Пропорции компонентов сроки и крепость для приготовления настоев и ароматных спиртов

(по материалам русской и советской литературы)

*издание первое неполное и неокончательное*

1 Настой травы «тархун»

333 г/л 50% 2 недели

2 Настой лимонной корки (для ароматного спирта)

210 г/л 90об% 3 дня

второй слив – 90об% ,74% объёма первого залива 3 дня

либо - 222 г/л 90об% 24 часа

второй слив – 90об% ,в объёме равном слитому 36 часов

либо- 100г/л 70об% 3 дня

2а Настой лимонной корки

корка свежего лимона 164 г/л 70об% две недели

второй слив – 50об% ,91% объёма первого залива две недели

либо - корка свежего лимона 200 г/л 90об% 5 дней

3 Настой померанцевой корки (для ароматного спирта)

220 г/л 90об% 2 дня

второй слив – 90об%, 65% объёма первого залива 3 дня

3а Настой померанцевой корки

100 г/л 70об% 5 дней

второй слив – 45об%, 80% объёма первого залива 3 дня

4 Настой “зверобоя”

зверобой 158 г/л

душица 3,5 г/л

донник 1,75 г/л

50об% две недели

второй слив –40об% в объёме первого залива две недели

5 настой “перцовой”

перец красный 117 г/л

перец чёрный и перец кубеба по 23 г/л

40 об% две недели

второй слив – 40об%, 65% объёма первого залива две недели

6 Настой «мятной горькой» (для ароматного спирта)

мята кудрявая 75 г/л

тминное семя 1,25 г/л

50об% две недели

7 настой «зубровки»

трава зубровка 110 г/л 45об% две недели

второй слив – 40об%, 83% объёма первого залива две недели

8 Настой тмина (для ароматного спирта)

35 г/л 50об% 5 дней

9 Настой малины (для ароматного спирта)

малина сушеная дроблёная 592 г/л 40об% две недели

10 Настой вишни (для ароматного спирта)

вишня сушеная дроблёная 597 г/л 40об% две недели

либо – 500 г/л 40об%

второй слив – 30об%, 75% объёма первого залива две недели

11 настой черёмухи

черёмуха сушёная 400 г/л 45об% две недели

второй слив – 35об%, 80% объёма первого залива две недели

12 настой облепихи

облепиха свежая 1000 г/л 40об% две недели

второй слив – 30об%, 90% объёма первого залива две недели

13 настой клюквы

клюква дроблёная 1000 г/л 45об% две недели

второй слив – 30об%, 90% объёма первого залива две недели

14 настой черники

черника сушёная 400 г/л 40об% две недели

второй слив – 30об%, 76% объёма первого залива две недели

15 Настой апельсиновой корки (для ароматного спирта)

150 г/л 70об% 8 дней

либо - 100 г/л 70об% 10 дней

15а Настой апельсиновой корки

100 г/л 70об% 5дней

второй слив – 45об%, 75% объёма первого залива 5 дней

16 настой вымороженной рябины

рябина дроблёная 500 г/л 45об% две недели

второй слив – 30об%, 75% объёма первого залива две недели

17 настой свежей рябины

рябина дроблёная 500 г/л 45об% две недели

второй слив – 30об%, 75% объёма первого залива две недели

18 настой свежей алычи

алыча дроблёная 833 г/л 40об% две-три недели

19 настой чёрной смородины

рябина дроблёная 1000 г/л 45об% две недели

второй слив – 30об%, 69% объёма первого залива две недели

20 настой корицы

корица дроблёная 101 г/л 60об% месяц

второй слив – 45об%, 80% объёма первого залива месяц

либо - корица дроблёная 360 г/л 50об% две недели

второй слив – 40об%, 87% объёма первого залива две недели

21 настой миндаля

миндаль горький измельчённый 100 г/л 70об% месяц

второй слив – 50об%, в объёме первого залива месяц

22 настой мускатного ореха

мускатный орех измельчённый 547 г/л 50об% две недели

второй слив – 40об%, 81% объёма первого залива две недели

23 Настой чая (для ароматного спирта)

92 г/л 50об% 2 дня

второй слив – 45об% ,90% объёма первого залива 3 дня

24 Настой мандаринной корки (для ароматного спирта)

корка свежая 400 г/л 60об% 3 дня

второй слив – 50об% ,81% объёма первого залива 3 дня

25 Настой кофе (для ароматного спирта)

кофе молотый 80 г/л 50об% 2 недели

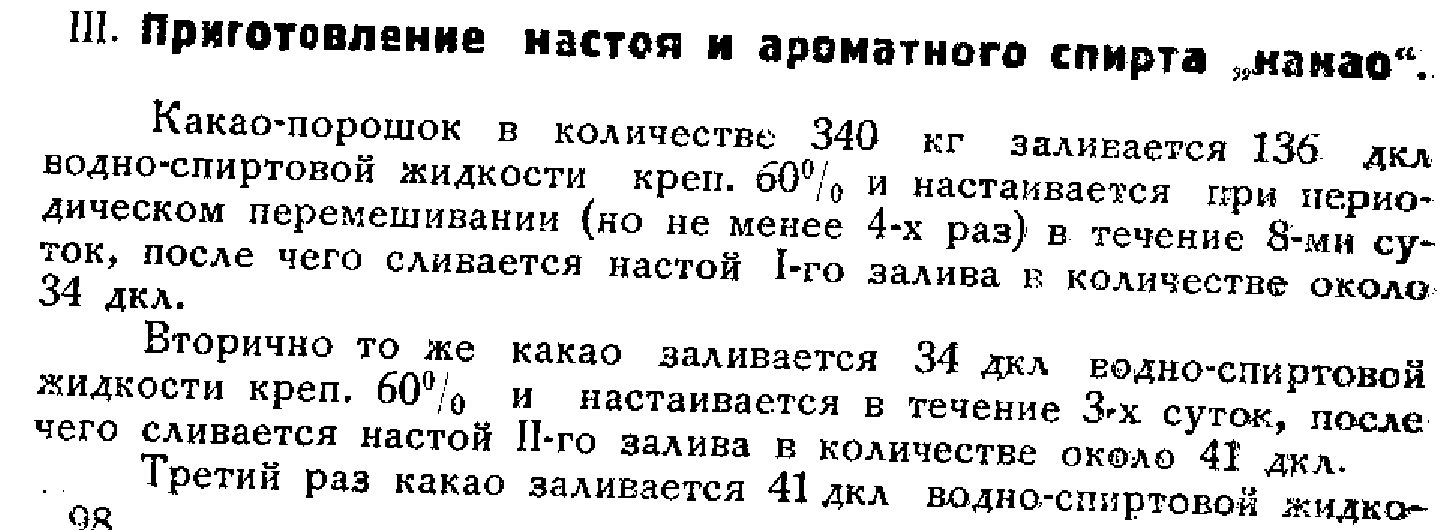
второй слив – 40об% ,27% объёма первого залива 3 дня

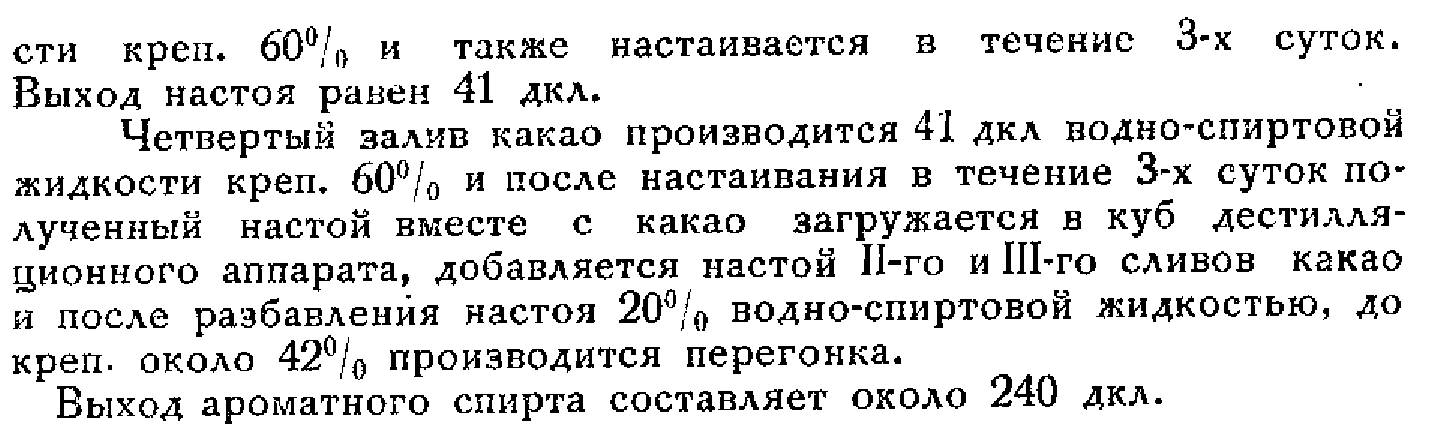
26 Настой какао (для ароматного спирта)

какао-порошок 198 г/л 60об% 8 дней

второй слив – 60об% ,30% объёма первого залива 8 дней

или более хитрый способ





26 Настой шиповника сушёного

200 г/л 50об%

второй слив – 45об% , 70% объёма первого залива

часть вторая

кубовая навалка для приготовления ароматных спиртов

В общем случае отечественная литература 60х-70х гг рекомендует использовать навалку 50-60 об% и выгонять 50-60% от залитого объёма.

«рецептурник» 1936 года для большинства ароматных спиртов предполагает разбавление настоя (смеси первого и второго слива) до 45об% и перегонку до 70об%

исключение составляет перегонка ароматного спирта «Кюммель», его гоню(я)т дважды



Некоторые “сложные” (многокомпонентные) ароматные спирты рекомендуется гнать до 73-75 об%