

The Art of Vodka

HOW TO MAKE VODKA, BRANNVIN,
AND SCHNAPPS FROM SCRATCH

BENJAMIN VICKS



Искусство водки

Как приготовить водку, бренди и
Шнапс с нуля

Введение Я хочу

поблагодарить вас за загрузку книги «Искусство водки». Это руководство подготовит вас к изготовлению собственных спиртных напитков на основе картофеля в домашних условиях. Вам покажут, как завершить весь процесс дистилляции. Я расскажу обо всем, начиная от покупки и настройки вашего перегонного аппарата, выбора необходимых ингредиентов, различных методов дистилляции, способов ароматизации водки, а также о том, как ее разливать по бутылкам и хранить. Самое главное, вы научитесь безопасно завершать процесс дистилляции. Полученный вами спирт будет ароматным, с низким содержанием примесей и сэкономит вам кучу денег.

Водка — одна из самых быстрорастущих категорий алкогольных напитков. Если вы когда-нибудь задумывались, как сделать собственную водку или ликер, то эта книга для вас. Прочитав эту книгу, вы будете готовы войти в удивительный мир домашнего винокурения. Я также покажу вам, как можно легко адаптировать процесс для производства широкого ассортимента ликеров и как варьировать рецепт для получения различных вкусов.

Глава 1: История водки

Глава 2: Виды водки

Глава 3: Как настроить дистиллятор

Глава 4: Поиск и подготовка ингредиентов

Глава 5: Приготовление и ферментация сула

Глава 6: Дистилляция, фильтрация и розлив

Глава 7: Продвинутые методы дистилляции

Глава 8: Рецепты дистилляции

Глава 1: История водки Водка — один из

старейших спиртных напитков, о которых нам известно. Впервые это слово было использовано в судебных документах Польши в начале 1400-х годов. Вероятно, он существовал еще раньше и зародился где-то в Восточной Европе.

Считается, что впервые его изготовили где-то в VIII или IX веке.

Исторические записи свидетельствуют, что первая винокурня была открыта в 1174 году.

Эти старые водки сильно отличались от современных прозрачных водок. В результате процесса затирания и перегонки получается коричневатый напиток, по внешнему виду похожий на виски. Кроме того, он будет иметь довольно низкую крепость и потребует многократной перегонки, чтобы достичь примерно 80% объема алкоголя (abv), которые мы ассоциируем с водкой сегодня. Каждый из дистиллятов был известен и продавался под разными названиями. Первая перегонка давала брантовку.

Крепость вина «Брантовка» составляет около 20%. Второй дистиллят назывался «шумовка». Обычно это пиво светло-янтарного цвета, крепостью около 40 градусов и гораздо более мягким вкусом. Третий дистиллят был известен как оковиата или аквавита. Это было наиболее близко к водкам, распространенным сегодня.

Вполне вероятно, что в этот период водка использовалась в основном как лекарство для лечения широкого спектра заболеваний. Травы измельчали, добавляли в водку, а затем продавали. Различные смеси трав и водки использовались для лечения всего: от фертильности и усиления похоти до лечения головных болей, порезов и простуды.

В течение следующих нескольких столетий производство водки принадлежало дворянству.

Винокурение было очень прибыльным бизнесом, и знать открывала одну винокурню за другой.

Некоторые из этих брендов существуют и сегодня.

Зубровка была основана в 1500-х годах, а Старка и Гольдвассер — в конце 16 — начале 17 века. По мере того, как эти дистилляторы росли, они начали экспериментировать с другими типами методов дистилляции. Им удалось использовать очень похожий процесс изготовления водки для приготовления различных видов шнапса, используя фрукты для приготовления сула. Был один производитель спиртных напитков, который даже прославился тем, что предлагал «морковную водку».

Водка претерпела кардинальные изменения в конце 1800-х годов. Именно в это время была изобретена прозрачная водка. До этого времени водка всегда имела более темный оттенок из-за примесей в материалах, процессе и оборудовании, используемых для ее производства. С появлением нового процесса дистилляции спирт стал

Содержание водки резко возросло. Содержание алкоголя в напитке всегда ограничивалось 40% по объему. Благодаря новому процессу стало возможным перегонять до 75% ABV.

Производство водки исторически было сосредоточено в Польше и Западной России. Однако эти две страны не являются странами, производящими алкоголь, аналогичный водке. В Швеции перегоняли перебродившее зерно и картофельное пюре, получая браннвин (огненное вино). Только в 1950-х годах в Восточной Европе слово «водка» заменило слово «brannvin». Швеция по-прежнему является крупным производителем водки, выпуская некоторые из самых популярных брендов в мире, например, Absolut Vodka.

Глава 2: Виды водки

Сегодня водку можно изготовить из любых растений, содержащих большое количество крахмала или сахара. К ним относятся обычные зерновые культуры, используемые для перегонки спирта: кукуруза, рожь, пшеница и сорго. Водка, приготовленная из этих четырех злаков, называется зерновой водкой. Ценители водки обычно считают ржаную и пшеничную водку самой вкусной из-за ее вкусового профиля и текстуры. Однако наиболее распространенные виды водки изготавливаются из картофеля и сахарной свеклы. В других популярных рецептах используются соевые бобы, патока, соевые бобы и даже рис. Можно даже использовать дрожжи для брожения сахарного раствора и перегонять его в водку. В этой книге мы не будем рассматривать менее качественные водки. Хотя эти водки по-прежнему хороши, они меркнут по сравнению с настоящими водками и бренди, изготовленными из зерна, картофеля и сахарной свеклы. Также будут представлены методы приготовления шнапса.

Вкусовые качества вашей водки определяются тремя факторами. Во-первых, вам нужно убедиться, что вы используете высококачественные ингредиенты. Два других фактора еще важнее. Это процесс дистилляции и процесс фильтрации. Каждый из них можно использовать для формирования вкуса, текстуры и аромата вашей водки. Западные бренды водки, как правило, подвергаются тщательной фильтрации.

Для удаления примесей они используют фильтрацию, в то время как процесс дистилляции допускает более высокое содержание примесей, придающих вкус.

Восточные водочные бренды, как правило, используют минимальную фильтрацию, полагаясь при этом на процесс дистилляции для создания своей уникальной водки. Вы легко почувствуете разницу между этими двумя подходами. Западные водки, как правило, охватывают гораздо меньший диапазон вкусов и имеют очень похожую текстуру. С другой стороны, восточные водки имеют гораздо более выраженный вкус и аромат, который может сильно варьироваться.

Типичными примесями, удаляемыми при перегонке, являются этилацетат, этиллактат и сивушные масла. В совокупности их обычно называют головой и хвостом дистилляции. Водка уникальна тем, что она беспощадно устраняет следы этих примесей. Для сравнения, во многих других популярных видах дистиллированных напитков некоторые из этих примесей сохраняются. Примеси являются одной из причин похмелья, а это значит, что водка — один из лучших спиртных напитков, который можно употреблять, если у вас проблемы с самочувствием после ночной попойки.

Сусло Ничто

не имеет более важного значения для определения вкуса вашей водки, чем сусло. Приготовление сусла — это первый этап дистилляции, на котором начинается брожение для получения спирта. Именно от сусла зависит, какой вид водки получится в результате перегонки. Наиболее распространенный напиток — картофельный, из которого получается традиционная русская картофельная водка, известная во всем мире. Существует множество других видов водочного сусла, которые готовятся из самых разных ингредиентов, таких как пшеница, ячмень, кукуруза, ягоды и даже слива. Из цитрусовых, как правило, получается плохое пюре, и если вы хотите получить именно такой вкус, рекомендуется ароматизировать водку.

Если вы ищете новый вкус, то я бы рекомендовал использовать рожь. Это зерно очень часто используется в восточноевропейских перегонных кубах и, по моему мнению, из него получаются одни из лучших некартофельных водок. Рожь обладает очень насыщенным вкусом с острым пряным ароматом.

Пшеницу можно считать противоположностью ржи по зерновому показателю. Из него получится очень мягкая водка, которая подойдет тем, кто ищет более нейтральный напиток для коктейлей. Я бы не рекомендовал подавать многие виды пшеничной водки в чистом виде. Если вы хотите попробовать, я бы рекомендовал поискать пшеничную водку, прошедшую двух- или трехкратную дистилляцию.

Ароматизированная

водка Неароматизированная водка известна своим довольно нейтральным вкусом и слегка скользкой текстурой. Текстура — это то, что отличает хорошую водку от плохой. Добавление ароматизаторов изменит как вкус, так и текстуру вашей водки, поэтому обязательно протестируйте ароматизатор, прежде чем ароматизировать всю партию. Одно из преимуществ домашней дистилляции заключается в том, что вы полностью контролируете типы добавляемых ароматизаторов. Вы можете перегнуть одну партию водки и использовать ароматизаторы для создания дюжины различных видов. Это намного дешевле, чем покупать водку с разными вкусами.

Наиболее распространенным типом добавляемого ароматизатора является фруктовый ароматизатор. Обычно используются банан, кокос, апельсин, клубника и т. п. Гораздо реже для ароматизации водки используют другие овощи. Я настоятельно рекомендую вам попробовать перец чили, огурцы и авокадо. Как только вы осуществите несколько дистилляций, вы будете поражены тем, сколько всего можно использовать для ароматизации. Шоколад всегда является популярным вариантом, но будьте осторожны при добавлении сладких ароматизаторов. Сахар существенно изменит текстуру водки, устранив шелковистость, которая обычно ассоциируется с водкой.

Как ароматизировать водку

Добавить ароматизатор несложно. Я дала вам рецепт с использованием фруктов, но вы можете использовать этот тип рецепта практически для любого вкуса.

Рецепт ароматизированной водки

1. Подготовьте фруктовый ароматизатор. Первое, что вам нужно сделать, это подготовить фрукты. Возьмите любые фрукты по вашему выбору и нарежьте их на небольшие кусочки. Кожицу на фруктах можно не снимать. На самом деле, если оставить его включенным, это даже придаст дополнительный вкус. Если у вас небольшие ягоды, например, черника, то их не нужно разрезать на кусочки.
2. Добавьте специи. Добавьте фрукты и любые дополнительные специи или травы в большую банку или ведро, которое можно полностью закрыть. Если в шаге 1 остался сок, обязательно добавьте и его.
3. Добавьте водку. Добавьте водку в большую банку. Плотно закройте его, чтобы воздух не мог ни проникнуть внутрь, ни выйти наружу.
4. Поместите на солнечный свет. Следующий шаг — поставьте банку под прямые солнечные лучи. Это позволит соку настояться в водке, а солнечный свет поможет ей расщепиться.
5. Подождите. Для того чтобы водка полностью настоялась, потребуется несколько дней. Для более мягкого вкуса подождите три дня. Если вы хотите более интенсивный фруктовый вкус, то оставьте на пять минут.
6. Разделение – Теперь вам нужно разделить фрукты. Лучший способ сделать это — использовать фильтровальную бумагу и процедить через нее всю водку. Это позволит удалить из водки фруктовую мякоть, семена и другие нежелательные твердые частицы.
7. Бутылка – Поздравляю. Вы приготовили свою первую фруктовую водку и теперь можете наслаждаться ею в свое удовольствие. Я рекомендую вам хранить его в плотно закрытой бутылке. Если бутылка не герметична, водка потеряется из-за испарения.

Глава 3: Как настроить перегонный куб Самое

главное при перегонке водки — это наличие подходящего перегонного куба. Вам не нужно переусердствовать при покупке вашего набора. Лучше всего будет вложиться в несколько небольших качественных деталей, если вы не планируете производить их оптом. Я предполагаю, что вы в первую очередь заинтересованы в производстве нескольких бутылок для личного пользования, и рекомендую использовать небольшую установку.

Компоненты дистиллята Для

простого дома требуется всего несколько компонентов. Вам понадобится источник тепла, емкость, которую можно нагревать под давлением, конденсаторная трубка, конденсатор и что-то для сбора дистиллята. Я рекомендую вам использовать следующее

- Источник тепла – электрическая плита. Использование печи — самый простой способ обеспечить долгосрочное постоянное отопление. Спирт легко воспламеняется, поэтому правильное использование горелки может быть затруднено.
- Контейнер – Медная скороварка. Вы также можете использовать нержавеющую сталь, но я считаю, что медь позволяет получить самые аутентичные на вкус спиртные напитки. Вам также понадобится пробка или заглушка для скороварки, в которой можно просверлить два небольших отверстия.
- Трубка конденсатора – медная трубка диаметром 8 мм. Его легко найти в большинстве хозяйственных магазинов в отделе сантехники. Вам понадобится не менее 10 футов, но лучше 20 футов. Вам также понадобится муфта.
- Конденсатор – небольшой охладитель воды. Я рекомендую размер 2 или 3 галлона.
- Ведро — пятигаллонное ведро или другая емкость, которую можно герметично закрыть. Пяти галлонов будет более чем достаточно, поэтому для небольших партий можно использовать контейнеры для сбора меньшего размера.
- Дополнительно — Вам также понадобится дрель, термометр и силиконовый герметик.

Сборка вашего дистиллятора.

Сборка вашего дистиллятора не так уж и сложна. Вам просто нужно выполнить следующие шаги.

Шаг 1.) Согните трубку конденсатора . Вам нужно согнуть медную трубку в спиральную форму, которая поместится в ваш небольшой кулер для воды. Между трубкой и внутренним краем кулера для воды со всех сторон должно быть около 1 дюйма. Начните с отметки 6 дюймов на трубке, а затем согните ее примерно под углом 90 градусов. Оставьте еще 6 дюймов прямого участка, а затем начните сгибать его в спираль. После того, как спираль будет готова, вам нужно оставить прямую секцию длиной 6 дюймов, затем еще один изгиб, затем еще одну прямую секцию длиной 6 дюймов.

Шаг 2.) Соберите конденсатор . Просверлите два отверстия в кулере для воды. Первый должен располагаться сбоку, там, где выходит первый конец катушки. Второе отверстие должно быть расположено в крышке и должно быть там, где находится другой конец трубки. После того, как отверстия просверлены, можно вставить медную трубку в боковое отверстие. Вам нужно, чтобы из кулера для воды торчало несколько дюймов трубки. После этого используйте силиконовый герметик для герметизации вокруг трубки в месте ее выхода из охладителя.

Шаг 3.) Изготовление крышки конденсатора . Следующий шаг — закрепить крышку. Вам необходимо отрезать верхний конец медной трубки. Для соединения катушки и обрезанного конца вам понадобится муфта. Это значительно облегчает открытие крышки и позволяет с легкостью подсоединять и отсоединять конденсатор от остальной части аппарата.

Шаг 4.) Подключите скороварку . Теперь вам нужно вставить медную трубку в заглушку вашей скороварки. Вам необходимо просверлить два отверстия в заглушке; Один будет для медной трубки, другой — для термометра. Вставляя трубку, следите за тем, чтобы она лишь немного вошла в скороварку. Не допускайте, чтобы он соприкасался с жидкостью, которую вы будете перегонять. Термометр следует поместить немного глубже, но так, чтобы он не касался стенок или жидкости. Вам нужно, чтобы он измерял температуру воздуха, выделяемого при перегонке спирта.

Теперь у вас есть простой в сборке домашний перегонный аппарат, способный производить несколько литров водки за несколько часов. Помните, что при использовании дистиллятора всегда важно соблюдать меры безопасности. У вас есть вещи, которые нагреваются, и вещи, которые находятся под давлением. Это означает, что они могут быть опасны. Делать

При использовании скороварки следите за уровнем сула и не пользуйтесь открытым огнем.

Глава 4: Поиск и подготовка вашего Ингредиенты

Теперь, когда у вас есть перегонный куб, вы готовы начать свой первый производственный цикл. Водку можно приготовить из самых разных базовых ингредиентов. Самое главное — начать с чего-то, что содержит и сахар, и крахмал. Это позволит ему перебродить и получить спирт, который затем можно перегнать в водку.

Выберите основу

Водку обычно производят из картофеля, пшеницы, кукурузы или ячменя. Для первого раза я бы рекомендовал использовать картофель или кукурузу. Эти ингредиенты легко получить, легко использовать, и из них получается высококачественный конечный продукт. После того, как вы перегоните напиток один или два раза, вы можете перейти к пшенице, ячменю или даже ржи или соложенным зернам.

После того, как вы выполните несколько простых базовых дистилляций, вы будете готовы начать экспериментировать, чтобы создать свой собственный рецепт. Добавление сахара в виде патоки или чистого тростникового сахара — очень распространенный способ придать водке совершенно другой вкус. Это придает ему более шелковистую текстуру на языке. Другой распространенный способ добавления сахара — это добавление фруктов. Это дает вам не только сахар, но также флавоноиды и масла, которые придают фруктовый вкус.

Я рекомендую всем попробовать использовать фруктовый сок для приготовления водки. При использовании фруктового сока или фруктов в качестве основного ароматизатора получается шнапс. Шнапс является неотъемлемой частью любого хорошо укомплектованного бара и позволяет быстро приготовить коктейль с фруктовым вкусом. В качестве основы вы также можете использовать различные специи. Это может кардинально изменить вкус и текстуру вашего конечного продукта. Я рекомендую приготовить бренди. Все, что вам для этого понадобится, — это кукурузная основа, а также тмин, зира и дягиль.

Отличный способ найти эти ингредиенты — посетить местный фермерский рынок. Таким образом, вы получаете свежий, высококачественный продукт, из которого получится самая чистая, крепкая и вкусная водка. Я не рекомендую использовать ингредиенты, купленные в Интернете или в обычном продуктовом магазине. Я всегда получаю лучший конечный продукт, когда использую самые свежие ингредиенты, которые только могу найти. Единственное исключение — если вы используете молотые зерна. В этом случае, скорее всего, вам не удастся найти их в свежем виде, и вам придется довольствоваться тем, что есть в наличии в местном супермаркете.

Ферменты

После того, как вы определились с основой, вам нужно решить, нужно ли вам добавлять ферменты в сусло, чтобы оно забродило. Если вы используете зерно или картофель, вам необходимо добавить порошок фермента амилазы пищевого качества. Его можно купить в Интернете или в любом пивоваренном магазине. Если вы используете соложеное цельное зерно, вам не нужно добавлять фермент. Аналогично, если вы используете основу с высоким содержанием сахара, вам не нужно ничего добавлять. При добавлении ферментного порошка обязательно следуйте инструкции и используйте правильное количество. Слишком большое количество фермента испортит партию. Из него все равно можно будет выделить немного спирта, но он не будет иметь вкуса и текстуры водки.

Если вы используете крахмал с высоким содержанием без сахарной основы, например, картофель или немолотые зерна, вам необходимо желатинизировать крахмал. Это несложно и требует лишь нагреть основание в воде. Картофель, ячмень и пшеница желатинизируются при температуре от 150 до 155 градусов по Фаренгейту. Все, что вам нужно сделать, это нагреть воду до указанной температуры с помощью термометра, добавить основу и перемешать с ферментным порошком. Важно следить за температурой основания. Температура выше 158 градусов разрушит ферменты, которые вы используете. Поэтому следите за тем, чтобы температура поддерживалась в зеленой зоне 150–155 градусов.

Ароматизаторы

Последний ингредиент при дистилляции водки — это любые ароматизаторы, которые вы хотите добавить. Я всегда рекомендую не использовать никаких ароматизаторов при первых нескольких перегонках. Если вы использовали основу с высоким содержанием сахара, то, скорее всего, в готовой водке уже будет присутствовать дополнительный ароматизатор. Патока или фрукты смягчат остроту, присущую чистой зерновой или картофельной водке.

Как только у вас будет за плечами несколько попыток дистилляции, вы будете готовы приступить к экспериментам. Кленовый сироп, шоколад, конфеты и джемы — все это хорошие идеи для разнообразия вкусов. Если вы хотите отойти от сладкого, можно использовать васаби, чили и даже острый соус, если вы хотите чего-то поострее. Вы даже можете попробовать что-то более пикантное и приготовить водку с беконом, водку с маслом, водку с укропом или даже водку с соленой карамелью.

Есть два основных способа придать водке вкус. Первый — добавить его в сусло. Это придаст водке более тонкий вкус и изменит ее текстуру и консистенцию. Этот стиль ароматизации отлично подойдет, если вы ищете что-то не перегруженное вкусом. Вы также можете настаивать водку после ее перегонки. Это лучший метод, если вы ищете интенсивные вкусы. Я объясню оба метода более подробно в последующих главах.

Глава 5: Приготовление и ферментация суслу Теперь, когда у вас есть все необходимое для дистилляции и ингредиенты, вы готовы приступить к самой дистилляции. Первое, что вам нужно сделать, это приготовить пюре. Вы изучите процесс, называемый инфузионным затиранием. Это самый простой способ приготовления суслу в домашних условиях, который очень эффективен для получения напитка с высоким содержанием алкоголя. Приготовить пюре несложно. Все, что вам нужно сделать, это положить зерно в воду, добавить ферментный порошок и нагреть. Основная сложность заключается в контроле температуры, чтобы она не была слишком высокой, так как это приведет к денатурации фермента и прекращению процесса.

В следующих нескольких главах я буду использовать чистую картофельную основу, чтобы провести вас через процесс дистилляции. Я рекомендую вам последовать нашему примеру и сначала перегнать картофельную водку. Далее в книге будет глава, посвященная другим рецептам дистилляции, в которой будет показано, как перегонять из сахара, патоки, кукурузы, ржи, пшеницы и многого другого.

Соберите ингредиенты

Вам понадобится следующее:

- 10 фунтов картофельных
-
- дрожжей 1 фунт ячменного
- солода Порошок амилазы — Количество может варьироваться в зависимости от марки, которую вы покупаете. Следуйте инструкции на упаковке порошка для определения нужного количества.
- Ферментатор
- Кухонный комбайн

Подготовьте

картофель. Теперь вам нужно подготовить картофель. Обязательно оставьте кожуру и нарежьте картофель на кусочки среднего размера. Должно получиться 8–10 штук из одной картофелины. Перед тем как резать картофель, обязательно смойте с него всю грязь. Кусочки картофеля нужно отварить до тех пор, пока они не станут мягкими. Это должно занять 20–25 минут. После того, как картофель сварится, слейте воду и поместите его в кухонный комбайн. Смешивайте их до тех пор, пока они не станут почти жидкими, а затем добавьте в ферментер.

Добавьте ферменты.

Залейте горячую воду в ферментер почти до полного заполнения, а затем измерьте температуру термометром из вашего дистиллятора. Вам нужна температура от 150 до 155 градусов по Фаренгейту. Если вы не находитесь в этом диапазоне, вам нужно вскипятить немного воды и добавить ее, чтобы поднять температуру. Если вы находитесь выше, просто подождите, пока она остынет.

Пока смесь остывает, смешайте ячменный солод и порошок амилазы в небольшой миске. При смешивании используйте теплую воду, так как горячая вода может дезактивировать амилазу. После смешивания добавьте смесь в ферментер и тщательно перемешайте. Вам необходимо убедиться, что ваш ферментер изолирован. Несколько старых одеял хорошо сохраняют тепло. Оставьте бродить на ночь.

Добавьте

дрожжи Прежде чем добавлять дрожжи в картофельное пюре, его необходимо подготовить. Это называется приготовлением дрожжевой закваски, и именно она запускает производство алкоголя. Возьмите полгаллона суслу из ферментера и добавьте его в большую миску. Вам необходимо измерить температуру. Вам нужна температура, указанная на упаковке дрожжей. Обычно она составляет 65-76 градусов по Фаренгейту. Как только сусли остынет до температуры, подходящей для ваших дрожжей, вы можете добавить дрожжи и тщательно перемешать. Подождите пару минут, а затем снова перемешайте дрожжевую закваску в ферментере.

Обязательно проверьте уровень жидкости на этом этапе и убедитесь, что в верхней части ферментера есть свободное пространство. Если емкость переполнена, это может привести к повышению давления и взрыву во время брожения. Если это произойдет, вы потеряете часть водочного суслу и вам придется убирать большой беспорядок.

Брожение

Этот этап процесса занимает больше всего времени. Ваше сусло будет продолжать бродить около 2 недель плюс-минус несколько дней. В это время вы заметите, что воздушный затвор ферментера пузырится. Это позволяет газу, образующемуся в процессе брожения, выйти наружу и является признаком того, что процесс брожения не завершен. Прежде чем останавливать ферментацию, нужно дождаться, пока в гидрозатворе полностью прекратится образование пузырьков. Именно в результате этого процесса получается спирт, который вы будете перегонять в следующих главах.

В течение двух недель процесса брожения вы заметите, что твердые частицы всплывают из картофельной смеси в водочную брагу. Примерно каждые двенадцать часов вам следует попытаться добавить эти твердые частицы обратно в сусло. Ничего страшного, если вы не можете точно рассчитать время, но старайтесь помешивать как минимум два раза в день и делайте это с интервалом.

Переливание

После завершения ферментации твердые частицы картофеля больше не понадобятся. Спирт будет находиться в промывочной жидкости поверх твердых частиц. Вам необходимо процедить всю смесь через сито. Это позволит удалить твердые частицы и собрать промывочную жидкость. Храните брагу в холодном и темном месте в течение 2 дней. Этот процесс называется перегонкой и способствует чистоте дистилляции. После завершения процесса переливания вы можете себя поздравить. Вы приготовили свою первую водочную брагу и готовы начать процесс перегонки.

Глава 6: Дистилляция, фильтрация и розлив Большинство

людей сходятся во мнении, что оптимальное количество перегонок водки — 3.

Большая часть водки, которую вы найдете на полках магазинов, будет либо тройной фильтрации, либо тройной дистилляции. Тройная фильтрация означает, что для удаления примесей из водки использовался угольный фильтр трижды. Тройная перегонка — это процесс, при котором водка проходит через перегонный куб три раза. Есть небольшое, но все же значимое меньшинство людей, которые считают, что водка одинарной перегонки дает наилучший вкус и текстуру. Я думаю, что так напиток получается гораздо резче и не дает нейтрального вкуса пива тройной перегонки. Если вы предпочитаете однократную перегонку, вы можете провести ее только один раз, но я бы рекомендовал вам не использовать большие порции основного и хвостового продукта перегонки. Также следует использовать угольный фильтр для фильтрации водки, чтобы быть уверенным в удалении всех опасных примесей.

Настройка вашего

дистиллятора Приступайте к настройке вашего дистиллятора. Если вам нужно освежить знания, обратитесь к главе 3, где вы найдете краткое руководство по настройке. После настройки вам нужно будет перелить водочную брагу из ферментера в скороварку. Постарайтесь, чтобы при сифонировании в воде содержалось как можно меньше твердых частиц. Твердые частицы будут находиться только в самом низу промывочной емкости. В верхних частях смыва будут мелкие частицы. Это нормально.

Я рекомендую вам набить конденсатор льдом. Это охладит медную трубку до очень низкой температуры и довольно быстро превратит пар обратно в жидкость. Вы также можете использовать воду, но лед — более предпочтительный метод.

Во время дистилляции следует быть уверенным в своей безопасности. Одной из мер предосторожности является проведение перегонки только на открытом воздухе. Этот вариант подходит не всем, поэтому обязательно примите надлежащие меры предосторожности. Для этого следует держать под рукой огнетушитель, поскольку спирт легко воспламеняется. Вам также следует убедиться, что вы не оставляете свой перегонный куб без присмотра во время процесса дистилляции. У вас есть и жара, и давление, поэтому все может быстро пойти не так. Будьте внимательны на протяжении всего процесса.

Нагрейте сусло.

После того, как вы настроили перегонный куб, вы готовы начать первую перегонку. Продолжайте и включите источник тепла. Вам нужно относительно небольшое количество тепла. Этого достаточно, чтобы выкипел алкоголь, но нагревать следует осторожно, чтобы он медленно кипел. Это позволит добиться максимальной конверсии спирта и минимальной конверсии сивушных масел, метанола и других загрязняющих веществ. Во время процесса дистилляции необходимо регулярно измерять температуру. Необходимо убедиться, что температура начинается примерно с 170–175 градусов. Вода закипит при температуре 212 градусов по Фаренгейту. Если ваша брага достигнет этой температуры, вы обнаружите, что перегонка бесполезна и ее придется повторить, чтобы удалить лишнюю воду и сконцентрировать спирт.

Вы обнаружите, что пары спирта проходят через конденсатор, охлаждаются, а затем каплют в емкость для сбора. В результате перегонки получаются три различных продукта: голова, тело и хвост.

Три части дистилляции

Голова.

Голова токсична. Это первая часть дистилляции, которая будет содержать метанол. Употребление метанола может привести к слепоте, повреждению мозга и даже смерти. Чтобы избежать скопления метанола, следует слить как минимум первые 100 миллилитров дистиллированной жидкости. Это немного больше, чем рекомендуют большинство производителей дистиллятов, но лучше перестраховаться при домашней дистилляции. Вам следует стремиться сливать первые 50 миллилитров, собранных из каждых пяти галлонов браги, имеющейся в перегонном кубе.

Тело

— это то, что вы будете пить. Это средняя часть дистилляции. Тело — это часть, которая собирается после головы и до тех пор, пока температура не приблизится к 208–210 градусам по Фаренгейту. Эта температура соответствует концу тела. Более высокие температуры приведут к тому, что в вашу водку попадет все больше сивушных масел. Это может придать неприятный привкус, поэтому особенно внимательно следите за температурой, когда она приближается к этому диапазону.

Хвост

Хвост — это еще одна часть, которую следует выбросить. Это часть, которая перегоняется при температуре 208–210 градусов по Фаренгейту и содержит большое количество сивушных масел. Это сделает вкус довольно горьким, и его не следует употреблять. Все, что перегоняется при температуре 208–210°C, можно сохранить для дальнейшей перегонки. Вы можете заметить разницу во вкусе и текстуре готового водочного спирта.

Подготовка ко второй перегонке.

Соберите тело и отложите его пока в сторону. Убедитесь, что вы удалили и голову, и хвост. Прежде чем останавливать первую перегонку, можно дать температуре подняться выше 212°C, поскольку остаток после этого не даст больше спирта. После первой перегонки весьма вероятно, что ваша водка будет иметь высокое содержание алкоголя. Если вы хотите узнать точный процент, вы можете воспользоваться ареометром, но, скорее всего, он будет где-то в диапазоне 35%. Повторные перегонки позволят вам увеличить это число до 50%.

Перед началом новой перегонки вам необходимо очистить скороварку. В нем останутся некоторые твердые частицы и, возможно, даже молочная пена. Все это можно смело выбросить. Вам необходимо тщательно очистить внутреннюю часть плиты. Это позволит удалить все оставшиеся загрязнения и повысить чистоту вашего конечного продукта.

Как только у вас будет чистая скороварка, вы можете положить в нее содержимое, герметично закрыть ее в перегонном кубе и включить огонь. Вторую перегонку следует провести так же, как и первую. Следите за температурой во время перегонки, отбросьте головную часть, соберите основную часть, а затем отбросьте хвост.

Диапазоны температур, которые вам нужны, те же самые, хотя в конце вы можете отрегулировать температуру остановки дистилляции в соответствии с вашими предпочтениями. вкусы.

Перегонка в третий раз

После завершения второй перегонки следует провести еще одну перегонку. Обычно считается, что идеальным числом дистилляций является три, чтобы получить максимально чистый и нейтральный по вкусу спирт. Третий повторяется так же, как и второй. Обязательно тщательно очищайте перегонный куб между каждой дистилляцией, чтобы обеспечить наивысшую чистоту. После завершения третьей перегонки вам следует воспользоваться ареометром и измерить количество водки. Если содержание алкоголя превышает 40%, дистилляция завершена. Если показатель все еще ниже 40%, то вам следует подумать о продолжении повторной дистилляции, пока показатель не превысит это значение. 40% обычно считается минимально допустимым значением концентрации.

Фильтрация углем.

Последний этап дистилляции — пропускание водки через угольный фильтр.

Это позволит сохранить спирт, но удалит многие примеси, которые могли еще остаться. Вы можете либо купить специализированный угольный фильтр в пивоваренном магазине, либо использовать обычный угольный фильтр, который обычно применяется для очистки воды. Я настоятельно рекомендую использовать фильтр, так как это позволит вам избавиться от оставшихся сивушных масел. Это кардинально изменит общий вкус вашей водки.

После того, как вы пропустите водку через угольный фильтр, вы можете разлить ее в любую герметичную емкость. По сути, водка останется такой навсегда. Если бутылка негерметична, спирт будет медленно испаряться из нее.

[Глава 7: Продвинутые методы дистилляции](#) Эта глава будет полезна всем, кто уже занимался дистилляцией. Вот несколько продвинутых советов и методов, которые можно использовать для увеличения количества перегоняемого спирта, создания более вкусной водки и даже получения более высокой концентрации.

Сахарная промывка

Добавление сахара в сусло — один из самых простых и экономически эффективных способов увеличить общее количество спирта, которое получится в результате дистилляции.

На каждый фунт ячменного солода, который вы используете при приготовлении сусла, следует добавить 2 фунта белого столового сахара. Его следует добавлять непосредственно перед добавлением ферментов и ячменного солода при приготовлении сусла. Тщательно перемешайте. Это позволит вам добиться гораздо более высокой общей чистоты дистилляции, а также получить большее количество спирта. Можно ожидать, что сахарная брага даст примерно на 25% больше алкоголя и позволит вам легко перегонять до 60 или даже 70 процентов.

Разбавление

Тот факт, что водку можно перегнать до очень высокого содержания алкоголя, не означает, что ее следует оставлять на таком уровне. Очень высокое содержание алкоголя важно для снижения чистоты, но многие считают водку крепостью более 50% слишком резкой. Чтобы минимизировать этот эффект, можно разбавить водку до уровня от 37,5% до 50%. Просто добавляйте воду, пока не достигнете желаемой концентрации алкоголя. Это может показаться нелогичным после того, как вы прошли через дистилляцию, но выполнение обоих этапов позволит получить более качественный напиток.

Добавьте ржаной

солод. Я рекомендую всем попробовать добавить немного соложенной ржи в соложенный ячмень перед добавлением его в сусло. При использовании в небольших количествах рожь дает дымный, пряный вкус спиртных напитков. Это очень простой способ получить совершенно новый вид водки, и это один из первых методов, который я рекомендую попробовать после завершения первой перегонки.

Выдержка

Одним из интересных свойств дистиллированных спиртных напитков является то, что со временем они могут впитывать вкус той емкости, в которой они хранятся. Чаще всего это касается виски, который обычно выдерживается в обугленных бочках. Это придает блюду очень своеобразный вкус. Похожий эффект можно получить и с помощью водки, хотя вам может быть сложно убедить приверженцев водки в том, что она все равно считается водкой.

Чтобы начать выдержку напитка, вам понадобится только бочка. Дуб используется очень часто, но разные сорта древесины дают разный вкусовой профиль.

Хранить его для выдержки следует в прохладном, темном месте. Плотно закройте крышку и дайте настояться в течение месяца или двух. Цвет водки нередко меняется, и можно ожидать, что ее аромат станет более резким.

Добавьте

ароматизаторы. У вас есть две возможности придать водке совершенно другой вкус. Первый способ — добавлять в сусло различные ингредиенты. Это более тонкий метод, но он все равно даст заметную разницу во вкусе. Для водки часто рекомендуют фруктовые ароматизаторы, поскольку они подавляют нейтральный вкус спирта. Добавление сладких фруктов также приведет к увеличению количества сахара, необходимого для брожения дрожжей. Это улучшит ваш конечный урожай.

Другой и более распространенный способ добавления ароматизаторов — настаивание водки. Это довольно просто. Все, что вам нужно сделать, это добавить ингредиенты, которые вы используете для ароматизации водки, и дать ей настояться в течение нескольких дней или недели. Фрукты снова являются наиболее распространенным способом настаивания. Важно нарезать все, что вы используете, на небольшие кусочки, так как это обеспечит наибольшую площадь поверхности и наименьший объем. Это означает, что вы получите гораздо больше масел и молекул, которые придают фруктам вкус.

Измените скорость работы дистиллятора.

Один из быстрых способов изменить вкус ваших спиртных напитков — это изменить скорость потока дистилляции. Для этого вам просто нужно изменить настройки нагрева, чтобы увеличить или уменьшить количество тепла, выделяемого вашей печью.

Глава 8: Рецепты дистилляции В предыдущих

главах этой книги объясняются основные этапы приготовления картофельной водки. Различий в приготовлении разных видов водки очень мало. Все, что вам нужно сделать, это отрегулировать ингредиенты, которые вы выберете для своего сула.

Пшеничная водка

Для пшеничной водки просто замените картофель 2 фунтами пшеничных хлопьев и используйте пшеничный солод вместо ячменного солода. Вам нужно нагреть пшеничные хлопья до температуры от 150 до 150 градусов по Фаренгейту. После добавления солода необходимо добиться температуры 149 градусов. Дайте остыть до 85 градусов, прежде чем добавлять дрожжи, если только не требуется другая температура.

Кукурузная водка

Кукурузная водка изготавливается точно так же, как и пшеничная. Единственное отличие заключается в том, что вместо пшеничных хлопьев вы используете 2 фунта кукурузных хлопьев. Его часто можно найти по довольно низкой цене в мексиканских продуктовых магазинах.

Ржаная водка

Большая часть спирта в ржаной водке производится путем брожения сахара. В состав сусла должно входить 10 фунтов сахара. При добавлении дрожжей вам нужно будет добавить 1 стакан ржаной муки. Главное отличие этого метода заключается в том, что вам необходимо отрегулировать pH сусла, чтобы получить максимальное количество спирта. Для этого вам нужно всего лишь добавить $\frac{1}{2}$ стакана цитрата натрия перед ферментацией и тщательно перемешать его с суслом.

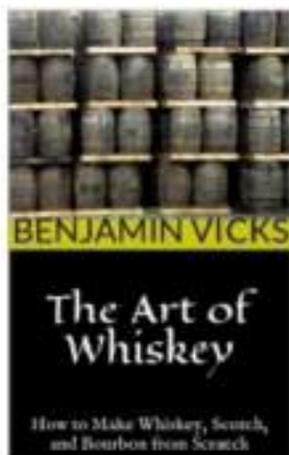
Заключение

Еще раз спасибо за загрузку этой книги! Если вам понравилась эта книга, то я хотел бы попросить вас об одолжении: не будете ли вы так любезны оставить отзыв об этой книге на Amazon? Буду очень признателен!

Спасибо и удачи!

Посмотрите мои другие книги. Ниже

вы найдете некоторые из моих других книг, которые также популярны на Amazon и Kindle. Просто нажмите на ссылки ниже, чтобы ознакомиться с ними. Кроме того, вы можете посетить мою страницу автора на Amazon, чтобы увидеть другие мои работы.



[Искусство виски: как сделать виски, скотч и бурбон с нуля](#)

Это пошаговое руководство научит вас всему, что нужно знать для производства лучшего виски, скотча и бурбона.

Оглавление

Глава 1: История водки _____

Глава 2: Виды водки _____

Глава 3: Как настроить дистиллятор

Глава 4: Поиск и подготовка ингредиентов _____

Глава 5: Приготовление и ферментация сусле _____

Глава 6: Дистилляция, фильтрация и розлив _____

Глава 7: Продвинутые методы дистилляции _____

Глава 8: Рецепты дистилляции _____