

Джин-корзина

Готовим алкоголь дома



Руководство по использованию джин-корзины “Дистиллейшнэтхоум”

Содержание

Список иллюстраций.....	4
Введение.....	5
Гарантия.....	6
Правовые аспекты.....	6
Благодарности.....	6
История.....	7
Сорта/типы.....	9
Дистиллированный джин.....	9
Лондонский джин.....	9
Другие виды.....	10
Женевер.....	10
Jonge (молодой) женевер.....	10
Oude (старый) женевер.....	10
Kornwijn.....	11
Плимут.....	11
Old Tom.....	11
Sloe (терновый джин).....	11
Выдержанный.....	11
Технология.....	12
Ингредиенты.....	13
Спирт.....	13
Травы.....	13
Индивидуальное настаивание (мацерация).....	16
Процесс.....	16
Поставщики.....	19
Составление рецептов.....	20
Диаграммы.....	20
Фиксаторы.....	21
Пропорции ингредиентов.....	21
Рекомендации по подбору пропорций.....	21
Количество трав.....	22
Конструкция джин-корзины.....	23
Компоненты.....	23
Базовый комплект.....	24
Дополнительная информация.....	30
Процесс.....	333
Метод 1: Смешивание однокомпонентных дистиллятов.....	333

Метод 2: Все в одном	337
Разбавление	37
Отстаивание	38
Оценка	38
Варианты рецептов.....	39
Лондонский/сухой джин	39
№1	39
№2	39
№3	39
№4	40
Женевер	40
Old Tom.....	43
Советы и секреты.....	44
Устранение неполадок	44
Другие варианты применения	45
Приложение 1. Сведения о результатах индивидуального настаивания.	46
Приложение 2. Диаграмма.....	47
Приложение 3. Сведения о результатах смешивания отдельных дистиллятов.	48
Приложение 4. Сведения о результатах перегонки набора трав (все в одном).....	49

Список иллюстраций

Рис.1. Поставляемые компоненты джин-корзины	23
Рис.2. Комплект с краном на дне и ручкой на крышке.....	24
Рис.3. Прилагающиеся аксессуары.....	24
Рис. 4. Корзина и проволочная подставка.....	25
Рис. 5. Полностью собранный корпус.....	25
Рис. 6. Полностью собранный корпус, вид 2.....	26
Рис. 7. Подставка и низ корзины, вид через смотровое стекло.....	26
Рис. 8. Монтаж джин-корзины на 2-х дюймовую установку.....	27
Рис. 9. Монтаж джин-корзины на 4-х дюймовую установку.....	27
Рис. 10. Джин-корзина, принадлежащая автору, отрегулированная по высоте с использованием секции 510мм и двух тройников без тарелок	28
Рис. 11. Собранный джин-корзина с дополнительным очистительным каналом с изгибом 90°.....	28
Рис. 12. Стандартная конструкция с очистительным каналом с изгибом 90°.....	29
Рис. 13. Альтернативная сборка.....	29
Рис. 14. Конструкция с двумя джин-корзинами для больших объёмов.....	30

Введение

Добро пожаловать в мир производства джина. Эта инструкция является продолжением руководства пользователя «Дистиллейшнэтхоум» и представляет собой дополнительную информацию по использованию джин-корзины «Дистиллейшнэтхоум».

Пожалуйста, ознакомьтесь с руководством пользователя «Дистиллейшнэтхоум», если не сделали этого ранее, т.к. оно содержит много полезной информации по установке и использованию дистилляторов «Дистиллейшнэтхоум».

Джин-корзина «Дистиллейшнэтхоум» была тщательно разработана, чтобы обеспечить винокуров-любителей невероятно широким спектром оборудования, которое не было доступно для приобретения мастерами-винокурами в качестве серийного изделия в течение многих лет.

Джин-корзина «Дистиллейшнэтхоум» была специально разработана с набором следующих ключевых особенностей:

- Устройство может быть подсоединено как с правой, так и с левой стороны колонны в зависимости от схемы дистилляции.
- Возможность быстрой смены корзины во время перегона, что очень удобно при длительных перегонах или экспериментах.
- Особенности конструкции снижают степень загрязнения колонны и куба, и облегчают их последующую очистку.

Это руководство было разработано для облегчения понимания конфигурации и эксплуатации джин-корзины «Дистиллейшнэтхоум» для начала производства качественного джина. Также оно снабдит вас другими идеями применения.

Пожалуйста, не воспринимайте это руководство как единственно возможный путь, а рассматривайте его в качестве отправной точки, которая покажет вам, как быстро начать процесс дистилляции с помощью испытанных и проверенных методов. Когда Вы усвоите приведённую здесь информацию, при желании, Вы сможете свободно экспериментировать – но не обязаны этого делать, если желания не возникнет.

Независимо от того, будете ли Вы экспериментировать или нет, пожалуйста, поделитесь своими отзывами, так как именно наши клиенты-инноваторы придают «Дистиллейшнэтхоум» силы создавать лучшее, более безопасное, более совершенное дистилляционное оборудование. Ваши эксперименты и отзывы помогут в развитии и производстве качественного оборудования, отвечающего нуждам мастеров-винокуров. Именно таким образом возникла джин-корзина «Дистиллейшнэтхоум».

Отзывы о продуктах «Дистиллейшнэтхоум» и данном руководстве оставляйте, пожалуйста, зарегистрировавшись на форуме пользователей «Дистиллейшнэтхоум». Просто посетите www.distillationathome.com

Гарантия

Не забывайте, «Дистиллейшнэтхоум» предлагает следующие гарантии: Каждый товар сопровождается гарантией безусловного возврата денег. Если вам по какой-либо причине не подошёл товар, отправьте его назад в неиспользованном состоянии в течение 30 дней со дня оплаты, мы вернём стоимость покупки без всяких вопросов.

Правовые аспекты

В зависимости от вашего местонахождения, дистилляция алкоголя без наличия лицензии может быть нарушением закона.

Оборудование «Дистиллейшнэтхоум» предназначено строго для легального использования, и мы категорически не одобряем нелегальное использование любого рода. Перед покупкой или использованием нашей продукции мы рекомендуем Вам изучить Ваши местные законы, касающиеся дистилляции и убедиться в полном соответствии необходимым лицензионным требованиям.

Благодарности

Автор хотел бы поблагодарить Евгения Рыжова за редактирование и технический вклад. Спасибо.

Посты Андрея Кальченко являлись источником вдохновения на протяжении многих лет. Спасибо за публикацию деталей твоего пути к производству джина.

Также этого руководства не существовало бы без Александра Аспета, Ивана Манаенкова. Продолжайте вашу отличную работу.

История

Изобретение джина приписывается голландскому физику Франциску Сильвию. В середине XVII века многочисленные малые голландские и фламандские винокурни (приблизительно 400 только в Амстердаме в 1663 году) распространили вторичную перегонку солодового спирта или вина с можжевельником, анисом, тмином, кориандром и т.д. Эти напитки продавались в аптеках и использовались для лечения таких медицинских проблем, как заболевания почек, люмбаго, болезни желудка, желчнокаменная болезнь и подагра.

В Голландии английскими войсками, которые сражались против испанцев во время Нидерландской революции, был отмечен его придающий силу и бесстрашие перед битвой эффект, в котором они видели причину голландского мужества. Джин в различных формах появился в Англии в начале XVII века и ко времени эпохи Реставрации получил широкое распространение.

Когда Вильгельм Оранский, правитель республики Соединённых провинций Нидерландов, со своей женой Марией занял Британский престол, это событие известно под названием Славная революция, джин стал крайне популярным, особенно в неочищенном низкосортном виде, чаще всего приготовленный с терпентином в качестве альтернативы можжевельнику.



Рисунок: Уильям Хогарт «Переулоч джина»

Джин стал популярен в Англии после того, как правительство разрешило нелегальное производство джина и в то же время наложило высокие налоги на все импортируемые спирты. Это создало рынок для низкокачественного зерна, непригодного для пивоварения, и тысячи магазинов, торгующих джином, открылись по всей Англии, этот период известен под названием Gin Craze («Джиновое безумие»). Из-за относительно низкой по сравнению с другими доступными в то время напитками цены джин стал популярным среди бедных слоёв населения. Из 15000 питейных заведений в Лондоне, не считая кофеини и шоколадницы, более половины торговали джином. Пиво получило репутацию здорового напитка, так как часто было безопаснее пить эль, чем простую грязную воду.

Хотя джин был обвинен в различных социальных проблемах, и, возможно, он стал причиной высокой смертности, остановившей рост населения Лондона, никаких доказательств этого нет, это является лишь предположением. Репутация двух напитков была проиллюстрирована Уильямом Хогартом в его гравюрах «Улица пива» и «Переулоч джина» (1751). Эта негативная репутация сохранилась и сегодня в английском языке, в таких фразах как “gin mills” («забегаловка»), или американское выражение “gin joints” («притон») для описания бара с плохой репутацией или “gin-soaked” («налакавшийся») в отношении пьяных, и в выражении “mother’s ruin” («гибель матери», джин низкого качества), которое стало общепринятым британским названием джина. Парадоксально, но

негативный подтекст сегодня становится позитивным - с возрождением джина, можно найти высококлассные бары, которые называются “mother’s gin” («гибель матери», джин низкого качества), “gin palaces” («питейное палаццо» (*пивная с претензией на высокий класс*)), в них висят копии гравюр Хогарта.

Законом под названием Gin Act («Джиновый акт»), принятым в 1736 году, были подняты налоги для розничных продавцов, что привело к беспорядкам на улицах. Непомерный налог был постепенно снижен и окончательно отменён в 1742 году. Закон под названием Gin Act («Джиновый акт»), принятый в 1751 году был более успешен, однако он вынудил винокуров реализовывать свою продукцию исключительно лицензированным продавцам и перевёл рюмочные под юрисдикцию местных магистратов. Джин в XVIII веке производился в перегонных кубах и был несколько слаще, чем известный сегодня Лондонский джин.

В начале XVIII века в Лондоне большое количество джина легально производилось в жилых домах (в 1726 году насчитывалось около 1500 домашних дистилляторов), и часто готовился с терпентином – для придания смолистых древесных нот в дополнение к можжевельнику. Уже в 1913 году словарь Webster’s Dictionary констатирует без дополнительных комментариев, что ««обычный джин», как правило, изготавливается с добавлением терпентина».

Источник: <http://en.wikipedia.org/wiki/Gin>

Сорта/типы

Итак, что именно называется джином?

Регламентом ЕС № 110/2008 «джин» определяется следующим образом:

- а) Джин - это спиртной напиток с ароматом можжевельника, изготовленный из ароматизированного органолептически подходящего этилового спирта сельскохозяйственного происхождения и можжевельных ягод (*Juniperus communis* L.).
- б) Минимальная концентрация спирта в объемном проценте составляет 37,5%.
- с) Только натуральные и/или идентичные натуральным ароматические вещества, которые определены в пункте 1(2) "б" (i) и (ii) Регламента 88/388/ЕЕС, и/или ароматические препараты, которые указаны в пункте 1(2)(с) Регламента, могут быть использованы для производства джина таким образом, чтобы вкус преимущественно был можжевельный.

Источник: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0016:0054:EN:PDF>

Данный регламент распространяется также на дистиллированный джин и Лондонский джин.

Дистиллированный джин

Дистиллированный джин – это:

- i) спиртной напиток с ароматом можжевельника, изготовленный исключительно посредством редистилляции органолептически подходящего этилового спирта сельскохозяйственного происхождения соответствующего качества с первоначальной концентрацией спирта не менее 96%, традиционно используемого для приготовления джина, с добавлением можжевельных ягод (*Juniperus communis* L.), а также другого сырья растительного происхождения, при условии, что вкус можжевельника будет преобладающим, или
- ii) смеси продуктов указанной дистилляции и этилового спирта сельскохозяйственного происхождения того же состава, чистоты и концентрации; ароматические вещества и/или ароматические препараты, указанные в пункте "с" категории 20 могут быть также использованы для ароматизации дистиллированного джина.
- б) Минимальная концентрация спирта в объемном проценте составляет 37,5%.
- с) Джин, полученный путем добавления эссенций или ароматических веществ в этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения, не является дистиллированным джином.

Лондонский джин

Лондонский джин - это вид дистиллированного джина:

- i) полученный исключительно из этилового спирта сельскохозяйственного происхождения с максимальным содержанием метанола 5 грамм на гектолитр спирта крепостью 100% vol., аромат которого получен исключительно с помощью редистилляции традиционным способом этилового спирта в присутствии всех используемых натуральных растительных материалов/сырья,

- ii) полученный дистиллят которого содержит спирт крепостью не менее 70% vol.
 - iii) если происходит дальнейшее добавление этилового спирта сельскохозяйственного происхождения, то он должен соответствовать характеристикам, перечисленным в параграфе 1 Приложения I, но с максимальным содержанием метанола 5 грамм на гектолитр спирта крепостью 100% vol.,
 - iv) который не содержит ни дополнительных подсластителей, превышающих 0,1 грамм сахара на литр конечного продукта, ни красителей,
 - v) который не содержит никаких других дополнительных ингредиентов, за исключением воды.
- b) Минимальная концентрация спирта в объемном проценте составляет 37,5%.
 - c) Термин "Лондонский" может быть дополнен термином "сухой".

Другие виды

Женевер

Голландский джин сильно отличается от английского, он изготавливается из солодового зерна, что делает его похожим на невыдержанный виски. У него, как правило, слабее градус, чем у других джинов и часто он выдерживается короткое время.

Женевер – спиртовой напиток с ароматом можжевельника. Он производится более сложным способом, который придает больше вкуса оригинальной спиртовой базы конечному продукту. Он менее нейтрален, чем сухой Лондонский джин и обычно производится с фруктовыми приправами – самыми популярными являются цитрусовые.

Он изготавливается путём смешивания двух спиртов:

- “Moutwijn” (солодовое вино) – в своей основе невыдержанный виски изготавливается из смеси ржи, осоложенного ячменя и пшеницы, которая дважды или трижды перегоняется в перегонном кубе до 45-50%. Это солодовое вино, которое придает женеверу его характерный вкус.

- Ректификованный спирт с травяным ароматом. По существу тот же джин, но с использованием менее общепринятых трав, таких как тмин или анисовое семя.

Решение о смешивании двух спиртов принимается винокурами в зависимости от того, какой тип женевера они производят – ”jonge” (молодой), “oude” (старый) или “kornwijn” (выдержанный в бочках с высоким содержанием солодового спирта).

Jonge (молодой) женевер

Этот более лёгкий тип был разработан в 1950 году, содержит около 5% солодового вина и меньше трав. Он называется ”jonge” (молодой) женевер, т.к. это молодой сорт в отличие от слегка выдержанного.

Oude (старый) женевер

Содержит минимум 15% солодового вина и часто большее количество трав, чем молодой тип. Травы с более интенсивным ароматом, такие как мирра и алоэ используются, чтобы оттенить более сильные солодовые ноты, обусловленные повышенным содержанием солодового вина.

“Oude” (старый) так называют старый тип женевера в противопоставление выдержанному спирту.

Kornwjin

Использование минимум 51% солодового вина придаёт женеверу более интенсивный и богатый вкус. Для него свойственен сложный солодовый характер, сочетающийся с древесными и винными ароматами. Kornwjin согласно закону должен быть выдержан в бочках.

Плимут

Джин, произведённый в Плимуте, имеет собственное название. Плимут джин называется так не только по месту производства. Плимут джин слаще, чем сухой джин благодаря более высоким, чем обычно, пропорциям основных ингредиентов, которые придают «землистый» оттенок, а также сладковатый привкус можжевельника.

Old Tom

Old Tom джин был очень популярен в течение XVIII столетия, он слаще, чем сухой Лондонский джин. В то время производство джина было совершенно незаконно, получающиеся спирты часто были с примесями, низкого качества и грубые. Чтобы преодолеть эти недостатки, джин подслащивали, что делало его качество более приемлемым.

Old Tom легче и менее интенсивный, чем женевер, но более тягучий и крепкий, чем сухой джин, сладковатый благодаря натуральным сладким травам, солоду или добавленному сахару. У него не такой резкий аромат, как у сухого джина, так что большинство трудноуловимых нот не заглушается можжевельником. Градус также несколько ниже.

Old Tom потерял свою популярность после того, как перегонный куб с ректификационной колонной увеличил производство сухого джина.

Ко времени написания данной статьи, Naumans и Ransom - два из немногих доступных сегодня в продаже образца Old Tom.

Sloe (терновый джин)

Терновый джин – это традиционный ликёр, производимый посредством настаивания плодов терновника на джине, хотя современные версии почти всегда состоят из ректифицированного спирта и ароматизаторов. Похожие настойки возможны с использованием других фруктов, например, чернослива.

Изготовление тернового джина в данном руководстве рассмотрено не будет.

Выдержанный

Выдержанный джин – это джин, который хранился в дубовых бочках некоторое время для получения цвета и развития дополнительных вкусо-ароматических свойств, которые может дать лишь выдержка в дубовых бочках.

Изготовление тернового джина в данном руководстве рассмотрено не будет, но, пожалуйста, не бойтесь экспериментировать, и напишите нам о ваших результатах на сайте <http://www.distillationathome.com>

Технология

Существует два основных способа изготовить джин: смешивание (компаундирование) и паровое насыщение.

Существуют два метода смешивания:

1. Метод холодного смешивания подразумевает добавление эфирных масел и/или эссенций к ректифицированному спирту, который потом разбавляется и разливается по бутылкам. Так производится джин низкого качества.
2. Метод вымачивание (мацерация) заключается в настаивании трав в алкоголе, затем они удаляются и оставшаяся жидкость подвергается вторичной перегонке. Обратите внимание, некоторые винокуры не удаляют, а помещают и жидкость, и травы в перегонный аппарат. Многие джины, производимые на промышленных предприятиях, изготавливаются этим способом; их часто называют «дистиллированными джинами» (“Distilled Gins”).

Паровое насыщение включает в себя размещение трав на пути пара, выходящего из котла дистиллятора до его конденсации. Пар вбирает ароматы трав, проходя через них. Конечный продукт, по мнению многих, получается свежее и деликатнее, чем тот, что произведён путём настаивания. Паровое насыщение также обеспечивает сохранение большего количества летучих ароматов, чем настаивание. Джин Bombay Sapphire изготовлен с помощью парового насыщения на дистилляторах ”Carter Head”. Джин-корзина «Дистиллейшнэтхоум» представляет собой модернизированную версию ароматорзины дистиллятора “Carter Head”.

И настаивание, и паровое насыщение могут быть использованы для дистилляции отдельных трав, таким образом получают «однокомпонентные дистилляты», которые могут быть смешаны для приготовления джина. Производство «однокомпонентного джина» позволяет производителю максимально контролировать количество используемых трав.

Производство однокомпонентных дистиллятов – хороший вариант для начинающих производителей, который позволяет изучить вкусы и ароматы каждого растения и допускает эксперименты с пропорциями и комбинациями пряных трав.

Ингредиенты

Спирт

Для получения джина требуется этиловый спирт в качестве основы. Многие коммерческие предприятия закупают зерновой ректификованный спирт, однако, в большинстве стран для покупки зернового ректификованного спирта требуются лицензии, и мастера, стремящиеся производить их собственный Лондонский/сухой джин, вынуждены покупать водку в магазине или делать спиртовую основу, используя брагу из томатной пасты (или из других ингредиентов) и дистиллировать её, используя их дистилляторы.

При производстве большинства джинов, кроме женевера, используется в качестве основы отобранная средняя фракция ректификованного спирта. Ячменный солод и последующая/ие дистилляция/ии понадобятся для получения «солодового вина», которое придаёт женеверу его характерный вкус. Подробные инструкции по зерновому пивоварению останутся за рамками данной инструкции, тем не менее, пожалуйста, обратитесь к разделу **Варианты Рецептов** для знакомства с основами процесса.

Если Вы интересуетесь зерновым пивоварением и хотели бы узнать больше, пожалуйста, ознакомьтесь с прекрасным сайтом Джона Палмера, посвящённым пивоварению www.howtobrew.com. Также советуем изучить «Brew in a Bag», также известный как ВІАВ.

Травы

Три основных растения, используемых при приготовлении джина – ягоды можжевельника, семена кориандра и дудник (ангелика). Однако существуют сотни различных трав, которые могут быть использованы. В выборе пряных трав производитель ограничен только собственным воображением.

По определению, данному выше, можжевельник – единственный травяной ингредиент обязательный для того, чтобы напиток назывался джином. Однако семена кориандра также играют важную роль в подчёркивании большинства цитрусовых ароматов и уравнивают можжевельник.

Обычно используется от 6 до 12 различных пряных трав. Если при изготовлении джина используется больше 10 различных трав, их ароматы имеют тенденцию «теряться», что лишний раз подтверждает поговорку «лучше меньше, да лучше». Но если всё-таки делают джин с большим разнообразием растений – то каждое используют в небольшом количестве, для создания сложного многослойного вкуса.

Совет от Дистиллейшнэтхоум.

Приготовьте лучший этанол, который можете. Сделайте маленькую среднюю фракцию – Ваш конечный продукт будет великолепен.

Совет от Дистиллейшнэтхоум.

Не рекомендуется производить джин из браги или слабоградусного спирта. Потому что:

1. Трудно разделять фракции
2. Большинство аромата будет потеряно при процессе отбора.

Следующая таблица описывает свойства некоторых распространённых пряных трав.

Ингредиент	Описание	Влияние (можжевельник, цитрусовый, пряный, цветочный, согревающий)
Миндаль	<p>Миндаль придаёт марципановый, ореховый, пряный аромат. Он способствует уравнивающей плавности, которая связывает остальные ингредиенты между собой. Может быть использован как сладкий, так и горький миндаль. Если используются орехи, они должны быть измельчены в порошок перед дистилляцией.</p> <p>Горький миндаль сложно купить из-за содержащегося в нём цианида. Ради безопасности рекомендуется избегать его использования. В качестве замены может быть использована эссенция горького миндаля, Вы можете найти её в магазинах для гурманов (см. рисунок ниже) или в некоторых кулинарных отделах супермаркетов – убедитесь, что вы не покупаете ненатуральную эссенцию.</p> <p>Известно, что некоторые в качестве замены используют абрикосовые или персиковые косточки, ни StillDragon, ни автор не могут этого прокомментировать или рекомендовать этот вариант.</p>	Пряный
Корень ангелики	Ароматный корень с мускусным, ореховым, древесным, сладким, резким хвойным ароматом. Он придаёт «землистую» основу, уравнивает свежесть можжевельника, лимонной кожуры и семян кориандра, в то же время закрепляя и соединяя летучие ароматы других трав, придавая протяжённость и содержание, конкретизируя вкус.	Пряный
Анисовые семена	Анисовое семя имеет ароматный лакричный вкус.	Пряный
Коричное дерево (Кассия)	Придаёт теплые деликатные коричные ноты благодаря более высокому содержанию кумарина, чем в корице (это родственные растения, но разные). Используется чаще, чтобы помочь сбалансировать общий вкус и аромат, а не выступать основным ароматом.	Пряный, согревающий
Корица	Используется понемногу, чтобы придать фоновое тепло.	Пряный, согревающий
Семена кориандра	Подчёркивает основную ноту лимонных/цитрусовых ароматов, так же как и сладкую пряность, имбирные ноты и ноты шалфея.	Пряный, цитрусовый
Перец кубеба	Придаёт пряный лимонно-хвойный аромат похожий на чёрный перец, но аромат более цветочный (лаванда, герань и роза). Также придаёт сухой, слегка обжигающий вкус благодаря ярким перечным свойствам.	Пряный, согревающий, цветочный
Перец Райские зёрна	Придаёт острый, пряный перечный аромат с оттенками	Пряный, согревающий, цветочный

	лаванды, бузины, шоколада, цитруса и мяты. Его использование усиливает эффект ароматов остальных трав и завершает композицию.	
Можжевельник	Согласно закону это главный вкусовой элемент в джине. Использование можжевельника придаёт ароматный, хвойный, древесный запах и вкус. Он имеет ароматный, пряный, горьковато-сладкий вкус с оттенками лаванды и камфоры с перечным послевкусием. Иногда может слегка пахнуть терпентином.	Можжевеловый, пряный, цветочный
Лимонная кожура	Только цедра или цветная часть кожуры используется для придания яркой цитрусовой терпкости, которая придаёт джину свой свежий, лёгкий, чистый аромат и вкус. Используйте понемногу, попробуйте сушёный вариант. Масла свежей кожуры отличаются реально большим разнообразием, вследствие этого может быть трудно получить каждый раз одинаковый результат.	Цитрусовый
Лакрица	Для этого известного аромата, очень похожего на аромат семян аниса, используется сушёный корень. Его использование добавляет тёплую сладость и слабый аромат аниса, в то же время он уравнивает остальные травы и закрепляет некоторые летучие компоненты.	Пряный
Мускатный орех	Используется понемногу для придания мускусного вкуса и аромата.	Пряный
Апельсиновая цедра	Используется цедра как горького, так и сладкого апельсина; горький – для придания терпкости аналогично с лимоном, в то время как сладкий придаёт ощущение сладости. Так же, как в случае с лимоном, используйте понемногу и попробуйте сушёные варианты.	Цитрусовый
Фиалковый корень	Фиалковый корень также называется корнем касатика флорентийского (корень ириса). Имеет очень душистый аромат и запах фиалок, земли и холодного чая. Он очень твёрдый и требует тщательного помола перед использованием. Также используется в роли фиксатора вкусов и ароматов других трав.	Цветочный
Розмарин	Листья используются из-за своего стимулирующего и освежающего пряного аромата. Обычно присутствует в Средиземноморских сортах.	Пряный

В дополнение к этим традиционно используемым травам приводим таблицу с другими травами, которые могут быть использованы. Пожалуйста, обратите внимание, что этот список не является окончательным.

Растение	Влияние
Огурец	Цветочный
Роза	Цветочный
Гибискус	Цветочный
Базилик	Цветочный, пряный
Лемонграсс	Цветочный, пряный
Розмарин	Цветочный, пряный
Имбирь	Пряный, согревающий
Кардамон	Пряный
Кумин	Пряный, согревающий
Семена фенхеля	Пряный
Тмин	Пряный
Анис	Пряный

Анис звёздчатый	Пряный
Гвоздика	Пряный
Чабер	Пряный
Аир	Пряный
Ромашка	Цветочный, пряный
Перец молотый	Пряный
Лаванда	Цветочный
Фиалковый корень	Цветочный
Кожура грейпфрута	Цитрусовый
Ваниль	Цветочный, пряный
Жимолость	Цветочный, пряный
Помело	Цитрусовый

Индивидуальное настаивание (мацерация)

Перед попыткой сформулировать свой собственный рецепт, желательно (но не обязательно) потратить некоторое время на изучение свойств разных трав, для того, чтобы понять, что они приносят в конечный продукт.

Возможно, Вы захотите сделать небольшие настои каждой отдельно взятой травы, чтобы получить собственный опыт и знания о каждом растении. Это делается легко и поможет в развитии Вашего вкуса.

Вам понадобится следующее:

- Небольшой герметичный сосуд – 1 на каждую траву
- Пряные травы
- Ступка и пестик
- Водка 40%
- Мерная чашка
- Мерная ложка
- Этикетки
- Ручка
- Место в кладовке
- Распечатанная страница с Приложением 1
- Чайная ложка
- Вода

Процесс

1. Распечатайте страницу с Приложением 1.
2. Вымойте и высушите все ёмкости (убедитесь, что в них отсутствуют посторонние запахи).
3. Отмерьте по 50мл водки в каждый сосуд.
4. Один за одним отмерьте по ½-1 чайной ложке с каждой травой. Измельчите каждую, используя ступку и пестик, затем добавьте в один из сосудов. Плотно закройте крышку. Наклейте этикетку с названием травы на сосуд и внесите запись на странице приложения. Повторите с каждым растением. Примечание: просто снимите немного цедры с лимона и положите в ёмкость с водкой. Не нужно измельчать её в порошок как корень фиалки ;-).

5. Хорошо встряхните каждый сосуд.
6. Поставьте в кладовку и встряхивайте каждый день в течение 2 – 10 дней.
7. Когда Вы не сможете ждать дольше, вытащите сосуды из кладовки и выставьте их в ряд на столе или на скамейке.
8. Найдите лист с названиями трав.
9. Возьмите первый сосуд и встряхните перед открытием.
10. Когда вы откроете его, понюхайте содержимое – не суйте нос в сам сосуд, держите сосуд под носом немного впереди. Рукой подгоните аромат из сосуда к Вашему носу.
11. Запишите на листе Ваши впечатления от аромата.
12. Возьмите чайную ложку и наполните её наполовину из сосуда. Добавьте немного воды на ложку перед тем, как пробовать.
13. Запишите на листе Ваши впечатления от вкуса. Что Вы ощутили? Где Вы ощутили? Есть ли какое-либо послевкусие? Что если добавить ещё немного воды?
14. Ополосните рот свежей водой и съешьте пресный крекер перед тем, как оценивать следующий образец.

Вышесказанное основывается на идее, опубликованной на <http://theginisin.com/other-thoughts/a-new-way-to-review-gin/>

Следующая таблица, описывающая ароматы, обнаруженные в джине (классифицирована Исследовательским Институтом Шотландского Виски) поможет Вам в Вашей оценке:

Назальные ощущения	Резкий
	Обжигающий спиртом
Можжевельник	Хвоя
	Трава
	Травянистый/восковой
	Древесный/смолистый
Цитрус	Лимонная кожура
	Апельсиновая кожура
	Пикантный
Зелень	Травяной
	Травянистый
	Лиственный
	Хвойный
Пряность	Сушёные пряности
	Корица
	Семена кориандра
	Перечный
Анисовое семя	Лакричный
	Анисовое семя
Сладость	Ваниль
	Мёд
Цветочный	Ароматный
	Душистый
	Свежие цветы
Фруктовый	Искусственные фруктовые ароматизаторы
	Свежие фрукты
Ореховый	Марципан

	Миндаль
Нежелательные черты	Привкус растворителя
	Сивушный
	Излишне маслянистый
	Сернистый
	Кисловатый
	Затхлый/землистый

Пробуя, проследите, как Вы ощущаете вкус:

Сначала большая часть вкуса исходит от аромата в Ваш нос; Ваш язык ощущает сам вкус (1), тригеминальные ощущения (2), ретроназальные (3) и послевкусие (4), каждый этап играет свою роль.

Поставщики

Австралия

Austral herbs <http://www.australherbs.com.au>

Herbies <http://www.herbies.com.au>

Newtons Pharmacy <http://www.newtonsparmacy.com.au/>

США

Star West <http://www.starwest-botanicals.com/>

Penzey's Spice Company <http://www.penzeys.com/>

MountainRose Herbs <http://www.mountainroseherbs.com/>

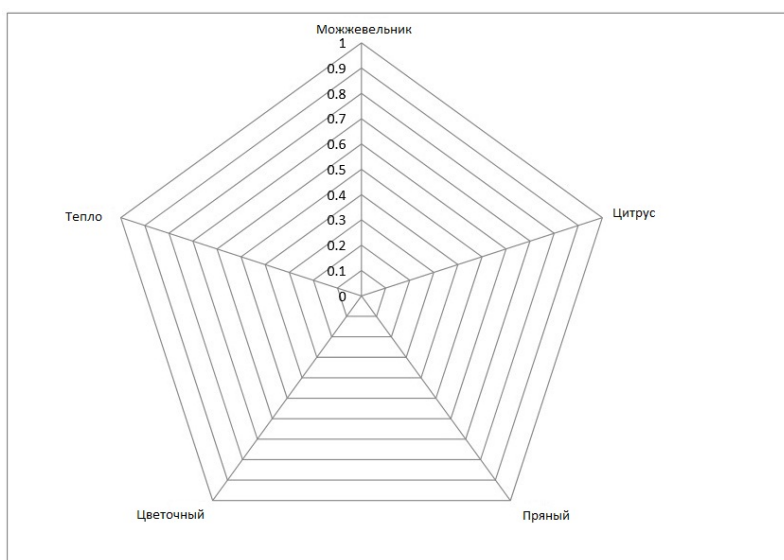
Составление рецептов

Диаграммы

При разработке рецепта прежде всего необходимо обдумать, какая степень насыщенности 5 вкусовыми/ароматическими элементами должна быть у конечного продукта¹:

- Можжевельник – основная интенсивная нота. Не забывайте, что можжевельник приносит хвойные/камфорные/лавандовые ноты.
- Цитрус – лимон, лайм, грейпфрут и т.д.
- Пряности – ощущение тепла во рту и глубина землистых оттенков.
- Тепло – алкоголь в сочетании с ингредиентами «обжигает» рот.
- Цветочный – говорящий сам за себя.

Распечатайте пустую диаграмму из Приложения 2, затем нанесите на диаграмму, что Вы хотите получить от конечного продукта. Когда Ваша схема будет готова, решите, какие ингредиенты отвечают Вашим представлениям.



Вы можете использовать этот метод также при оценке конечного продукта. Использование этого метода со временем поможет составить Вашу персональную библиотеку с данными, которая не только позволит Вам увидеть, как травы влияют на напиток, но и поможет Вам принимать осознанные решения в будущем.

¹ Основано на идее с сайта <http://theginsin.com/other-thoughts/a-new-way-to-review-gin/>

Фиксаторы

Не забывайте, какую важную роль для джина играют «фиксаторы». Помимо придания вкуса и аромата фиалковый корень и корень ангелики используются для защиты вкусов и ароматов других отобранных трав. Часто они действуют как «застёжка-липучка» и удерживают всё вместе. Без использования таких закрепителей со временем цветочные ноты начнут доминировать, а ноты можжевельника и цитруса ослабнут.

Пропорции ингредиентов

Основой рецепта джина является можжевельник, семена кориандра – второй по важности компонент. Эти два растения используются в 90% случаях. Отношение можжевельника к кориандру зависит от сорта джина, который Вы собираетесь произвести. «Агрессивный» джин будет иметь более высокое отношение можжевельника к семенам кориандра (например, 10:1), в то время как мягкий, более деликатный джин будет требовать меньше, иногда намного меньше (даже вплоть до 1:1). Используйте более низкую пропорцию, если хотите подчеркнуть ноты другого трудноуловимого растения.

Когда Вы определили пропорцию можжевельника к кориандру, Вы можете сконцентрироваться на том, какие ещё и в каком количестве ингредиенты добавить, исходя из желаемых вкусовых характеристик.

Рекомендации по подбору пропорций

Если Вы проведёте некоторое время за изучением рецептов джина, Вы обнаружите, что каждый имеет свою идею, какие травы использовать и в какой пропорции. Это связано с тем фактом, что большинство рецептов даны для метода настаивания, что делает процесс определения количества (или пропорции) трав для приготовления джина методом парового насыщения довольно затруднительным.

Чтобы преодолеть эти трудности, мы разработали следующую таблицу в качестве путеводителя, она призвана снабдить Вас примерными пропорциями для начала Вашего пути в поисках собственного аромата джина.

Имейте в виду, что это теоретическое руководство, т.к. свежесть и качество приобретённых Вами трав может быть разным. Содержание масел невероятно переменчиво. Крупные производители джина имеют целые департаменты, призванные анализировать содержание масел в травах, чтобы обеспечить постоянство качества продукта. Кто-то может приобрести свежие пикантные ягоды албанского можжевельника, а кому-то придётся довольствоваться тем, что он нашёл на полке в местном магазине пряностей. Поэтому Вам надо продумать, что Вам лучше подойдёт, исходя из того, какие именно ингредиенты Вы сможете купить. Выбирая травы с разным происхождением, Вы меняете конечный результат.

Уровень вкуса	Растение	Пропорции к можжевельнику	Пример
Первый	Можжевельник	1	100г
Второй	Семена кориандра	10:1 до 1:1 ²	От 10г до 100г
Третий	Корень ангелики, коричное дерево, корица, лакрица, горький миндаль, перец райские зёрна, ягоды перца кубеба	До 8:1	До 12,5г каждой выбранной травы
Четвёртый	Кожура горького апельсина, кожура сладкого апельсина, имбирь, фиалковый корень, кардамон, мускатный орех, чабер, аир, ромашка, лимонная кожура, молотый перец, лаванда и т.д.	До 80:1	До 1,25г каждой выбранной травы

Примечание: травы, взятые с одного уровня, не нужно добавлять в одинаковом количестве, например, Вы можете использовать 5г лакрицы, но только 2г ангелики.

Экспериментируйте. Пробуйте менять пропорции трав по отношению друг к другу. Не забывайте писать о Ваших результатах на сайте www.distillationathome.com

Количество трав

Один из плюсов парового насыщения джина – лёгкость определения пропорций. Это значит, что Вы можете готовить напиток с отобранным набором трав маленькими порциями, до тех пор пока не найдёте любимый рецепт, а потом пропорционально увеличить количество.

Использование пропорций позволяет Вам легко менять Ваши рецепты для получения желаемого количества напитка.

Используйте от 25г до 40г трав на литр спирта, например, используйте от 150г до 240г отобранного набора трав на 6 литровую порцию. Ароматорзина прошла тестирование при использовании 400г трав (точное количество варьируется в зависимости от пропорций трав, а также от размера частиц).

Использование меньшего количества трав и большего количества спирта приведёт к получению более «лёгкого» продукта.

Совет от Дистиллейшнэтхоум.

Если Вам кажется, что в Вашем конечном продукте слишком много трав, Вы всегда можете разбавить его ректифицированным спиртом. Примечание: это называется “stretching” джин.

² 2 части можжевельника к 1 части семени кориандра хорошее соотношение для старта.

Конструкция джин-корзины

Предполагается, что Вы читали руководство пользователя «Дистиллейшнэтхоум» и/или знакомы с различными компонентами и их конструкцией.

Компоненты

Комплект джин-корзины включает в себя:

- (1) Корпус джин-корзины
- (2) Корзины
- (1) Проволочная подставка
- (1) Смотровое стекло в сборе
- (2) 4-х дюймовые хомуты
- (2) 4-х дюймовые уплотняющие прокладки
- (4) 2-х дюймовые хомуты
- (4) 2-х дюймовые уплотняющие прокладки
- (2) Дроссельные шайбы
- (2) 2-х дюймовые заглушки
- (1) 1,5- дюймовый хомут
- (1) 1,5- дюймовая уплотняющая прокладка
- (1) Шаровый кран
- (1) 4-х дюймовая крышка с ручкой
- (1) 4-х дюймовое дно джин-корзины
- (2) 2-х дюймовые отводы 90 градусов
- (2) переходы с 2 дюймов на 1,5



Рис.1. Поставляемые компоненты джин-корзины «Дистиллейшнэтхоум»

Базовый комплект



Рис.2. Комплект с краном на дне и ручкой на крышке



Рис.3. Прилагающиеся аксессуары

Дроссельная шайба устанавливается со стороны входа в корпус для ускорения потока пара.



Рис. 4. Корзина и проволочная подставка.

Комплект оснащён двумя корзинами и одной проволочной подставкой; подставка устанавливается вниз под корзину, чтобы предотвратить контакт пряных трав с жидкостью, которая может скопиться внизу корпуса.



Рис. 6. Полностью собранный корпус в заводской упаковке.

Не забудьте установить проволочную подставку под корзину с травами, чтобы пар проходил через всю длину аромакорзины.

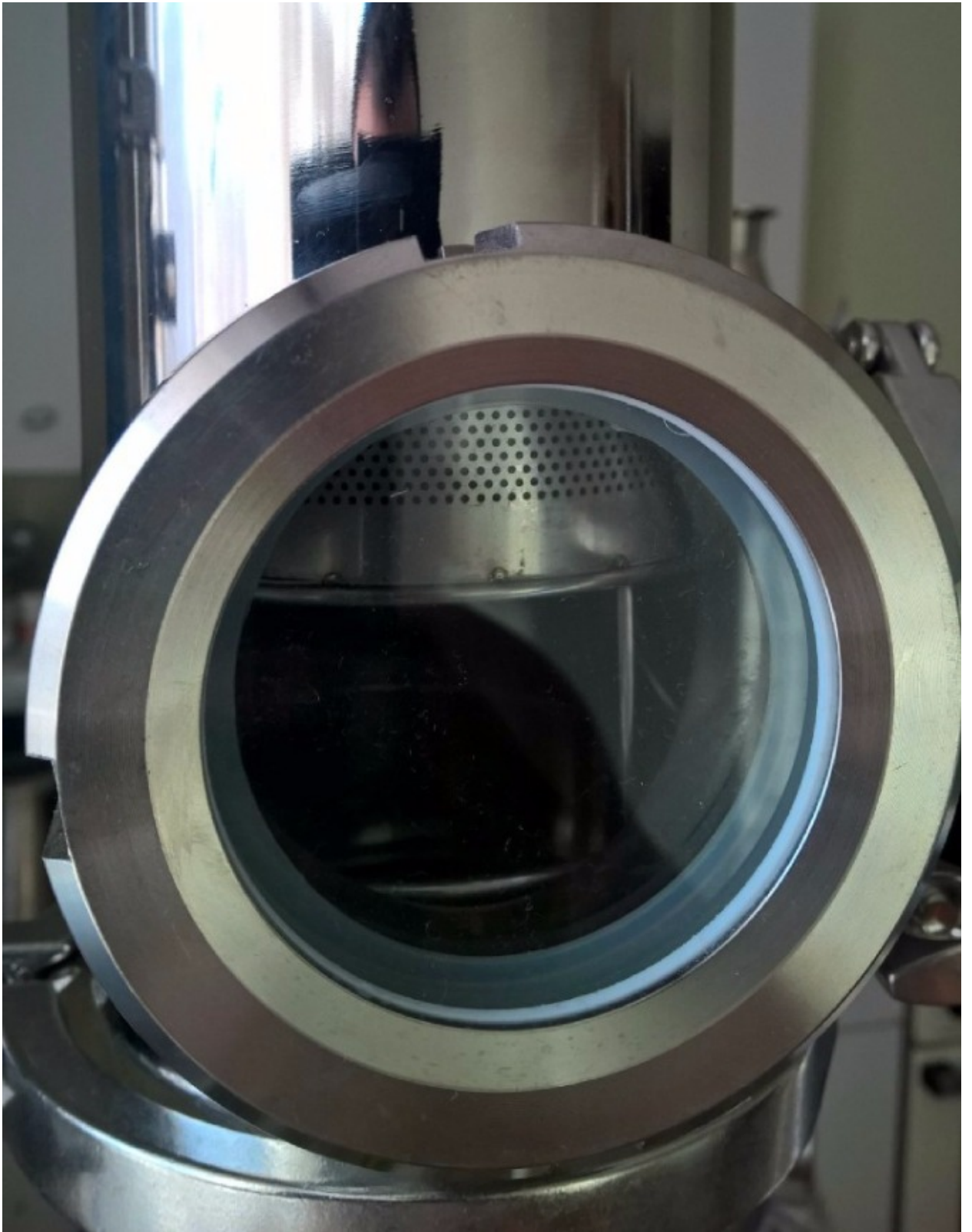


Рис. 7. Подставка и низ корзины, вид через смотровое стекло.



Рис.8. Монтаж джин-корзины на 2-х дюймовую установку.



Рис.9. Монтаж джин-корзины на 4-х дюймовую установку.

Дополнительная информация

Для перегона джина настройте дистиллятор для работы в номинальном режиме с ограниченным/закрытым обратным ходом. Вы должны стремиться к высокому качеству продукта. В зависимости от компонентов, которые Вы используете, вы можете использовать тройники без тарелок и/или прямые удлинители, к которым Вы подсоедините ароматорзину. Вам понадобится немного поэкспериментировать, чтобы найти оптимальную комбинацию компонентов и установить стакан для непрерывного измерения спиртуозности (попугай) на удобной высоте.



Рис. 10. Джин-корзина, отрегулированная по высоте с использованием секции 510 мм и двух тройников без тарелок.



Рис. 11. Собранная джин-корзина с дополнительным очистительным каналом с изгибом 90°.

Если Вы готовите большую порцию, Вам понадобится установить дефлегматор сверху колонны так, что Вы сможете запустить дистиллятор на обратный ход, что позволит Вам легко выгрузить корзину во время хода перегонки, не выключая дистиллятор.



Рис. 12. Стандартная конструкция с очистительным каналом с изгибом 90°.



Рис. 13. Альтернативная сборка.



Рис. 14. Конструкция с двумя ароматорзинами для больших объёмов.

Процесс

Джин-корзина «Дистиллейшнэтхоум» позволяет производить джин напрямую из браги (при использовании джин-корзины после отсечения головных фракций), но это не рекомендуется. Вы получите продукт более высокого качества при использовании разбавленного высококачественного ректифицированного спирта.

При перегонке браги или слабоградусного спирта требуется делать фракции непрерывно, что, как мы знаем, довольно трудоёмко, и не позволяет раскрыть все свойства пряных трав в напитке.

При вторичной перегонке средней фракции с полным набором трав или однокомпонентной с можжевельником Вам понадобится отсечь немного можжевельного масла в начале перегонки. Первые 5-10мл будут полны масла можжевельника с довольно резким запахом и вкусом. Отобрав первые 10мл, Вы увидите в них замутнение. Вы можете добавить их обратно к спирту при смешивании.

На разных этапах перегонки появляются разные ароматы. Представьте перегонку и ароматы в образе дерева. Фруктовые и цветочные ноты находятся наверху дерева и выходят первыми, в то время как более приземлённые ароматы появятся при перегонке позже. Однако некоторые ингредиенты являются так называемыми «призраками», они появляются то рано, то поздно.

Метод 1: Смешивание однокомпонентных дистиллятов

Этот метод подразумевает получение дистиллята из каждого отдельного растения, которые потом смешиваются друг с другом в зависимости от выбранной Вами пропорции для получения конечного продукта.

Вы должны выполнить полный цикл перегонки с каждым ингредиентом, чтобы каждая черта растения раскрылась в конечном дистилляте.

Хотя это требует времени и некоторой подготовки, перегонка отдельных ингредиентов предоставит Вам спектр дистиллятов, что позволит Вам экспериментировать, смешивая множество разных вариаций, в отличие от перегонки готового набора трав.

Постоянство качества продукта – ключевая черта большинства производимых промышленными предприятиями продуктов. Крупные производители алкогольной продукции контролируют пропорции своих ингредиентов, основываясь на химических исследованиях продукции. Для малого производителя это нереально. В отличие от перегонки готового набора трав индивидуальная перегонка ингредиентов позволяет частному винокуру отрегулировать соотношение ингредиентов, если нужно изменить пропорции ингредиентов или использовалось новое сырьё.

Раздельная дистилляция ингредиентов достигается следующим образом:

1. Загрузка первого растения в корзину, установка её в аромакорзину и закрепление
2. Если Вы используете электрический котёл, наполните его водой выше нагревательного элемента.
3. Наполните бак ректифицированным спиртом (1,2л, если Вы хотите получить 1л готового продукта).
4. Запустите дистиллятор, отключив обратный ток, и наполните сосуд ёмкостью 1л экстрактом №1 на 20% - промаркируйте его.
5. Выключите колонну.

Совет от Дистиллейшнэтхоум. Согрев маленькую коньячную рюмку с напитком в руке, Вы раскроете летучие компоненты и почувствуете его полный аромат.

6. Слейте жидкость из перегонного аппарата в ёмкость для отходов, используя сливной кран внизу аппарата.
7. Загрузите второе растение во вторую корзину, затем вставьте её в корпус аромакорзины и закрепите.
8. Промойте выходной канал чистой свежей водой – слейте воду из крана, расположенного внизу стакана для непрерывного измерения спиртуозности (попугая).
9. Залейте в бак ещё 1л ректификованного спирта. Периодически добавляйте простую воду, чтобы убедиться, что нагревательный элемент бака находится ниже уровня воды.
10. Запустите дистиллятор, отключив обратный ток, и наполните сосуд ёмкостью 1л экстрактом №2 на 20% - промаркируйте его.
11. Очистите корзину 1 и наполните её третьим растением.
12. Повторите шаги с 5 по 10 для каждого растения.

Возможно, Вам понадобится наполнить бак большим объёмом ректификованного спирта, тогда периодически запускайте дистиллятор на полный обратный ход и устанавливайте следующую корзину с другими травами. Это возможно, но не рекомендуется, т.к. для получения полноценного вкуса требуется полный цикл перегонки каждого растения. Это необходимо, т.к. характеристика каждого растения меняется в ходе перегонки. Получение свойств каждого растения разнится, некоторые доминируют в начале перегонки, исчезая в середине, и вновь раскрываются в конце.

Примечание: Измельчённые в порошок растения, такие как корень фиалки, должны быть помещены в мешочек или марлю, иначе они проскочат сквозь отверстия корзины и засорят отверстия для пара.

Когда Вы наполните каждый сосуд и приступите к смешиванию дистиллятов друг с другом, используйте диаграмму и информацию из главы Рекомендации по подбору пропорций, чтобы определиться с количеством каждого травяного экстракта, которые Вы хотите смешать для производства конечного напитка.

Этот метод позволяет Вам быстро экспериментировать при создании продукта, используя разные пропорции трав.

Предлагаем готовить смеси по 30мл. Почему?

1. 30мл – размер среднего глотка, и если он Вам не понравится, Вам не придётся выливать много экстракта.
2. Вы можете исправить ошибки, добавляя большее количество какого-либо экстракта для восстановления баланса.
3. Множество вариаций и комбинаций могут быть получены быстро, без траты лишнего времени и продуктов, в отличие от случая, когда винокур смешивает сразу большое количество экстрактов или закладывает много разных трав в корзину и запускает полную перегонку.

Распечатайте Приложение 3 с таблицей результатов смешивания отдельных дистиллятов. Определите пропорции, затем рассчитайте объём каждого экстракта для 30мл смеси. Внесите данные в таблицу.

После того, как Ваши отдельные дистилляты простоят ночь, используя пипетку, аккуратно отмерьте требуемый объём каждого экстракта и налейте их в стакан, хорошо перемешайте.

Совет от Дистиллейшнэтхоум. Возможно, Вы захотите добавить в образец воды или смешать его с содовой или тоником.



Критически оцените Ваше творение. Покружите бокал и вдохните аромат. Сделайте глоток, подержите во рту, втянув немного воздуха через рот. Перекачивайте напиток по всей полости рта, затем выдохните через нос для оценки аромата.

Как соотносится вкус с Вашими ожиданиями? Соответствует ли Вашим отметкам на диаграмме? Доминирует ли какой-либо аромат? Возможно, чего-то не хватает? Это то, чего Вы ожидали? Что ещё можно добавить (пряности, тепло, цветочные ноты или цитрусовые)?

Оцените богатую вкусовую палитру как выбранных пропорций, так и особенностей вкуса и аромата букета. Ключевые черты напитка Вы ощутите на среднем нёбе.

Если Вы использовали диаграмму для создания рецепта и его пропорций, определите, как отличается конечный продукт от запланированного на карте? Что нужно откорректировать? Возможно, какие-то черты доминируют или угасли?

Если Вы не использовали диаграмму в начале, почему бы Вам не использовать её при оценке конечного продукта?

Меняйте пропорции и повторяйте процесс до тех пор, пока Вы не найдёте Ваше идеальное соотношение. Не забывайте писать о Ваших результатах на сайте <http://www.distillationathome.com>, со временем эти результаты составят библиотеку ценных сведений о джине.

Теперь у Вас есть необходимые пропорции, и Вам не составит труда смешать травяные экстракты в большем количестве для получения желаемого объёма.

Здесь Вы найдёте статью об этом методе, использовавшемся университетом Хериот-Уатт (Heriot-Watt University) <http://web.sls.hw.ac.uk/di/IBD2013TLDC.pdf>. Обратите внимание на сложность их диаграммы.

Метод 2: Все в одном

Этот метод основывается на опыте, полученном от смешивания отдельных дистиллятов, для получения большего объема продукта, без надобности готовить и смешивать отдельные экстракты. Он подразумевает простую загрузку всех пряных трав в корзину и их последующую перегонку.

Он также может быть использован для изготовления конечного продукта, минуя шаги по производству отдельных экстрактов и их смешивания. Вы спросите, почему некоторые так поступают? Может, у них есть готовые проверенные рецепты? Возможно, они нетерпеливы? Возможно, они действуют без оглядки? Может, они изучили свойства букета ароматов с помощью метода настаивания и хотят попробовать тот же рецепт с помощью парового насыщения? Технически у Вас получится перегонка полного набора трав, при которой паровые молекулы свяжутся под воздействием тепла и образуют новый комплексный характер, который не смогут повторить ни настаивание, ни перегонка отдельных ингредиентов.

Независимо от причины, по которой Вы используете этот метод, после того, как Вы определитесь с пропорциями, рассчитайте требуемый вес каждого растения, исходя из объема спиртовой основы.

1. Определите пропорции и количество каждого используемого растения.
2. Взвесьте пряные травы и поместите их в миску.
3. Измельчите и смешайте травы между собой и поместите их в корзину. Пересыпайте аккуратно, чтобы измельченные ингредиенты не разлетелись повсюду.
4. Вставьте корзину в корпус аромакорзины и закрепите её.
5. Если Вы используете электрический котёл, наполните его водой так, чтобы вода покрывала нагревательный элемент.
6. Наполните бак ректификованным спиртом (количество зависит от размера порции).
7. Долейте в бак воды, чтобы снизить % до указанных 40%.
8. Запустите дистиллятор без обратного хода.
9. Наберите первые 10-20мл в сосуд и отставьте в сторону.
10. Наберите следующую порцию продукта на 10-20%. Это нужно сделать независимо от того, набираете ли Вы одну большую ёмкость или несколько маленьких и подмешайте её позже.
11. Остановите дистиллятор.
12. Слейте жидкость из перегонного аппарата в сосуд для отходов с помощью крана снизу.
13. Очистите.

Разбавление

Обычно джин разбавляется до 40-45%, в среднем 42%. Используйте ключевую или дистиллированную воду для разбавления напитка до желаемой крепости, однако, если Вы наполнили бак 40% ректификованным спиртом, то, скорее всего, крепость Вашего продукта на выходе составит 40%.

Совет от Дистиллейшнэтхоум.

Если Вы готовите большое количество, Вы можете запустить дистиллятор на полный обратный ход и заменить корзину на вторую, со свежими травами.

Совет от Дистиллейшнэтхоум.

Несмотря на то, что Вы читали о сильном измельчении трав, это НЕ рекомендуется, т.к. приводит к получению слишком насыщенного экстракта. Это необходимо только в случае использования свежих ингредиентов, которые не были подвергнуты обработке, например свежая зелень лакрицы.

Отстаивание

Все свежеприготовленные джины нуждаются в периоде отстаивания перед употреблением. Отстаивание – это процесс, дающий разбавленному/смешанному джину время, чтобы позволить ароматам смешаться друг с другом.

Средняя длительность отстаивания перед употреблением составляет 7-21 день.

Оценка

Если Вы использовали диаграмму для формулировки рецептов/пропорций, определите, насколько конечный продукт отличается от запланированного на графике? Нужно ли что-то добавить при следующей перегонке? Доминируют ли какие-либо черты или, наоборот, потерялись?

Если Вы не использовали диаграмму в начале, почему бы Вам не воспользоваться ей при оценке?

Не забывайте делиться своими результатами на сайте <http://www.distillationathome.com>, со временем эти результаты составят библиотеку ценных сведений о джине.

Варианты рецептов

Предложенные ниже рецепты могут стать отправной точкой Вашего пути к приготовлению джина. Все рецепты основываются на пропорции, составляющей в итоге 100%. Это сделано преднамеренно, т.к. облегчает подсчёты ;-).

Также в таблицах указано минимальное и максимальное количество ингредиентов, исходя из расхода от 25г до 40г трав на литр спирта. Определите желаемое количество трав на литр спирта в граммах, умножьте его на размер порции и получите в результате нужный вес каждого вида пряной травы.

Запомните, это лишь рекомендации. Часто бывает удобнее округлить количество в сторону ближайшего целого числа, например, Вы рассчитали, что Вам нужно 9,5г райских зёрен, но для удобства и сокращения расходов, используете 10г, т.к. это вес зёрен в упаковке, которую Вы купили.

Лондонский/сухой джин

№1

Травы	Пропорция (%)	Минимум/литр (г)	Максимум/литр (г)
Можжевельник	60%	15	24
Кориандр	30%	7,5	12
Коричное дерево	5%	1,25	2
Корень ангелики	5%	1,25	2

№2

Травы	Пропорция (%)	Минимум/литр (г)	Максимум/литр (г)
Можжевельник	55%	13,81	22,1
Кориандр	28%	6,91	11,05
Коричное дерево	6%	1,38	2,21
Корень ангелики	6%	1,38	2,21
Лакрица	6%	1,38	2,21
Цедра горького апельсина	1%	1,14	0,22

№3

Травы	Пропорция (%)	Минимум/литр (г)	Максимум/литр (г)
Можжевельник	62%	15,43	24,69
Кориандр	31%	7,72	12,35
Корень ангелики	6%	1,54	2,47
Цедра горького апельсина	1%	0,15	0,25
Фиалковый корень	1%	0,15	0,25

№4

Травы	Пропорция (%)	Минимум/литр (г)	Максимум/литр (г)
Можжевельник	47%	11,85	18,96
Кориандр	24%	5,92	9,48
Корень ангелики	5%	1,18	1,9
Коричное дерево	5%	1,18	1,9
Лакрица	5%	1,18	1,9
Горький миндаль	5%	1,18	1,9
Райские зёрна	5%	1,18	1,9
Ягоды кубеба	5%	1,18	1,9
Цедра горького апельсина	1%	0,12	0,19
Фиалковый корень	1%	0,12	0,19

Женевер

Для приготовления женевера Вам потребуется сначала приготовить солодовое вино (Moutwijn). Оно готовится путём заваривания кипятком равного количества ржи, пшеницы и осоложенного ячменя. Блестящий вводный курс в зерновое пивоварение Вы найдёте на сайте Джона Палмера (John Palmer) www.howtobrew.com. Если в зерновом пивоварении Вы новичок, поищите также по запросу “Brew in a Bag”, также известному как ВІАВ.

Основной процесс, описанный ниже, взят с сайта <http://www.stillcooker.com>.

Равное количество ржи, пшеницы и осоложенного ячменя измельчают до грубого помола, затем заваривают, соотношение литров к граммам 2:1:

- 55° на 30 минут
- 65° на 60 минут (температура поднимается добавлением горячей воды)
- 72° на 30 минут

В конце заваривания Ваше отфильтрованное сусло будет иметь удельный вес 1050-1060. Охладите сусло до 25°С и снимите пену. Получившаяся брага будет иметь крепость около 5-7%. Обычно для получения солодового вина крепостью 46-48% требуется тройная перегонка в дистилляторе. Однако есть возможность снизить количество перегонок до одной при использовании флейты «Дистиллейшнэтхоум».

Для получения женевера из солодового вина вино требуется разделить на 4 разные части:

- Одна часть остаётся чистым солодовым вином.
- Вторая часть подвергается вторичной перегонке в небольшом дистилляторе с добавлением ягод можжевельника.
- Третья часть подвергается вторичной перегонке до крепости 75%.
- Четвёртая часть обычно перегоняется с оставшимися травами.

Соотношение количества этих четырёх частей – это то, что отличает бренды женевера друг от друга.



Чтобы повторить этот традиционный рецепт с использованием флейты и джин-корзины «Дистиллейшнэтхоум»:

1. Заварите и ферментируйте зерно, как описано выше.
2. Укомплектуйте флейту «Дистиллейшнэтхоум» 3-4 тарелками.
3. Залейте в бак брагу и перегоните.
4. После аэрации, отберите фракции как обычно.
5. Разделите получившийся дистиллят на 2 части:
 - а. Первая часть = $\frac{1}{4}$ от общего объёма крепостью 75%.
 - б. Вторая часть – $\frac{3}{4}$ от объёма крепостью около 47%, возможно Вам понадобится её разбавить.
6. Отберите 1/3 от объёма 47% солодового вина и отложите в сторону.
7. Наполните бак оставшимися двумя третями 47% солодового вина.
8. Долейте воды, чтобы снизить крепость до 40% и убедитесь, что нагревательный элемент не сухой.
9. Загрузите желаемое количество можжевельника в первую корзину и оставшиеся травы во вторую корзину.
10. Установите корзину с можжевельником в корпус джин-корзины «Дистиллейшнэтхоум» и закройте крышку.
11. Наберите 1 часть насыщенного можжевельником солодового вина и отложите её в сторону.
12. Запустите дистиллятор на полный обратный ход.
13. Слейте жидкость из дистиллятора в ёмкость для отходов с помощью крана снизу.
14. Загрузите вторую корзину с травами в корпус аромакорзины и закрепите её.
15. Промойте выходное отверстие чистой свежей водой – спустите воду из крана снизу стакана для непрерывного измерения спиртуозности (попугая).
16. Отрегулируйте игольчатый клапан дефлегматора, чтобы предотвратить обратный ход и начните дистилляцию второй части.
17. Получите 1 часть насыщенного травами солодового вина.
18. Выключите дистиллятор и проведите очистку.

Смешивание

Вам понадобятся 4 ёмкости разного солодового вина:

1. одна часть 47%
2. одна часть 75%
3. одна часть, насыщенная можжевельником
4. одна часть, насыщенная остальными травами

Используйте метод 1: Смешивайте отдельные дистилляты, экспериментируйте с пропорциями, чтобы создать свой уникальный женевер! Разбавьте до крепости 38%-40% и добавьте 2г белого сахара на литр. Выдержите несколько недель перед употреблением.

Производители женевера также держат в секрете пропорции трав, которые используют при создании своих напитков. Согласно информации с сайта <http://www.stillcooker.com> следующий рецепт поможет начинающему винокуру приготовить 5л женевера:

- 10г ягод можжевельника
- 5г кориандра
- 2г семян тмина
- 2г полыни обыкновенной
- 2г кникуса аптечного
- 2г ангелики
- 2г хмеля
- 1г корицы
- 1г мускатного ореха
- 0,5г специй
- 1,5г цедры апельсина
- 1г цветов померанцевого дерева

Old Tom

Вы можете приготовить напиток, похожий на джин Old Tom, для этого добавьте немного сахарного сиропа в обычный сухой джин.

И снова, почему бы не поэкспериментировать, используя сладкие травы, и создать собственную неповторимую комбинацию? Не забывайте делиться своими результатами на сайте <http://www.distillationathome.com>

Рекомендации по обслуживанию

Промывайте Ваш дистиллятор после каждого использования.

Разберите и промойте все компоненты на выходной стороне ароматорзины (насадки, конденсатор, попугай (стакан для непрерывного измерения спиртуозности) и т.д.) горячей водой. Это необходимо, если Вы не хотите загрязнить свою следующую перегонку!

Разберите и промойте в горячей воде все компоненты ароматорзины.

Совет от Дистиллейшнэтхоум.

Большинство компонентов можно легко помыть в посудомоечной машине.

Советы и секреты

Записывайте – ВСЁ!

Экспериментируйте с разными сортами можжевельника, в Австралии много местных исключительных сортов можжевельника.

Экспериментируйте с разными травами. Многие местные пряности придадут Вашим напиткам восхитительный вкус.

Храните травы в прохладном и тёмном месте.

Никогда не усердствуйте с измельчением трав! Излишняя насыщенность экстрактов может испортить джин.

Устранение неполадок

Признак	Проблема	Решение
Продукт мутнеет при добавлении воды	Эмульгирование	Отбрасывайте первые 10-30мл. Снизьте скорость дистилляции, Вы распределите масла по разным фракциям. Продукт мутнеет, т.к. масла выходят из раствора вследствие низкого уровня спирта. Отсюда следует, что чем выше крепость джина, тем больше аромата он может вобрать в себя.

Другие варианты применения

Джин-корзина «Дистиллейшнэтхоум» может быть использована для достижения некоторых других целей, помимо производства джина. А именно:

Приготовление изысканных ликёров / ароматизированной водки. Вместо настаивания фруктов и трав в ректификованном спирте перед фильтрацией и добавлением сахара в ликёр, почему бы не попробовать загрузить в корзину фрукты и т.д. и не насытить спирт ароматным паром для придания ему изысканного вкуса. Потом полученный продукт можно подсластить по вкусу. Если Вы проводите фруктовое паровое насыщение, лучше использовать сушёные фрукты, чем свежие. Продукты с травяной основой как ракия (анис) и абсент (полынь) – отличные кандидаты для экспериментов.

Эссенции для кулинарии. Загрузите в корзину свежие травы, такие как базилик, рубленые стебли лемонграсса и т.д., чтобы приготовить экстракты, которые Вы можете легко добавить в Ваши блюда.

Эфирное масло. Производство эфирных масел – важная отрасль промышленности. Парфюмерные магазины, косметическая промышленность, а также индустрия красоты и здоровья используют огромное количество эфирных масел. Обычно эфирные масла изготавливаются с помощью таких растворителей, как вода или, чаще, алкоголь, как в случае с нашимджином. Имейте в виду, Вам понадобится много сырого необработанного материала для получения достаточного количества масла.

Цветочная вода. Гидрозо́ль – это вода, собранная после дистилляции растений при изготовлении эфирного масла. Когда эфирные масла удаляются, вода, которая остаётся, может быть добавлена в пульверизатор в качестве освежителя воздуха (дамы это любят ;-)) или использована при приготовлении пищи (например, розовая вода используется для приготовления турецких сладостей).

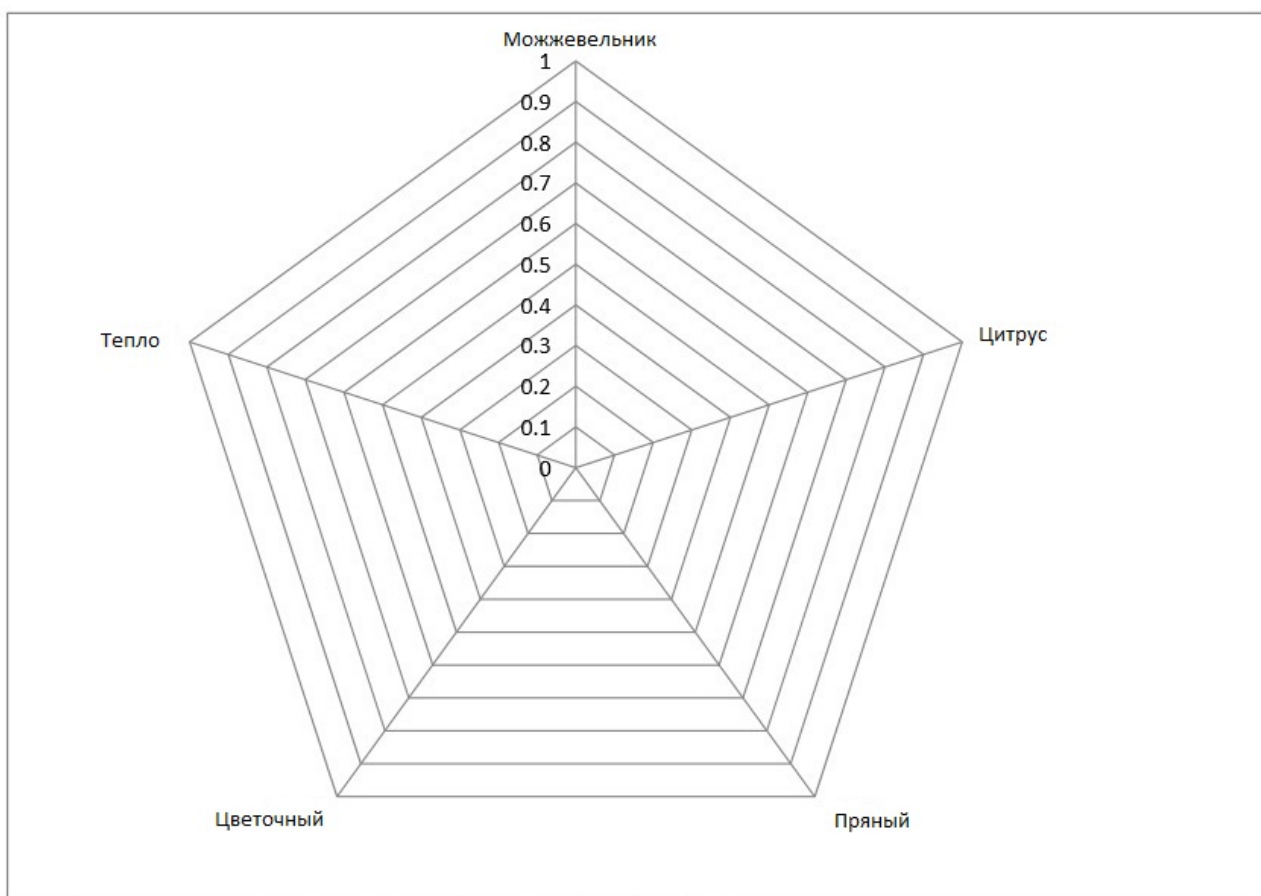
Очистка углём. Лучше использовать активированный уголь, чтобы очистить ректификованный спирт, например фильтром, его нужно подготовить. После мытья в чистой воде для удаления пыли, загрузите уголь в корзину «Дистиллейшнэтхоум» и наполните бак водой. Пар действительно хорошо помогает подготовить уголь к использованию.

Производство виски. Загрузите корзину торфом для получения тонкого торфяного аромата виски. Именно для этого и были изначально сконструированы перегонные аппараты Carter Head.

Приложение 1. Сведения о результатах индивидуального настаивания.

Результаты индивидуального настаивания			
Ёмкость	Травы	Сведения об аромате	Сведения о вкусе
Ёмкость 1			
Ёмкость 2			
Ёмкость 3			
Ёмкость 4			
Ёмкость 5			
Ёмкость 6			
Ёмкость 7			
Ёмкость 8			
Ёмкость 9			
Ёмкость 10			
Ёмкость 11			
Ёмкость 12			
Ёмкость 13			

Приложение 2. Диаграмма.



Приложение 3. Сведения о результатах смешивания отдельных дистилятов.

Результаты смешивания отдельных дистилятов			Дата	
	Травы	Желаемая пропорция Из диаграммы	Количество в 30мл смеси	Количество в 1л смеси (умножить количество в 30мл на 33,33)
Ёмкость 1				
Ёмкость 2				
Ёмкость 3				
Ёмкость 4				
Ёмкость 5				
Ёмкость 6				
Ёмкость 7				
Ёмкость 8				
Ёмкость 9				
Ёмкость 10				
Ёмкость 11				
Ёмкость 12				
Ёмкость 13				
Сведения об аромате		Доминирует: Приглушённый: Отсутствует: Вероятно усиление:		
Сведения о вкусе		Доминирует: Приглушённый: Отсутствует: Вероятно усиление:		

Приложение 4. Сведения о результатах перегонки набора трав (все в одном).

Результаты перегонки набора трав			Дата		Объём и % спирта	
Травы	Пропорция %	Вес (г)	Сведения о собранном продукте			
			Ёмкость №	Объём	% алкоголя	Комментарий, например аромат
			Ёмкость 1			
			Ёмкость 2			
			Ёмкость 3			
			Ёмкость 4			
			Ёмкость 5			
			Ёмкость 6			
			Ёмкость 7			
			Ёмкость 8			
			Ёмкость 9			
			Ёмкость 10			
			Ёмкость 11			
			Ёмкость 12			
			Ёмкость 13			
Сведения о перегонке/комментарии						
Смешивание/отсечение комментариев						
Сведения об аромате		Доминирует: Приглушённый: Отсутствует: Вероятно усиление:				
Сведения о вкусе		Доминирует: Приглушённый: Отсутствует: Вероятно усиление:				