

Вино трехпробное, по Захарову.

Навеска для бочки 230 литров. ГМ 1:7,56 Крепость браги 4 % алк.

1. Сырье – зерно, рожь всего 27 кг, в т.ч. , на солод 5 кг, несоложенка – 22 кг
2. Солодоращение - медленное, 18 – 20 дней при температуре в солодовне + 8 С
3. Затирание
 - 3.1. Соложение - 30 литров воды, Т 90 С (примерно), пауза 3 часа при Т 40 - 45 С
 - 3.2. Распаривание - 60 литров воды, Т 90 (примерно), пауза 2 часа при Т 60 - 65
 - 3.3. Охлаждение - 30 литров замороженной барды, если нет барды то 116 литров воды Т 8 С (примерно).
4. Брожение
 - 4.1. Дрожжи (фермипан) пекарские сухие, 200 г при Т затора 30 С
 - 4.2. Основное брожение длится 36 часов. По окончании можно долить теплой воды до полного объема бочки
 - 4.3. Дображивание длится 72 часа, можно меньше.
5. Перегонка, куб 65 литров, навалка 50 литров.
 - 5.1. Первая дробная на две части по примерно 1/6 от кубовой навалки, с минимальным укреплением (шлем) . Крепость «доброй раки» - 27 – 30 % алк, , слабой 3 – 4 % алк
 - 5.2. Вторая перегонка навалка 50 литров
 - 5.2.1. Слабейшая рака в добрую, как в п. 5.1.
 - 5.2.2. Добрая рака в вино, головы – 0,3 л около 78 % алк, тело примерно 63 % алк., до 46 % в струе, остальное хвосты крепостью около 13 % алк.
 - 5.2.3. Хвосты можно копить и перегонять еще раз, получается не очень вкусное вино на мой вкус из хвостов.
6. Тело можно разбавить до 40% и профильтровать, можно разбавить до 56 %, тогда фильтровать не нужно, можно в бочку залить если хочется.