 84330 руб., максимальная – 135000 руб.) и более мощный и производительный мини-спиртзавод Профи (цена начинается от 130000 руб., максимальная комплектация с 60-литровым перегонным кубом обойдётся в 208600 руб., далее цена зависит от требований заказчика). Мини-спиртзаводы в максимальной комплектации включают в себя всё, что придумано на сегодняшний день в самогонварении и изготавливаются под заказ за 2 – 3 месяца. Симплы в максимальной комплектации мы стараемся держать в наличии. Если вы можете позволить купить себе Доктор Губер, то разговоры не уместны, надо брать его. Если чуть не хватает, то оборудование Градусофф будет очень достойной заменой.
 - **Медные испанские аламбик (от 7050 руб. до 31980 руб.)** – это настоящий классический самогонный аппарат, который изготавливается испанскими мастерами вручную по технологии не изменившейся с 9 века. Полностью из толстой чистойшей меди. Детали так подогнаны друг к другу, что соприкасаются герметично без прокладок. Охлаждение проточное водяное. Нагрев, в идеале, должен быть газовым. Не путать с

серийным ширпотребом из Португалии! По качеству к испанским близки немецкие аламбики, но их в Россию не слышал чтоб завозили, т.к. они очень дорогие. Данный аппарат не является каким-то конкурентом самогонным аппаратам, это отдельная история, отдельный инструмент для извлечения алкоголя. Он предназначен для дистилляции именно фруктовых вин (в т.ч. виноградных) и/или зерновых браг для целей получения дистиллятов с максимальным вкусом исходного сырья. Именно на таких аламбиках, только большего объёма, изготавливаются настоящие коньяки и виски. Его можно купить как второй аппарат и использовать по необходимости, а если вы делаете только напитки со вкусом, то тогда его можно рассмотреть и как основной вариант. Цены начинаются от 8050 руб. за литровый аламбик и заканчиваются 31980 руб. за аламбик на 30 литров.

- **Стеклянные дистилляторы (6562 руб. до 7405 руб.)** – по сути обычные самогонные аппараты, но все детали, включая перегонный куб выполнены полностью из стекла, что делает их с одной стороны, самым идеальным с точки зрения инертности к сырью самогонным аппаратом, с другой стороны, самым хрупким и поэтому ненадёжным. Есть самогонщики, которые делают дистиллят только на таких и другим материалам не доверяют. Выбор за вами. Разбившуюся любую зап.часть мы поставляем под заказ. Цена на дистиллятор с 4 литровым кубом 6552 руб., с 6 литровым 7405 руб.
 - **Обычные самогонные аппараты Брендимастер (от 9200 руб. до 41000 руб.)** – с этих аппаратов мы начинали торговлю товарами для самогонварения и только как дань ностальгии не исключаем их из ассортимента. Это обычный самогонный аппарат и как и всё обычное с минимальным списком минусов. Теперь возим только под заказ. Цены на нашем сайте.
3. Только для спиртовых дрожжей допустимо увеличение количества добавляемой глюкозы или сахара до 4,5 кг. в каждые 10 литров воды, что в конечном итоге даст крепость браги 18%Об. В этом случае одна упаковка спиртовых дрожжей добавляется на 20 л. браги, не более. Только вначале сбраживается стандартное количество = 3 кг. в 10 л. воды, а только затем добавляется по 1 кг. в день (всего 3 дня) глюкозы или сахара и то, если брожение продолжается (булькает дальше гидрозатвор). Минус только один – повышается в процентном отношении хвостовая фракция. Плюс очевиден – за один цикл получается больше алкоголя на 6%.
 4. На счет обычного свекольного сахара, почему мы не рекомендуем его использовать. Здесь всё просто. Современный сахар, это не прадедушкина «сахарная голова» изготавливаемая методом выпаривания, сейчас сахар изготавливается исключительно с помощью химических процессов с использованием тех же веществ что применяются в стиральных порошках. Это яд в не чистом виде. Плюс добавьте сюда обман производителей и продавцов (просто обвес плюс/или выдержка сахара с влагой) – покупаете 5 кг. сахара, завешиваете и удивляетесь, а если мало удивились держите пакет открытым неделю и снова завешиваете. Плюс качество сахара различное, т.е. сахара в сахаре в разных сортах разное. Одного надо добавить в чай две ложки, другого и три мало. Плюс, из-за своего химического получения, дрожжами он усваивается крайне сложно, в браге остаётся куча ферментов и повышенное количество побочных продуктов брожения, отсюда дополнительная вонь. Слишком много плюсов, которые совсем не плюсы.
 5. Если у вас нет времени перегонять сейчас брагу и на улице холодно, то вам повезло. Брагу можно заморозить и хранить сколь угодно. Перед перегонкой разморозить.
 6. Длительное брожение не рекомендовано. Где-то через месяц-полтора алкоголь постепенно начнет превращаться в уксус.
 7. Спиртовые дрожжи повторно не используют, каждый раз надо покупать новую пачку.
 8. На счет использования дрожжей. Дрожжи это грибки, их известно около 1,5 тысяч видов, они очень широко распространены, есть везде, на всех фруктах и ягодах, на зерновых, в грязи, в человеке, везде. Наиболее легко регенерируемые виды с полезными свойствами, подверглись наибольшему изучению и стали использоваться человеком, т.е. стали культурными. Культурные виды разделили на подвиды - штаммы, в зависимости от их свойств. Одни штаммы хорошо поднимают тесто, их стали называть хлебопекарными; другие изначально отлично сбраживали зерновой солод, оставляя несброженными вещества отвечающие за вкусовые характеристики зернового сула, их стали называть – пивными или пивоваренными, с них кстати и началось деление по видам и штаммам; далее винные штаммы – крайне редко встречающийся штамм в природе, на одной ягоде винограда из тысячи, они отлично сбраживают фруктозу оставляя при этом не тронутыми вкусовые характеристики виноматериала; далее спиртовые штаммы – очень спиртоустойчивые винные или хересные штаммы, вкуса материала не оставляют, зато выдают при брожении максимум алкоголя; все остальные виды и штаммы – дикие дрожжи, не обладающие особо ценными свойствами для человека. Каждый из этих штаммов предназначен для получения своего результата, хотя все они могут быть из одного и того же вида дрожжей, например, самый изученный вид - *saccharomyces cerevisiae*. У этого вида есть хлебопекарные, винные и пивные штаммы. Из хлебопекарных, винных или спиртовых штаммов никогда не получить настоящее пиво, из хлебопекарных, пивных штаммов так же никогда не получить вино. Поэтому использовать хлебопекарный штамм дрожжей для производства алкоголя также глупо. Надо признать это дешево, но на этом положительный эффект закончен. При брожении хлебопекарные штаммы выделяют огромное количество побочных продуктов – сивушных масел и алкоголь становится очень загрязнён. Если у вас нет возможности приобрести профессиональные штаммы, то тогда конечно на условности стремления к совершенству не надо обращать внимание. Если вы будете делать ректификацию, тогда не имеет значения чистота процесса и подойдут любые дрожжи. Профессионально культурные штаммы не взаимозаменяемы и в природе очень редки! Мало того в процессе жизнедеятельности (брожения) и размножения они скрещиваются с другими штаммами и видами теряя чистоту своего штамма, т.е. без лабораторных условий штамм дрожжей не сохранить для дальнейшего использования. Ещё одно заблуждение некоторых «профессионалов», они обычно говорят: «Я делаю вино (пиво, самогон и т.д., не важно) без использования дрожжей». Поздравляем, вы делаете свой продукт на диких дрожжах, тогда как мы живем в 21 веке и для этого существуют профессиональные штаммы.
 9. Производители дрожжей смекнули о растущем спросе на спиртовые дрожжи и стали делать две упаковки (одни спиртовые, другие обычные) для одних и тех же хлебопекарных дрожжей. Поэтому на рынке появилось много дрожжей, которые только называются спиртовыми, на самом деле они рассчитаны на количественный фактор, а не качественный.
 10. Ещё один яркий пример «подмены» дрожжей – один известный производитель дрожжей «Саф...» просто написал на упаковке, что дрожжи подходят для изготовления напитков и тем самым привлек к себе внимание самогонщиков, которые стали широко их использовать, но вот штамм дрожжей почему-то остался внутри упаковки прежний – хлебопекарный. Это подтвердил сам производитель, т.к. мы делали запрос в их компанию по закупке дрожжей для изготовления алкоголя. В компании объяснили, что они не располагают штаммом дрожжей пригодным для получения алкоголя, хотя и работают с видом *saccharomyces cerevisiae*, поэтому такую продукцию поставлять не могут. А надпись на упаковке подразумевает использование дрожжей для изготовления кваса. История всероссийского заблуждения, когда обманули себя сами самогонщики, принимая желаемое за действительное.
 11. Дистиллятор и перегонный куб должны быть изготовлены из меди, пищевой нержавеющей стали или из стекла. Алюминий не подходит!
 12. Нет смысла совмещать медь и нержавейку, например, одевать медный дистиллятор на перегонный куб из нержавеющей стали или делать наполнитель медной колонны из нержавеющей стали, т.к. эффект использования меди полностью теряется. Если использовать медь, то всё должно быть медным. Единственно, что можно применить в медной колонне – это наполнители из стекла или керамики (шарики, например).

13. Дистилляторы должны быть оснащены дефлегматорами. Воздушными или водяными. Это предварительное охлаждение паров, чтобы сивушные масла конденсировались и стекали обратно в перегонный куб. К таким аппаратам относятся Доктор Губер, Градусофф, Домовёнок 1 и 2 (с воздушным дефлегматором - сухопарником) и Магарыч (с воздушным дефлегматором – сухопарником).
14. Идеально когда у дистиллятора есть измерение температуры в двух зонах – паров в перегонном кубе и паров после дефлегмации непосредственно перед конденсацией. Это важно чтоб температура измерялась именно перед конденсацией. С такими аппаратами проще работать. К таким аппаратам относятся Доктор Губер и Градусофф, Домовёнок 1 и 2.
15. Аппарат – дистиллятор - конденсатор должен быть с проточным водяным охлаждением. С воздушным охлаждением можно использовать только если нет источника проточной воды, т.к. оно намного менее эффективно.
16. Если вы купили новый дистиллятор или длительно не использовали свой, то перед перегонкой необходимо дистиллировать воду, достаточно налить 3 литра воды и провести дистилляцию в течении 1 – 2 часов на максимальном режиме нагрева и с минимальным уровнем охлаждения. Если аппарат используется постоянно, то он самоочищается горячими парами спирта.
17. Перед каждым применением проверяйте показания биметаллических термометров, т.к. они часто сбиваются, особенно при транспортировке. Опустите одновременно эталонный термометр (электронный, ртутный, спиртовой и т.д.) и биметаллический в воду. Замерьте показания обоих термометров и в случае необходимости откорректируйте показания биметаллического термометра с помощью отвертки и разъема на конце шупа термометра. Термометры надо снимать перед мытьем самого аппарата.
18. Перегонный куб лучше чтоб был побольше, от 10 до 40 литров. И чем больше, тем удобнее с ним работать, т.к. не придется перегонять брагу много раз. Лучше выбрать емкость для брожения такого объема, чтоб сразу делать браги столько, чтоб перегнать её за один раз. Т.е. по идее объем перегонного куба должен быть равен объему емкости для брожения или около того. Многие, кто покупая маленький куб, говорят что «мне же не для продажи, для себя», на самом деле пытаются сэкономить в не нужном месте и потом приходят покупать еще один куб побольше, тем самым заплатив два раза. Не удобно перегонять по несколько раз! Нужно дожидаться пока остынет, всё разобрать, налить брагу, опять всё собрать, опять ждать пока нагреется. Это мучительно, поверьте. Лучше поставить один раз много и уйти заниматься своими делами.
19. После каждой перегонки нужно всегда очищать перегонный куб от накипи, поэтому лучше если перегонный куб у аппарата будет с широким горлом, т.к. естественно образующаяся трудноудаляемая накипь скапливается на стенках и если у вас нет возможности хорошенько пошоркать внутри металлической губкой, то аппарат сложнее будет очистить. Ранее мы вообще не рекомендовали приобретение самогонных аппаратов с узким горлом в перегонном кубе, но сами потребители, точнее острый спрос на бюджетные модели, вынудили нас включить их в ассортимент. Если у вас перегонный куб с узким горлом, то никогда не заливайте в него вязкие браги, а также с молоком, яйцом (если вы не профильтровали всё конечно) и с другими примесями которые могут пригореть.
20. Шланг (трубка) для слива дистиллята и/или спирта должны быть только из термостойчивого пищевого силикона. Из ПВХ (он же для капельниц) можно применять только если нет из силикона, т.к. ПВХ не абсолютно инертный материал как силикон.
21. Для нагрева перегонного куба используют газовую плиту или индукционную, если конечно нет встроенного ТЭН-а. Обычная электрическая плитка не может нагреть большие объемы, т.к. остывать верх будет быстрее чем нагревается низ. Газовая плита неудобна только тем, что есть риск пожара, т.к. вы имеете дело с легковоспламеняемым веществом и открытый огонь просто опасен, но зато газовая плита быстрее всех нагревает и самая экономичная. При использовании встроенных ТЭН-ов существует полная привязанность к ТЭН-у и его обслуживанию, тогда как без встроенного ТЭН-а вы можете использовать хоть газ, хоть индукцию, хоть костёр, всё что есть под рукой. Оптимальна индукционная плита с мощностью нагрева от 2000 Вт., она нагревает даже большие объемы (10 л. примерно за 40 минут), мало потребляет электричества и её нагрев не имеет инерции, что удобно, если резко надо понизить температуру в колонне. Но индукционная плита может быть использована только с перегонными кубами обладающими ферромагнитными свойствами, такие делают Доктор Губер и Градусофф. Они делают специальное дно для индукционной плиты. Медь, немагнитная нержавейка и стекло – не подходят для индукционной плиты.
22. Подача воды в дистилляторе и ректификаторе осуществляется снизу, а слив осуществляется сверху. Делается это для того чтобы не возникало воздушных карманов.
23. Перегонный куб заполняется максимум на 2/3, т.е. на 70% для того чтобы было место для пены, которая может захлебнуть колонну если ей некуда будет деваться. Минимум значения не имеет, но все же исходить надо из здравого смысла и не дистиллировать по 1 литру.
24. Сбор пищевой фракции лучше производить сразу в большую стеклянную бутылку, чтоб не бегать и не менять емкости.
25. Нужно завести большую стеклянную бутылку литров от 10 для разбавления алкоголя.
26. Крепкий алкоголь не должен касаться никакого пластика (даже пищевого и медицинского), резины и др. не инертных веществ, даже кратковременно! Крепкий алкоголь активное вещество и легко впитывает вкусы и запахи.
27. Из первака получается отличная незамерзайка для омывателя стекол (разбавить надо до 30%Об) или средство для розжига, средство для протирки микросхем и т.п., средство для размораживания навесных замков и т.д.
28. Научитесь высчитывать первак по количеству. Каждый килограмм сахара или глюкозы, после брожения, в среднем дает 400 мл. чистого спирта, т.е. если вы добавили в 10 литров браги 3 кг. глюкозы или сахара, то алкоголя должно там быть в чистом виде около 1200 мл., высчитываем 5 – 10% первака (зависит от температуры брожения, чем она выше, тем будет больше первака) и получаем что в 10 литрах такой браги должно быть 60 – 120 мл. первака.
29. Не обязательно собирать хвостовую фракцию. Половина самогонщиков её вообще не собирают и выкидывают вместе с бардой (то что остается от браги после перегонки), т.к. дистилляция обычно заканчивается в выходные ночью и ждать ещё просто не хочется, хочется идти спать. При этом, вы конечно теряете около 10 – 20% оборотного алкоголя.
30. Если вы делали брагу из глюкозы и использовали спиртовые дрожжи, то уже получили чистый продукт, в дальнейшем не требующий сильной очистки. Из такой браги можно сделать интересный быстрый продукт любого вкуса используя такую брагу как основу. Делайте при первой дистилляции отбор пищевой фракции как описано для второй дистилляции, т.е. на минимальной мощности нагрева (для индукционной плиты 800 Вт.), только первак и хвостовую фракцию отберите с запасом. Делается это чтобы с первого раза получить как можно более чистый продукт. Затем проведите предварительную очистку спирта-сырца желатином и кисельсулем, только очищайте более концентрированный алкоголь, скажем 60%Об., чтобы сильно не увеличивать объём жидкости. Затем разбавьте очищенный спирт-сырец не водой а соком, лучше с мякотью (яблочным, виноградным, сливовым и т.д.) 1:1, туда же закиньте для каждого вида соков его же ингредиенты (пюре яблок, мятый виноград или сливу и т.д.), но без косточек и веточек. Они будут плавать сверху и не пригорят. Можно разбавить вином (из этого же сырья)! Проведите повторную дистилляцию. Для более полного впитывания вкуса нужно сразу после отбора первака, увеличить нагрев (для индукционной плиты 1200 - 2000 Вт.), сделать охлаждение минимальным и тем самым заставить температуру на верхнем термометре подняться за более короткое время чем при обычном процессе. Как температура достигнет 84°C охлаждение следует постепенно добавлять, чтоб температура не поднималась выше 85°C. Так постепенно добавляя охлаждение вы должны провести всю дистилляцию варьируя в диапазоне температур до 85°C. Если вы хорошо отобрали хвостовую фракцию при первой перегонке, то сейчас её можно отбирать подольше, так как в ней и будет основной вкус фруктов. В итоге вы получите дистиллят со вкусом того из чего был сок. Так вы оперативно получите коньяк, кальвадос, сливовицу,

- но без выдержки конечно. Тот же метод дистилляции вы можете использовать при изготовлении любых напитков со вкусом, т.е. на основе виноматериалов – винограда, яблок и т.д. Да, очистка молоком, активированным углём и др. методами, конечно, не применяется, т.к. от вкуса ничего не останется.
31. Есть альтернативный более экономичный и быстрый способ проведения дистилляции, раньше я использовал именно его для первичной дистилляции, но отказался от него в угоду максимальной чистоты продукции и стремления к совершенству. Это так называемая «горячая дистилляция». Она целесообразна для коньячных и зерновых спиртов, чтоб сохранить вкус и аромат исходного сырья. Идеально для этих целей подходят медные испанские (не португальские!) аламбики. Задача вытащить весь алкоголь, который присутствует в браге, включая первак, пищевую и хвостовую фракцию сразу не разделяя их. Все насадки (сетки из пищевой нержавеющей стали и т.д.) убираются из колонны, верхний термометр не ставится, нагрев и дистилляция производятся на максимальном режиме нагрева, при достижении 80°C на нижнем термометре - в баке охлаждение делается самым минимальным (до этого включать охлаждение не надо), дистилляция проводится до 100°C на нижнем термометре. Первак и хвостовая фракция отбираются только при повторной дистилляции, которую делают уже обычным способом с предварительным разбавлением дистиллята соком или вином (см. пункт выше), зерновые разбавляют водой. Для обычной браги этот способ может подойти только для первой дистилляции с обязательной повторной.
 32. Химическая очистка дистиллята с помощью марганца – недопустима, т.к. в больших количествах это яд. Если вы добавили марганец, то даже после выпадения осадка, от марганца в самом алкоголе больше избавиться не получится, даже с помощью тройной перегонки, пить алкоголь вы будете всё равно с марганцем, точнее с малой его дозой. Его уже запретили в свободной продаже из-за отравлений именно самогонщиков, но народ читает ахинею в интернете или делает по дедушкиному рецепту, находит его где-то и всё равно травится, делая плохую репутацию настоящему качественному самогону. Это, видимо, не остановить. В современной медицине, начиная с нашего XXI века, марганец тоже подвергся заслуженной критике и больше не применяется, т.к. является сильным окислителем, помимо уничтожения вредных бактерий убивает и живые ткани, а из-за ошибок в дозировке марганцовка нередко сама вызывает химические ожоги у пациентов. Марганцовку запретили к использованию в медицинских целях именно потому, что вреда она приносит больше чем пользы. Во многих странах Европы марганец полностью запретили для использования в пищевой промышленности, в том числе для дезинфекции зерновых в пивоварении и на винокурнях. Марганец является тяжёлым металлом и политропным ядом, поражающим легкие, сердечнососудистую и гепатобиллиарную системы организма, вызывает аллергический и мутагенный эффект (онкологические заболевания любого органа где накопился). Если на постоянной основе марганец будет поступать в организм, то отравление проявляется в виде тяжелых нарушений психики, включая гиперраздражительность, гипермоторику и галлюцинации — «марганцевое безумие». Марганец является тяжёлым металлом и его почти невозможно вывести из организма, т.е. он имеет свойство накапливаться без каких-либо проявлений и только затем приводить к тяжёлым последствиям. Не сразу! Надо отметить, что в малых дозах этот элемент должен присутствовать в организме и наоборот является необходимым микроэлементом для нормальной жизнедеятельности организма, но это не значит, что его надо всё время принимать с алкоголем и накапливать в организме! Почему-то раньше самогонщики «старой закалки с дедушкиными рецептами» были уверены что зерновые, фрукты и ягоды на которых они делали самогон попадали в конечный продукт и улучшали его вкус, а вот добавленный марганец волшебным образом полностью должен был куда-то исчезнуть и в организм ни капли не должно было попасть. Как дети! Хотя раньше, конечно, о последствиях не знали.
 33. Существует интересный, древний и действительно рабочий метод повышения крепости самогона с использованием замёрзшей пищевой нержавеющей стали (лучше в виде длинного желоба, установленного под наклоном) в мороз (от -15°C). Метод называется – вымораживание алкоголя. По желобу льют самогон, вода находящаяся в самогоне замерзает под действием холода и дальше по желобу стекает всё более, более крепкий алкоголь, так как он не замерзает и на выходе мы получаем алкоголь большей крепости и степени очистки чем на входе. Крестьяне на Руси для этих целей применяли железный лом, а дворяне в военных походах (когда «ключицы» под рукой не было, а выпить хотелось) – применяли сабли. Думаю, не стоит особо объяснять, что применять лом не гигиенично и если уж делать, то применять надо пищевую нержавейку, ну или саблю, как дворяне. Данный способ применяется и сейчас для получения очень крепкого пива, которое доводят до крепости 30 – 80%Об. Компании, производящие такое пиво (в основном за рубежом, в России не слышал чтоб делали) скрывают способ и технологию получения такого крепкого пива. Этот способ, конечно, больше экстравагантность, чем необходимость, ведь проще перепахать самогон еще на раз. Но что если самогонного аппарата нет? Тогда это единственный действительно работающий способ совершенно «механической дистилляции», который имеет место быть и которым можно «выморозить» (увеличить крепость в данном случае) даже брагу, только лить придётся много и много раз. Первак и хвостовую фракцию таким способом не отобрать, но раньше про них и не знали. В общем, «мотаем на ус» чтоб не остаться без самогона даже на северном полюсе.
 34. Есть ещё один интересный старинный способ очистки самогона от первака – испарение. Самогон оставляли в открытой ёмкости и он потихоньку испарялся. В большей степени, соответственно, испарялась головная фракция, т.к. она самая летучая. Для более интенсивного испарения даже использовали паяльник или опять же нагретую саблю. Так, по наитию, раньше избавлялись от первака.
 35. При употреблении правильно сделанного домашнего дистиллята никогда, запомните НИКОГДА НЕ БЫВАЕТ ПОХМЕЛЬЯ, даже если перебрать с качественной дозой. Речь не о злоупотреблении, а употреблении. У нашего организма достаточно ферментов, которые полностью расщепляют качественный алкоголь без последствий для организма (любой алкоголь – хоть крепкий, хоть вино, хоть пиво). Похмелье – это миф для оправдания низкого качества покупного алкоголя, который делают из «говна». Похмелье – это прямой сигнал организма на отравление алкоголем, по сути похмелье и есть отравление, а наш организм – мини лаборатория по проверке его качества. Если есть похмелье, значит алкоголь делался не из качественного сырья и/или без соблюдения технологии. Если похмелья нет, значит алкоголь качественный. Правда есть люди с «сильной», устойчивой к алкоголю пищеварительной системой которые никогда не испытывают похмелья, им надо ориентироваться на отзывы «обычных» людей.
 36. Похмелье с дистиллята сделанного из сахара и с использованием хлебопекарных дрожжей быть может, т.к. полностью очистить такой продукт может только ректификация.
 37. Лучше всего изначально делать алкоголь из чистых веществ, таких как глюкоза, фруктоза, мед, фрукты и ягоды, солод и использовать только специальные, предназначенные для получения алкоголя дрожжи – винные (для фруктов, ягод, солода) или спиртовые. Тогда если сырьё чистое, то и алкоголь будет чистым.
 38. Покупных коньяков с большими сроками выдержки на рынке не существует, в привычном понимании обычного обывателя. Т.е. чтоб коньяк, виски и т.д. стал 20-и летним в него достаточно добавить 20-и летнего несколько капель, а остальное можно добыть 3, 5 - 10 летними и т.д.
 39. Производителям виски можно не делать его только из чистого солода (ячменного, пшеничного, ржаного, кукурузного), а можно разбавлять его до 70% обычным спиртом и называть виски.
 40. В мире не существует какого-либо контролирующего органа, который бы проверял заявленный срок выдержки алкоголя в дубовой бочке, т.е. возраст алкоголя - коньяка, виски и т.д. и проверял бы фактически это коньяк, виски или смесь вкусоароматизаторов со спиртом. Всё на совести производителя!

41. Практически не возможно отличить по вкусу дистиллят изготовленный из глюкозы на спиртовых дрожжах с последующим добавлением вкусоароматических добавок от настоящего элитного напитка (виски, джин, коньяк, кальвадос, текила и т.д.). Мягкий вкус и все органолептические ощущения дистиллята остаются, отсутствуют посторонние примеси и запахи, а вкус заполняется добавками. Но опять же всё просто узнать – из-за примесей появляется похмелье, что всё больше наводит на навязчивую мысль о том, что весь рынок алкогольной продукции - один сплошной лохотрон.
42. Любая покупная водка, за любую цену – одинаковая. Цена зависит полностью от фантазии производителя и стоимости яркой упаковки. Качество можно улучшить уровнем очистки активированным углем и применяемых добавок. Купите самую дешёвую водку, произведите очистку активированным углем (как написано выше в инструкции), после выдержки с углем и фильтрации добавьте, как тоже написано, 1 чайную ложку фруктозы или глюкозы на литр и получите мягчайшую водку доделанную за производителя. Он бы с вас за это, вместо 100 руб. взял бы 1000 руб. и более.
43. Промышленная себестоимость 1 литра водки = 20 руб./литр.
44. Медицинский спирт делается только из древесных опилок, методом гидролиза. По данным расследования телеканала НТВ – 80% российского алкогольного рынка это алкоголь из древесных опилок.
45. Все производители вина, коньяков, виски и т.д. для себя делают всё на отдельной маленькой линии и по полной технологичной цепочке, то что они продают не считают настоящим напитком и сами не употребляют. Попробуйте, например, отделить веточки от десятка тонн винограда! А ведь они портят вкус и аромат. Отделить вы их сможете только сами и для себя.
46. Самые распространенные настойки на домашнем дистилляте это – на изюме, черносливе и всех других сухофруктах, на клюкве, на орехах (попробуйте для начала на не очищенных кедровых), на хрене, на острых перцах, на мандариновой корке от абхазских мандаринов (обязательно попробуйте! абхазских именно потому, что их не покрывают воском, остальные производители покрывают), на дубовой стружке. Настоек уйма. Отличный и неожиданный (не с чем сравнить из покупных напитков) вкус дала двойная настойка – в начале на корках абхазских мандаринов, потом на дубовой стружке.
47. Про настойку на дубовой стружке. Обратите внимание – не на коре! Кора используется только в медицинских целях и к алкоголю никакого отношения не имеет. Стружка добавляет объемом 100 - 200 мл., на каждый литр 40%Об. алкоголя. Предварительно тщательно промывается, перед добавлением высушивается. Настойка выдерживается месяц, затем отфильтровывается или снимается с осадка от опилок и две недели созревает без них.
48. Вкус, цвет и аромат всех элитных алкогольных напитков (виски, джин, коньяк, кальвадос, текила и т.д.) в большей части (% на 80) формирует дубовая бочка и срок выдержки в дубовой бочке, еще используемая для разбавления вода. Дубовая бочка обязательно должна быть из южного дуба, а вот откуда именно особенно большого значения не имеет, это маркетинг. Каждый производитель хвалит своего поставщика и их «географическую индивидуальность» сказывающуюся на вкусе. На любом южном дубе будет не плохо!
49. Не надо покупать дубовые бочки у «не южных бондарей» (речь о географии), т.к. они используют местные дубы, не богатые танинами. Такие бочки не подходят для выдержки алкоголя. Мы, кстати, торгуем бочками из южного дуба.
50. В худшем случае 3% бочек оказываются у нас бракованными. Это норма и связано с очень сложной ручной работой. Работая с другими бондарами мы имели брака до 30% от всех поставляемых бочек и постепенно избавились от таких горе бондарей.
51. Все дубовые бочки в начале текут. Это норма. Их надо подготавливать – вымачивать.
52. Если вы не можете создать условия для выдержки алкоголя в дубовой бочке, то не надо её вообще покупать, т.к. алкоголь весь испарится. Влажность должна быть 80-85%, температура 10 - 15°С. Влажность можно создать искусственно для небольшой бочки – положить её в пакет и на дно поставить блюдце с водой. Также маленькую бочку можно поставить в холодильник в отсеке где хранятся овощи и фрукты.
53. Нет смысла обжигать дубовую бочку изнутри для объемов до 50 литров, т.к. обжиг производится исключительно для быстрой передачи цвета, а в маленьких бочках он и так быстро передается.
54. Нельзя использовать дубовые бочки с любыми краниками из металлов (медь, нержавейка, латунь и т.д.), нужно использовать только из дуба. Металл окисляется, отходит хлопьями, меняет цвет алкоголя (на синий, например), напиток и сама бочка становятся полностью испорченными. Для маленьких бочек лучше чтоб вообще не было краника сливного, т.к. они со временем тоже трескаются.
55. Среди покупного алкоголя хотелось бы выделить продукцию ГУП «Кизлярский коньячный завод» (Дагестан). На рынке в основном представлены только подделки с такими же этикетками, поэтому обращайте внимание на указание организационно-правовой формы предприятия на этикетке – должно быть именно ГУП «Кизлярский коньячный завод», а не ООО, ЗАО и т.д. Делает этот завод в основном коньяки и водку «Кизлярку» (виноградная водка, она же граппа или чача). С продукции этой компании нет похмелья, значит на данном предприятии все делают правильно, из качественного сырья и соблюдая технологию. Почему-то это единственное предприятие продукция которого не травит организм и с которой не возникает похмелья. Больше, по собственному опыту, не встречалось покупного алкоголя прошедшего тест на похмелье, даже если брать во внимание очень дорогие марки. Может, конечно, опыт маленький. А молодцам из ГУП «Кизлярский коньячный завод» пожелаем удачи и главное не сворачивать на сторону получения прибыли за счет качества!
56. Перед большим застольем (особенно если употреблять придётся покупной алкоголь), непосредственно перед приёмом алкоголя примите 1 капсулу Линекс-а и одну капсулу ОМЕЗ-а (продаются в аптеках). Перед сном примите вторую капсулу Линекс-а и запейте литром морса или обычной водой. ОМЕЗ предотвратит раздражение желудка. Биобактерии помогут с расщеплением продуктов распада алкоголя (предотвратят похмелье) и не дадут развиваться дисбактериозу кишечника (поносу). Имеются противопоказания! Перед применением необходимо проконсультироваться со специалистом!
57. Последнее время достаточно часто стали поступать запросы от клиентов с просьбой рассчитать стоимость необходимого оборудования для легального производства дистиллята (самогона). Ведь это наверно мечта каждого самогонщика – делать свой неповторимый, качественный самогон (как каждый из нас считает, хотя самый лучший делаю Я), даже в небольших количествах и легально его продавать под собственным брендом. Посещает также мысль – странно, что только одна компания до этого додумалась (ищите на полках страны). Оказывается всё достаточно банально и просто, рынок алкогольной промышленности по сути монополизирован и создано куча препятствий чтобы в него влезть. Если коротко – всё связанное с производством алкоголя лицензируется на федеральном уровне, далее чтоб разбавить свой любимый самогон до нужного градуса нужна отдельная лицензия и выкуп региональных квот, которые продаются с торгов и сразу на десятки тысяч декалитров (сколько выкупишь столько и сможешь разбавить), а не на 100-и или 1000-у литров, которые может позволить себе делать и выкупить на это количество квоту маленькая компания, далее чтоб его продать нужна ещё одна лицензия, а если продавать не юр. лицам (у которых тоже должна быть лицензия на оптовую торговлю), а физ. лицам, то нужна ещё одна лицензия на розничную торговлю. Всё это осуществимо и реально если у вас есть десятки миллиардов рублей (не шутка), но если нет, то хватит один миллиард чтоб делать только спирт сырец (по сути самогон, на это как раз получить лицензию не сложно, считали затраты только на электроэнергию чтоб делать спирта сырца столько чтоб дать конкурентоспособную рыночную цену, они равны 100 млн. руб./в год – только электроэнергия!) и продавать его компаниям которые будут его разбавлять, продавать и получать основную прибыль. Но таких компаний производящих спирт сырец пруд пруди и цены на их продукцию, по сути,

- устанавливают сами компании «разбавлялы». В общем, если нет у вас минимум 1 миллиарда свободных рублей, забудьте о своей мечте. Резонный возникает вопрос, почему эти компании, которые уже в рынке, сами не делают дистиллят и не продают его? Почему только одна компания вложилась в это дело? Да просто всё! Тогда ведь чтоб у вас похмелья не было придётся делать всё из качественного сырья, а не из «говна» и технологию соблюдать полностью, а это чревато потерями в прибыли. Они ведь не для вас бизнес организовывали. Проще делать по старинке, народ же пьёт нормально, не жалуется, спада спроса нет, этикетку покрасивее, надписи всякие, бутылку поприкольнее и вперед.
58. Отрицательное отношение к самогону сложилось из-за элементарного не соблюдения технологии изготовления. Кто-то не знал, а кто-то привык всю жизнь делать всё тяп ляп не думая о качестве. Именно такие горе мастера сложили дурную славу самогону приравняемому обществом к одеколону.
 59. Еще один факт, мы занимаемся этим бизнесом достаточно давно, но не встречали из своих клиентов, которые сами делают алкоголь, ни одного алкоголика. Алкоголики приходят, обычно, за спиртометрами. С чем это связано не знаем, то ли с переизбытком произведенного алкоголя (его всегда бывает перепроизводство) и просто как за шикарным столом его не таят все время «жрать» и это формирует культуру употребления, то ли делают его люди другого склада ума, ведь это целый процесс, длительный, интересный и алкоголику проще купить чем трудиться, то ли самодельный алкоголь не вызывает такой зависимости. Мы не беремся утверждать почему, может все вместе, но повторяем - мы не встречали из своих клиентов, которые сами делают алкоголь, ни одного алкоголика! А вот клиентов не пьющих у нас хватает, люди просто занимаются этим для души, для интереса, как хобби, для того чтобы угостить гостей за праздничным столом.
 60. Мы не агитируем пить алкоголь и не отрицаем его пагубное влияние на организм, мы всего лишь хотим сказать, что если пить алкоголь, то лучше сделанный самому по правильной и полной технологической цепочке, чтобы свести к минимуму все отрицательные эффекты. Мы против употребления алкоголя детьми. Мы не продаем оборудование для производства алкоголя лицам не достигшим 18 лет. Мы категорично против пьянства за рулем и искренне ненавидим «Уродов» сающихся за руль пьяными.
 61. Постоянным клиентам, мы даём бесплатные консультации по приготовлению элитных напитков, таких как виски из зернового солода или коньяк из винограда.
 62. Надо понимать, что самогонование это не точная наука, это творчество, как кулинария, в котором нет точных формул и в котором нет предела совершенству. Одни жарят всё жизнь котлеты из полуфабрикатов, другие постоянно экспериментируют и добиваются кулинарных высот. В самогоноварении тоже самое, можно травить себя всю жизнь дедушкиным рецептом барматухи или стремиться к совершенству и делать поистине великолепные напитки, которые оценят любые даже искушённые ценители. Экспериментируйте и не останавливайтесь на достигнутом!
 63. Делать качественный алкоголь в домашних условиях очень просто!

M&A