

18+



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

домашнее
ВИНО
НАЛИВКА
САМОГОН

И ДРУГИЕ
АЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ



К



Дачные заготовки

Иван Пышинов

**Домашнее вино, наливка,
самогон и другие алкогольные
напитки. Лучшие рецепты**

«АСТ»

2015

УДК 641
ББК 36.991

Пышнов И. Г.

Домашнее вино, наливка, самогон и другие алкогольные напитки.
Лучшие рецепты / И. Г. Пышнов — «АСТ», 2015 — (Дачные
заготовки)

ISBN 978-5-17-097882-3

Редкий дачник не любит похвастать перед гостями «фирменной» наливкой собственного приготовления. И обязательно добавит фразу: «Натуральная, потому полезная. В магазине такой днем с огнем не сыщешь!» И будет прав. Ведь даже алкогольный напиток, сделанный для себя, то есть с любовью и соблюдением технологии, да еще из экологически чистых даров природы, при употреблении в умеренных количествах принесет только пользу и хорошее настроение. В этой книге вы найдете все секреты приготовления вин, наливок, настоек и самогона из самого различного сырья. Одни рецепты просты в изготовлении, другие, напротив, потребуют немало времени. В любом случае каждый найдет для себя что-то интересное.

УДК 641
ББК 36.991

ISBN 978-5-17-097882-3

© Пышнов И. Г., 2015
© АСТ, 2015

Содержание

Получение питьевого спирта (или самогона)	6
Выбор и подготовка исходного сырья	8
Приготовление солода	10
Приготовление солодового молока	11
Затирание основного затора	12
Перегонка	15
Очистка самогона	17
Улучшение вкусовых и цветковых качеств самогона	19
Оборудование	20
Рецепты алкогольных напитков домашнего приготовления	27
Рецепты самогонок	27
Самогонка быстрым способом	27
Самогонка из варенья	27
Самогон за 2 часа	27
Без дрожжей и сахара	27
Яблочный самогон	28
Самогонка из яблочного сока	28
Самогон из фруктово-ягодного сока	28
Самогонка из крахмала	28
Самогон из вишни	28
Самогонка из патоки	29
Самогонка из сахара	29
Самогонка из конфет	29
«Медовуха»	29
Малиновый самогон	29
Анисовый самогон	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Иван Пышнов

**Домашнее вино, наливка, самогон и другие
алкогольные напитки. Лучшие рецепты**

Использованы иллюстрации из фотобанка Shutterstock.com

© Пышнов, И.Г., 2015

© ООО «Издательство АСТ», 2016

Получение питьевого спирта (или самогона)

***Питьевой спирт** входит в состав крепких напитков и вин. Используется как консервант при заготовках плодов, ягод и соков, является основным компонентом лекарственных и целебных настоек, стимулирует кровообращение (применяется для компрессов и растираний).*

***Самогон** – это спиртосодержащая жидкость, полученная путем перегонки через кустарные аппараты алкогольной массы, добытой в результате брожения продуктов, содержащих крахмалистые или сахаристые вещества.*

***Винокурение** – процесс получения спиртосодержащей жидкости из пищевых продуктов.*

Спирт легче воды, и именно поэтому он большей частью концентрируется в верхних слоях водного раствора и в бражке. Температура кипения спирта – 78,3 °С. Хранить его следует в плотно закрытой стеклянной посуде.

Материалы для производства спирта весьма разнообразны. Легче всего спирт получается из алкогольных жидкостей.

Например, в результате перегонки виноградного вина образуется спирт, служащий для приготовления хорошего коньяка, а яблочное вино после перегонки даст спирт для оригинальной водки «Кальвадос» (см. рецепты).

Для винокурения очень широко используются продукты, богатые сахаром, например, сахарная свекла, но все-таки лучший вариант – продукты, содержащие крахмал: различное зерно или картофель.

Приготовление самогона – сложный технологический процесс, требующий в первую очередь соблюдения температурного режима на отдельных этапах.

Каждый этап включает ряд последовательных операций с заданными параметрами, и только выполнение всех условий позволяет получить конечный продукт высокого качества и экономно использовать сырье.

Поскольку длительность этапов различна, а их выполнение допускает совмещение операций, можно ускорить весь процесс путем правильной его организации.

Приготовление солода — самый продолжительный этап, который в зависимости от вида зерна длится от 5 до 12 дней.

Приготовление дрожжевого затора длится 16–19 ч, (возможно его совмещение с подготовкой сырья).

Затираание основного припаса, включающее его осахаривание и сбраживание затора, продолжается до трех дней.

Этап *перегонки* зависит от объема и производительности перегонного куба и составляет 5–8 ч при объеме бражки 18–20 л.

Этап *очистки спиртового отгона* позволяет получить продукт высокого качества.

Помните, что мутный самогон с «дурным» запахом и вкусом – результат небрежного отношения к технологическим требованиям, предъявляемым на всех без исключения этапах приготовления.



Выбор и подготовка исходного сырья

Основным критерием при выборе сырья является его доступность, то есть минимизация затрат на его приобретение. Наиболее часто в качестве сырья используют сахар, но при этом следует помнить, что сахар не только ценный, но и зачастую дефицитный продукт, в то время как в зависимости от географического расположения региона более доступными могут оказаться другие виды сырья: крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель и т. и. Для сравнения при выборе исходного сырья приводим таблицу выхода спирта и водки из 1 кг различных видов сырья.

Таблица 1

Вид сырья	Выход спирта, л/кг	Выход водки*, л/кг
Крахмал	0,72	1,52
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Горох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Картофель	0,11–0,18	0,35
Виноград	0,09–0,14	0,25
Сахарная свекла	0,08–0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Яблоки	0,06	0,14
Вишня	0,05	0,121

* Под водкой понимается 40%-й спиртовой раствор.

Выбор исходного сырья во многом определяет качество готового продукта. Так, например, самогон из сахарной свеклы не годится для приготовления высококачественных сортов самогона, зато он хорошо подходит для простых, острых и резких напитков, отличающихся сравнительно низкой себестоимостью. Самогон из картофеля получается намного лучшего качества, но требует доработки (двойная или даже тройная перегонка, обязательна дополнительная очистка).

Для получения самогона с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом часто используют различное плодово-ягодное сырье из яблок, айвы, рябины, ирги, вишни, сливы, малины, черешни и других фруктов и ягод.

Одним из главных факторов, влияющих на качество готового продукта – самогона, является сортность исходного продукта и его качество. Так, например, из яблок лучше использовать осенние и зимние сорта, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать, но яблоки, созревшие на дереве, более ароматны. Прекрасным сырьем служат плоды айвы. Технологическая спелость айвы наступает после лежки, когда плоды приобретают свойственную каждому сорту окраску, мягкость, сильный аромат; количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектиновых – уменьшается.

Широкое применение в качестве исходного сырья получили различные сорта рябины, в том числе черноплодной. Но из-за терпкости и недостаточной кислотности при ее использова-

нии рекомендуется добавить более кислые ягоды (например, на 2 части черноплодной рябины добавляют 1 часть красной смородины). С целью снижения горьковатого привкуса, рябину следует собирать после первых морозов. Ягоды ирги при ее использовании рекомендуется слегка подвялить, что увеличивает их сахаристость и улучшает аромат.

Во многих регионах России в качестве исходного материала применяют различные дикорастущие ягоды: малину, землянику, чернику и др. При использовании малины следует знать, что желтые и белые сорта не пригодны. Черника – очень нежная ягода, поэтому в переработку должна поступать немедленно после сбора, в противном случае она скисает и приобретает неприятный устойчивый запах, сохраняющийся после перегонки.

Иногда для приготовления исходного сырья используют некоторые листовые овощи, например ревень, содержащий до 0,5 % щавелевой кислоты, которая впоследствии дает неприятный травяной привкус. Избавляются от него путем проваривания в эмалированной посуде в небольшом количестве воды нарезанных на мелкие кусочки черешков ревеня.

Наиболее широкое применение как в виноделии, так и в производстве самогона в качестве исходного сырья получил виноград. Можно использовать практически все его сорта, но выход готового продукта (самогона) будет зависеть в основном от показателя сахаристости различных сортов и кислотности, определяющей условия брожения.

Для приготовления крепких напитков высокого качества рекомендуется использовать самогон, полученный из крахмального сырья (пшеницы или другого зерна). Процесс приготовления крахмального сырья можно разделить на два этапа: проращивание зерна (чаще называют приготовлением солода) и подготовка раствора из пророщенного сырья (чаще называют приготовлением солодового молока).

Приготовление солода

Солод – продукт искусственного проращивания зерен злаков, содержащих активные вещества – ферменты. Эти вещества определяют способность солода расщеплять (осахаривать) крахмал на простые сахара, которые затем превращаются дрожжами в спирт. Приготовление солода требует особого внимания и чистоты. Хороший солод – основа высокого качества самогона.

Периоды проращивания зерна для разных культур следующие: 7–8 дней для пшеницы, 5–6 дней для ржи, 9–10 дней для ячменя, 8–9 дней для овса и 4–5 дней для проса. При проращивании в зерне образуются активные ферменты, которые значительно ускоряют осахаривание крахмала.

При необходимости солод следует подсушить, однако после подсушки активность ферментов падает на 20 % и, соответственно, увеличиваются сроки проращивания.

Приготовление солода состоит из ряда обязательных операций, которые включают сортировку зерна, замачивание, ращение, очистку от ростков и сушку. Разберем подробнее эти операции.

Возьмем, например, ячмень. Зерно вначале просеивают через сито, затем моют несколько раз в горячей воде при температуре 50–55 °С. После этого замачивают в чистой деревянной или эмалированной посуде, залитой водой наполовину. Всплывшие зерна и мусор удаляют.

Высыпать зерно в воду лучше понемногу – так легче будет удалять мусор. Воду надо менять каждые 7–8 ч. Когда обнаружится, что шелуха легко отделяется от мякоти, кожица зерна надтреснута и обозначается росток, а само зерно при сгибании не ломается, надо заканчивать замачивание и переходить к этапу ращения солода.

Для этого в темном помещении рассыпают зерно слоем до 3 см и накрывают его влажной тканью. В помещении должна поддерживаться температура не выше 17–18 °С и влажность не ниже 40 %. Первые 5 дней зерно через каждые 6–7 ч проветривают, переворачивают, а ткань увлажняют. Затем, чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещение ограничивают, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни стараются предотвратить, перемешивая и охлаждая зерно.

Основные признаки прекращения роста: длина ростков достигла 5–6 мм, а корешков – 12–15 мм, зерна утрачивают мучной вкус и при раскусывании хрустят и пахнут приятным огуречным запахом, а корешки сцепляются друг с другом.

После этого солод рассыпают в теплом сухом помещении и подвяливают. Затем сушат в сушильне до тех пор, пока его влажность не составит 3–3,5 %. Температура при сушке не должна превышать 40 °С. Солод высушен, когда он сух на ощупь, имеет сладкий вкус, корешки и ростки значительно уменьшились и легко отделяются при трении в руках, солод имеет характерный приятный запах. Ростки солода следует удалить. Для этого солод протирают руками, а затем провеивают или протряхивают в сите. Солод, высушенный при температуре не более 40 °С, называют «белым»; такой солод имеет высокую активность ферментов (80 %) и хорошо сохраняется. Хранят солод в сухом помещении в закрытой посуде.

Приготовление солодового молока

Для этого процесса предпочтительно использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Для стерилизации солод трижды промывают горячей водой (65 °С). При этом все компоненты солода смешивают, заливают водой, выдерживают 5–8 мин, сливают воду и подсушивают. Затем смесь помещают в кофемолку и размалывают до получения мелкой муки, которую просеивают сквозь сито и оставшуюся крупную фракцию дробят повторно до получения мелкого помола. Для приготовления водно-солодовой смеси (солодового молока) на 2 кг мучного сырья берут 165 г солода и 900—1000 мл воды.

Для смешивания в домашних условиях используют миксер ручной или электрический, в приемную емкость миксера всыпают солод, наливают половину (350–450 мл) общего количества воды, нагретой до 50–55 °С, тщательно размешивают до получения однородной белой жидкости и настаивают около часа. Полученное концентрированное солодовое молоко разбавляют водой (450 мл), размешивают и подогревают до 50–52 °С. Солодовое молоко желательно процедить.

Затирание основного затора

Затирание (приготовление) основного затора является одним из главных этапов в процессе получения самогона. Основной затор состоит из сладкого сусла, приготовленного из крахмалосодержащего или сахаросодержащего сырья, дрожжевого затора и минеральных добавок.

Одним из важных факторов эффективности сбраживания является поддержание оптимальной температуры (не ниже 18 °С и не выше 24 °С). Так, резкое похолодание в начальный период брожения может полностью его остановить, несмотря на то что еще не весь сахар выбродил.

При низкой температуре дрожжи остаются живыми, но не могут работать. В этом случае необходимо повысить температуру; дрожжи смогут продолжить работу и доведут брожение до конца, но для этого предварительно надо их перемешать. Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может настолько ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае рекомендуем снять резиновой трубкой сусло с дрожжей, добавить свежих и поставить емкость в помещение с температурой не выше 20 °С.

Скорость реакции сбраживания в нормальных условиях пропорциональна концентрации сахара в браге, но следует учитывать, что реакция сбраживания прекращается при достижении концентрации образовавшегося спирта выше 10 объемных процентов. Отсюда следует, что при недостаточном количестве сахара брожение будет происходить медленно, а излишки сахара просто не будут участвовать в реакции образования спирта, что приведет к дополнительным потерям.

При изготовлении сахарного самогона составляющие компоненты (сахар, дрожжи, вода) рекомендуется применять в соотношении 1,0:0, 1:3,0. Данное соотношение можно использовать для многих видов фруктово-ягодного сырья с учетом показателя сахаристости и влагонасыщенности конкретной смеси. Количество дрожжей в этом случае составляет 25–30 %.

Процесс приготовления браги из пшеницы или другого зерна имеет специфические особенности. Зерно замачивают на несколько дней, проращивают три дня в теплом месте, просушивают 12–14 ч. Затем зерно крупно размалывают толкушкой и разбавляют водой в соотношении один к трем, добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна, дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а также солод в соотношении: на 1 л воды и 2 кг пшеницы или ржи 0,16 кг солодового молока.

Полученную смесь настаивают в теплом месте в течение 10–15 дней, периодически встряхивая и удаляя образовавшуюся на поверхности накипь. В процессе приготовления брагу накрывают материей или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

При приготовлении браги из картофеля рекомендуем следующие соотношения: на 6–8 кг картофеля берется 10 л воды, 0,2 кг смеси солодов, 0,3 кг сахара и 0,15 кг дрожжей. В случае использования гороха в качестве исходного сырья на 2 кг гороха и 7 л воды добавляют 0,1 кг дрожжей, 0,2 кг солода и 0,25 кг сахара.

Окончательно перебродившая брага приобретает специфический, слегка горьковатый привкус; образование пены и выделение газа в ней практически прекращается, хотя при встряхивании емкости пузырьки газа со дна все еще поднимаются. Запах также заметно меняется и из резкого становится кисло-сладким.

Умение правильно определить момент созревания браги весьма важно для получения хорошего самогона. При перегонке перезревшей браги снижаются его качественные параметры, а использование недозревшей браги существенно уменьшает выход конечного продукта. Однако настоящее умение уловить момент, когда брага созрела, приходит с опытом, поскольку для каждого вида сырья существуют свои особые признаки.

При брожении отмечают три стадии: начальное брожение (длится 25–30 ч), главное брожение (длится 15–24 ч) и дображивание (длится 15–25 ч). Надо отметить, что при использовании бражки на основе свекловичного сахара дображивание может длиться до 120 часов.

При начальном брожении бражка насыщается углекислым газом, ее температура немного повышается, сладкий вначале вкус ослабевает.

При главном брожении бражка «ходит» – идет сильное газообразование, поверхность покрывается пузырьками, образующими пену. Температура поднимается до 29–30 °С. Концентрация алкоголя быстро нарастает, вкус бражки становится горьковато-кислым. В конце этого периода брожения концентрация сахаров в бражке уменьшается до 1,5–3 %.

При дображивании уровень бражки понижается, образование пены и выделение газа в ней практически прекращаются, температура уменьшается до 25 °С, вкус становится еще более горьковато-кислым. Запах также заметно меняется и становится кисло-сладким. Концентрация сахаров понижается до 1 %, кислотность бражки повышается.

По окончании брожения бражку нейтрализуют содой, фильтруют и перегоняют в спирт с помощью перегонных аппаратов. Перегонка бражки, кроме получения спирта, имеет целью отделить нежелательные органические примеси.

Важнейшим элементом процесса сбраживания являются дрожжи – вещество из микроскопических грибов, которые и вызывают брожение. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, но, когда крепость браги достигает 15°, большинство видов дрожжей погибает, независимо от наличия в браге еще не перебродившего сахара.

При брожении плодово-ягодного сырья можно использовать так называемые «дикие дрожжи», которые легко получить в домашних условиях. Для этого спелые ягоды (мыть их нельзя, так как можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности) разминают и помещают в стеклянную бутыл. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахарного песка и наливают стакан воды.

Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место на 3–4 дня. Затем сок отделяют от мезги через марлю и употребляют вместо селекционных дрожжей.

Для обеспечения нормального брожения на 10 л браги добавляют 300 г закваски. Срок хранения закваски не более 10 дней. Обычные дрожжи в самогоноварении можно заменить и другими продуктами, например, томатной пастой. В зависимости от концентрации ее берут в 2–3 раза больше, чем дрожжей. Употребляют для этих целей и отвар хмеля.

Варианты приготовления самодельных дрожжей

Первый способ. 1/2 стакана пшеничной муки заливают 3/4 стакана теплой воды. К этой смеси ежедневно в течение трех суток подливают по столовой ложке теплой воды. На четвертые сутки массу проваривают, помешивая, на слабом огне, после чего ее надо остудить и всыпать еще столовую ложку муки. Эту операцию повторяют 2 раза в последующие двое суток. Приготовленную массу держат в посуде, накрытой полотенцем, при комнатной температуре (20–22 °С). К концу недели дрожжи будут готовы. Хранят их в плотно закрытой стеклянной банке в холодильнике, не замораживая, 8–10 суток и используют так же, как прессованные дрожжи.

Второй способ. Две столовые ложки хмеля (сушеных женских соплодий) заливают двумя стаканами кипятка и варят 5–10 мин. Отвар процеживают сквозь сито и еще раз доводят до кипения. Затем в чистую эмалированную посуду всыпают стакан пшеничной муки и постепенно вливают и тщательно перемешивают горячий отвар. Накрывают емкость чистым полотенцем, держат в теплом месте 1,5–2 суток, после чего дрожжи готовы. На 5 стаканов затора кладут стакан дрожжей. Оставшиеся дрожжи сохраняются в холодильнике 2–3 суток, если всыпать в них стакан муки и дать постоять в тепле 4 ч.

При дальнейшем использовании дрожжи сначала разбавляют стаканом теплой воды и помещают на 1,5–2 ч в теплое место.

Во время брожения, помимо реакции получения этилового спирта, одновременно происходит окисление образовавшегося спирта, в результате чего образуются вредные продукты окисления, попадающие в самогон. Так, например, уксусный альдегид, который образуется при взаимодействии этилового спирта с воздухом, относится к третьему классу опасности. Не менее опасными являются и другие продукты окисления: этанол, метан и уксусная кислота.

Содержание перечисленных продуктов окисления в браге, а следовательно и в конечном продукте – самогоне, можно значительно снизить путем ограничения доступа воздуха во время брожения (установка водяного затвора). К некоторому снижению содержания вредных продуктов окисления приводит увеличение скорости сбраживания за счет дополнительного внесения сахара в брагу (то есть повышения концентрации сахара на 15–20 %), что отрицательно сказывается на себестоимости готового продукта.

Перегонка

Перегонка зрелой бражки позволяет получить спиртовой раствор повышенной концентрации. Перебродившая бражка содержит от 8,5 до 14,5 % алкоголя. Для перегонки бражки необходимо смонтировать перегонный куб, подключить охлаждение, проверить герметичность соединения трубок и уплотнений. Перегонку можно проводить с использованием различных нагревательных устройств, в том числе и газовых горелок с открытым огнем, но предпочтительнее использовать закрытые теплонагревательные приборы.

При перегонке бражку заливают в перегонный куб, заполняя не более двух третей объема куба, закрывают уплотненной крышкой и нагревают. Сначала нагрев проводят с высокой скоростью (до 5 °С/мин), затем при достижении температуры 70 °С снижают скорость нагрева до 1 °С/мин. Температуру измеряют термометром 0—100 °С.

При кипении бражки образуются пары, содержащие в несколько раз больше алкоголя, чем раствор (табл. 2).

Таблица 2

Точка кипения смеси, °С	Содержание алкоголя в смеси, °	Содержание алкоголя в парах, °
100	0	0
98,75	1	13
97,5	2	28
95	5	42
93,75	7	50
92,5	10	55
91,25	12	61
90	15	66
88,75	18	68
87,5	20	71
85	30	78
83,75	40	82

Кипение бражки начинается при температуре 90–93 °С в зависимости от концентрации алкоголя. При появлении первого отгона надо снизить скорость нагрева, установить скорость истечения отгона 120–150 капель в минуту и измерить его температуру.

При температуре отгона выше 30 °С следует увеличить охлаждение и циркуляцию воды в холодильнике. Затем надо стабилизировать скорость истечения отгона и довести ее до максимально возможной, но не допускать выброса бражки в трубопровод прибора.

При перегонке температура бражки в паровичке прибора будет медленно повышаться, и при достижении 98,7 °С перегонку следует закончить, поскольку содержание алкоголя в бражке составляет менее 1 %, а кроме того, при такой температуре происходит интенсивное накопление в спирте сивушных масел.

Для того чтобы перегнать весь алкоголь, содержащийся в первоначальном объеме бражки, надо перегнать не более одной трети ее объема.

Однократная перегонка дает отгон в три раза более концентрированный. Для получения сырого, то есть неочищенного, спирта концентрацией 80° перегонку проводят несколько раз, количество перегонок зависит от устройства перегонного прибора. Некоторые конструкции перегонных кубов позволяют получать концентрацию спирта 72–80° после второй перегонки.

В результате первой перегонки надо получить отгон по объему не более половины первоначального объема бражки, использованной при перегонке (3 л отгона получают из 6 л

бражки). После перегонки спиртовой отгон обрабатывают содой, повторно перегоняют и проводят его ректификацию, в результате которой получают очищенный пищевой спирт – ректификат.

Перегонка первичного отгона. Спиртовой отгон после первой перегонки нейтрализуют добавлением каустической соды или золы березовых дров (10 г соды на 1 л отгона). Для повторной перегонки спиртовой отгон сливают в перегонный куб, заполняя не более 3/4 его объема. Сначала нагревают интенсивно, а при достижении температуры 70 °С снижают интенсивность нагрева. Температура кипения отгона находится в пределах 85–87 °С, до этой температуры нагрев ведут медленно. При появлении вторичного отгона скорость нагрева надо увеличить и стабилизировать максимальное истечение отгона.

В процессе второй перегонки контролируют концентрацию спирта в приемнике посредством спиртомера. При достижении концентрации вторичного отгона 55–60° полученный спирт надо слить в другую емкость и продолжить перегонку второй фракции до тех пор, пока температура кипения не поднимется до 98,5 °С.

Полученный спиртовой отгон второй фракции с низкой концентрацией алкоголя (30°) надо перегнать еще раз. Для этого следует измерить объем отгона, а также объем полученного спирта. Суммарный объем спирта двух фракций, полученный в результате второй перегонки, составляет не более 1/2 первоначального объема спиртового отгона.

Концентрацию спирта приближенно можно определить методом сжигания. Для этого небольшую пробу (20 мл) спирта помещают в столовую ложку и подносят зажженную спичку: возгорания не происходит – концентрация менее 30°; возгорание прерывистое, с мигающим пламенем – концентрация 35–38°; ровное устойчивое горение с высоким пламенем, водный остаток менее половины начального объема – концентрация спирта более 50°.

Выход алкоголя зависит от вида сырья и качества выполнения всех операций. Этот показатель характеризует эффективность использования сырья и квалификацию производителя.

Очистка самогона

Самогон кроме этилового спирта и воды содержит еще и вредные примеси, которые необходимо удалить.

Для каждого вида примеси применяют свой способ очистки, но чаще всего используют марганцовку и древесный уголь. При правильном применении этих способов очистки самогон из хорошего сырья достигает «хрустальной» чистоты.

Приводим несколько проверенных практикой и временем старинных рецептов очистки:

1. Перед перегонкой в зависимости от величины куба положить от трех до шести горстей просеянной золы березовых дров с несколькими горстями соли. Вторую перегонку проводить без золы и соли.

2. На 6 л самогона добавить 1 л свежего молока и перегонять так, чтобы шло чисто и не было ни малейшей частицы погону.

3. В 12,3 л самогона насыпать 400 г чистых березовых углей. Настаивать до тех пор, пока все угли не осядут и водка не станет чистой, после чего ее слить, разбавить водой в соотношении 2:1 (одна часть – вода), добавить 800 г изюма и перегнать еще раз.

Полная схема очистки включает химическую очистку, специальную перегонку, фильтрацию и настаивание. Для любой очистки надо брать самогон после первой перегонки и вести процессы при комнатной температуре, так как высокоградусный спирт плохо отдает примеси, а при повышенной температуре некоторые вещества попросту не улавливаются. Этот самогон обрабатывают раствором марганцовки из расчета 1–2 г на литр, причем нужное количество марганцовки лучше предварительно развести в небольшом количестве кипяченой воды. Раствор выливают в самогон, тщательно размешивают и оставляют до выпадения осадка и осветления (в пределах 8—10 ч). После этого самогон фильтруют через полотно и проводят специальную перегонку.

При перегонке высокоградусного самогона его разбавляют водой до концентрации 40–45°, затем помещают в куб и проводят нагревание с высокой скоростью до 60 °С, а затем, снижая скорость нагрева, медленно доводят до температуры кипения, которая находится в интервале 83,5—84,5 °С.

Первую полученную фракцию, объем которой составляет примерно 5–8 % от объема алкоголя, в дальнейшем используют только для технических целей. Здесь содержатся легкокипящие примеси.

Вторую фракцию получают при повышенной скорости нагрева до температуры 96–97 °С. Ее и используют для получения напитков.

Третья фракция содержит спирт низкой концентрации, зато имеет высокое содержание сивушных масел. Ее можно перегнать еще раз.

После перегонок проводят фильтрацию через различные фильтры. Лучше вновь развести самогон до концентрации 40–45°. Можно ограничиться только фильтрацией через активированный уголь. Значительно проще употреблять изготовленный в домашних условиях древесный уголь. Для повышения его поглотительной способности необходимо обязательно очистить древесину от коры и вырезать из чурок сердцевину и сучки.

Чаще всего древесный уголь для очистки спирта готовят из березовых и дубовых дров. Дрова распиливают на небольшие плашки 3–5 см, раскалывают на чурбачки, просушивают в течение 2–3 недель в теплом помещении, затем кладут в чугунный или железный котелок с крышкой и нагревают на сильном жару в печи или на костре до полного пережигания, которое длится 1,5–2 ч. Пережженный уголь остужают вместе с котелком при плотно закрытой крышке. После этого уголь используют для обработки спирта и изготовления фильтров. Хранят в плотно закрытой посуде.

Перед употреблением уголь дробят до размера кусочков 5–7 мм, просеивают сквозь сито и отделяют пыль, которую не используют. Уголь можно использовать многократно, если перед употреблением восстановить его свойства. Для этого необходимо обработать уголь 2 %-м раствором соляной кислоты, промыть водой и высушить, а затем снова прокалить уголь на огне в закрытом котелке.

Поглотительная способность угля разных деревьев в порядке убывания такова: буковый, березовый, сосновый, липовый, еловый, дубовый, осиновый, ольховый, тополиный.

Казалось бы, получение древесного угля в городской квартире невозможно из-за дыма и копоти. Но, сделав несложное устройство, этих неудобств можно избежать. Надо взять массивную литую кастрюлю типа гусятницы (ни в коем случае не эмалированную). В крышке просверлить отверстие и нарезать резьбу. На отрезке трубки 80—100 мм нарезать резьбу соответственно резьбе отверстия. Трубку вкрутить в отверстие – получится штуцер.

Затем на штуцер туго надеть резиновую трубку, а другой конец трубки опустить в банку с водой. В кастрюлю на дно положить обломки березовых, ольховых, ивовых веточек, накрыть крышкой, по периметру крышки промазать глиной, чтобы не было утечки дыма. Кастрюлю поставить на огонь и прокалить. Дым будет попадать в воду и фильтроваться. После нагрева кастрюлю охладить, вынуть готовый древесный уголь.

Угли заливают самогоном (из расчета 50 г на литр) и, взбалтывая емкость по 3–4 раза в день, настаивают. По истечении трех недель настаивают еще неделю, но уже не взбалтывая, а затем фильтруют.

Для очистки ароматизированных самогонов употребляют сложные составные фильтры. Они изготавливаются из материи, ваты, песка (древесного угля). Матерчатый фильтр делают из плотной ткани, которую сшивают в виде конусного мешка. Песчаный фильтр изготавливают из чистого крупнозернистого песка, который просеивают через сито, промывают в проточной воде, а затем кипятят или прокаливают в течение 30–40 мин.

Составной фильтр собирают следующим образом. В неметаллическую воронку кладут двойной слой марли и слой ваты, насыпают заготовленный песок слоем 20–30 мм, а сверху укладывают второй слой марли. Такой фильтр пропускает около одного литра самогона в час. Песок можно заменить толченым углем, при этом вместо нижнего слоя марли нужно взять полотно.

Улучшение вкусовых и цветовых качеств самогона

Любой напиток оценивается прежде всего по внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу. Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный привкус помогают различные добавки. Только ленивый, не уважающий себя и продукт изготовления человек будет пить самогон в чистом виде.

При подслащивании обычно используют специальный сироп, для приготовления которого 1 кг сахара варят в 1 л воды, снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем остужают и выдерживают две недели, чтобы оставшийся в нем тончайший «ил» опустился на дно.

При смешивании самогона и сиропа или меда происходит выделение газов и нагревание смеси. Если газовыделение закончилось, значит, процесс завершен. Затем добавляют несколько таблеток с активированным углем и тщательно взбалтывают. Настаивают 1–2 ч при комнатной температуре и процеживают через плотную ткань. Напиток разливают по бутылкам и выдерживают двое-трое суток при температуре 3–4 °С. После этого он приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает.

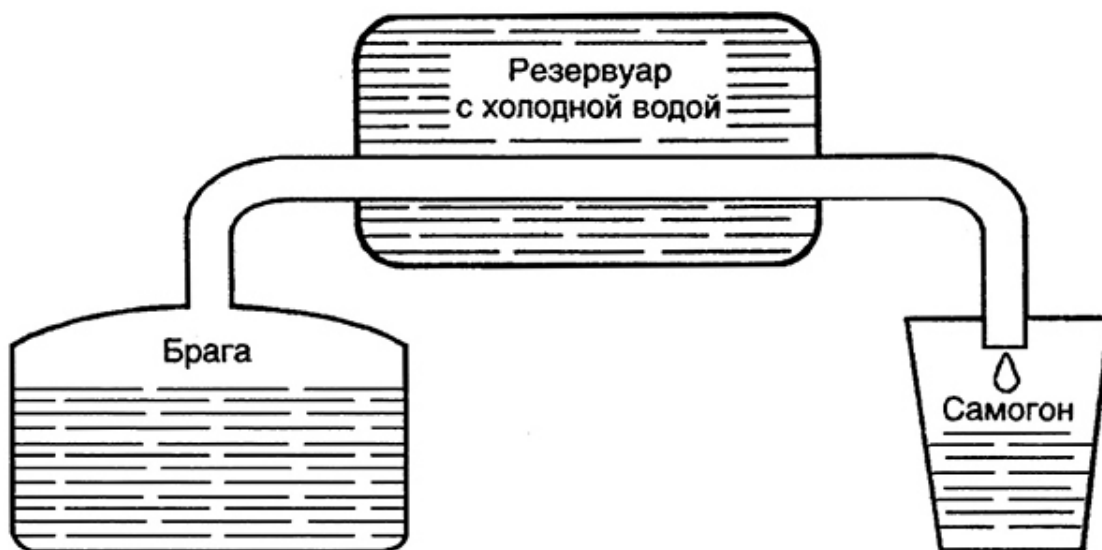
Подслащивать самогон можно и вареньем. Для этого на 3 л самогона надо класть 3–4 чайные ложки варенья.

При приготовлении различных сортов крепких напитков на основе самогона применяют искусственные ароматизированные красители или растительные вещества как в сыром, так и в заранее приготовленном виде. Химические добавки применяют в соответствии с указаниями на упаковке красителя и рекомендуемой дозировкой.

Оборудование

Существует большое количество конструкций перегонных аппаратов: от самых простых до сложных, с электроникой и системой автоматики. В данном разделе описан общий принцип работы таких аппаратов, а также приведены конструкции, изготовление которых под силу любому домашнему умельцу.

Поскольку технологический процесс перегонки сводится к нагреванию сырья и конденсации образующихся паров, весь диапазон различных конструкций аппаратов для перегонки может быть представлен одной принципиальной схемой:

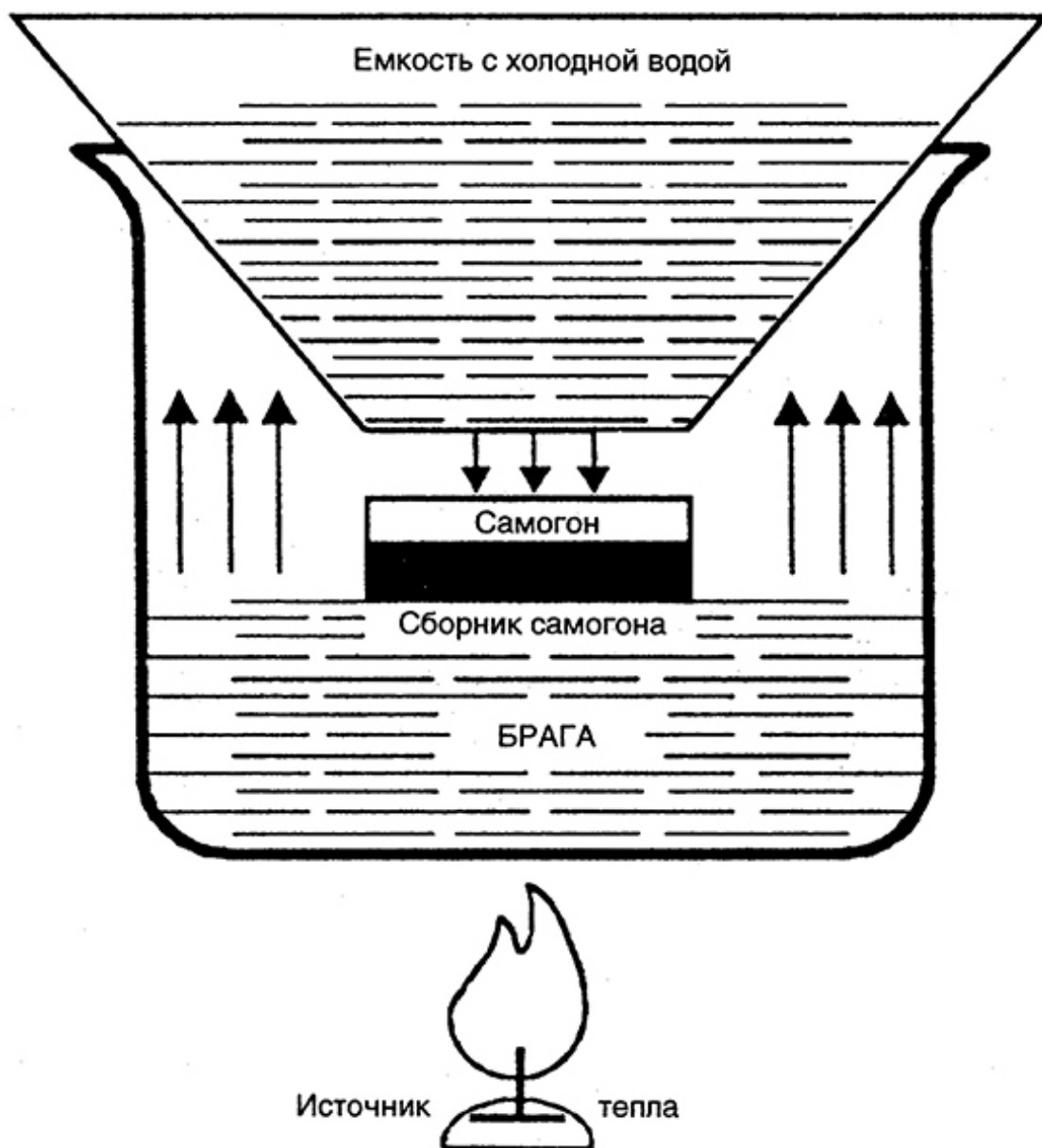


Качество получаемого самогона зависит не только от сырья, рецепта и правильности ведения технологического процесса, но и во многом от конструкции аппарата для перегонки. Используя приведенные здесь общие сведения, можно изготовить большое количество самых разнообразных конструкций самогонных аппаратов.

Самый простой аппарат для перегонки – «Тарелку» можно собрать из кастрюли и двух тарелок, одна из которых просто плавает на поверхности бражки, а другая (с водой) служит холодильником.

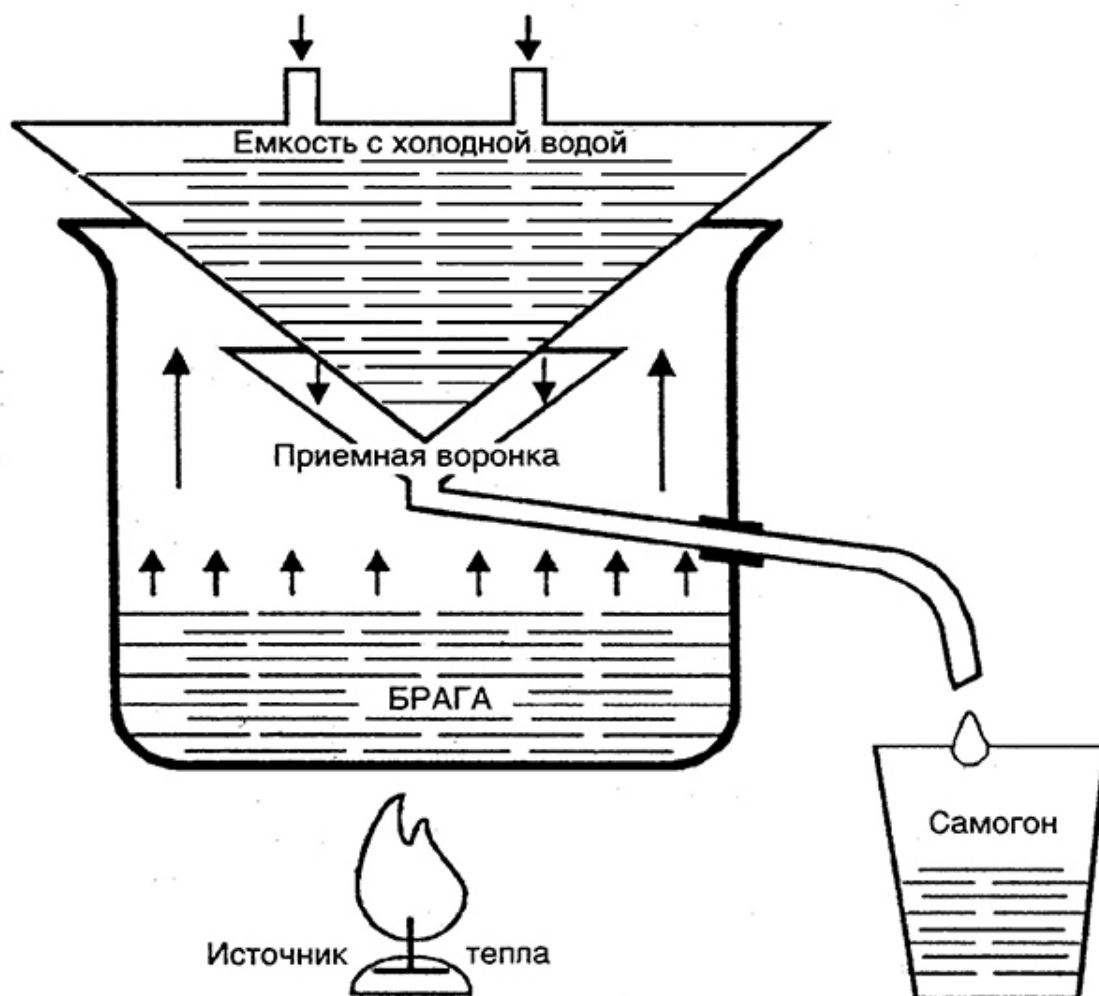
Бражка нагревается при помощи горелки, при этом спиртосодержащий пар поднимается вверх, конденсируется на стенках верхней тарелки и скатывается каплями в плавающую тарелку. При завершении перегонки спиртовой раствор, образовавшийся в тарелке-приемнике, аккуратно сливают.

Схематически аппарат «Тарелка» можно изобразить следующим образом:

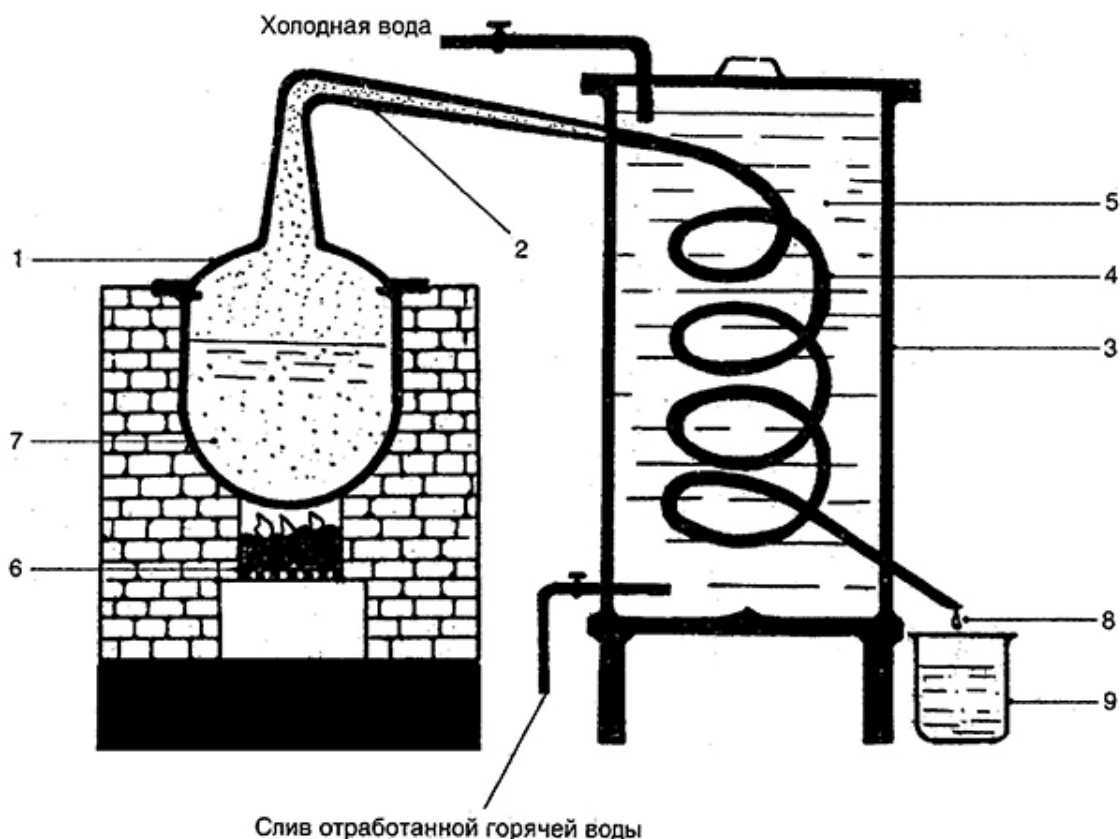


Перегонный аппарат «Воронка» – усовершенствованный вариант описанного выше перегонного устройства. Изготавливают его следующим образом: в бак или любую другую емкость из нержавеющей стали (или пищевого алюминия) на 10–15 л как крышку вставляют конус, изготовленный также из нержавеющей стали. К конусу на расстоянии 1,5–2 см с помощью пластинок припаивают воронку, в которую будет стекать жидкость с охлажденных стенок. В стенке емкости проделывают отверстие, в которое наклонно впаивается кусок трубки. В верхнюю часть корпуса впаивают две трубки, на которые надевают резиновые шланги. Один из них соединяют с краном холодной воды, по другому отработанная вода вытекает в раковину.

Стык конуса и емкости промазывают тестом. Это важно сделать по трем причинам: во-первых, промазывание шва исключает выход наружу спиртоносных паров; во-вторых, в случае образования избыточного давления в емкости взрыв будет предотвращен, и, в-третьих, нагревающееся тесто будет распространять в помещении приятный запах хлебной сдобы. Схема перегонного аппарата «Воронка»:



На иллюстрации ниже изображено старинное устройство «Перегонный куб». На протяжении столетий он верой и правдой служил винокурам в разных странах. В наших селах до сих пор можно встретить такие агрегаты. Пользуется ими согласно очередности все село (или улица).



Перегонный куб и сейчас используют в Шотландии, Ирландии.

Устройство перегонного куба несложное: медный сосуд (1), напоминающий огромный чайник с круглым дном и горлом, соединенным длинной трубой (2) с конденсатором (3). Конденсатор представляет собой медный змеевик (4), погруженный в емкость, где циркулирует холодная вода (5). Когда перегонный куб подогревают на открытом огне (6), бражка (7) кипит и пар попадает в змеевик, в нем пар конденсируется и превращается в жидкость, которая стекает тонкой струйкой (8) в приемную тару (9).

В принципе такой же метод применяется и на современных спиртовых заводах с непрерывным процессом перегонки.

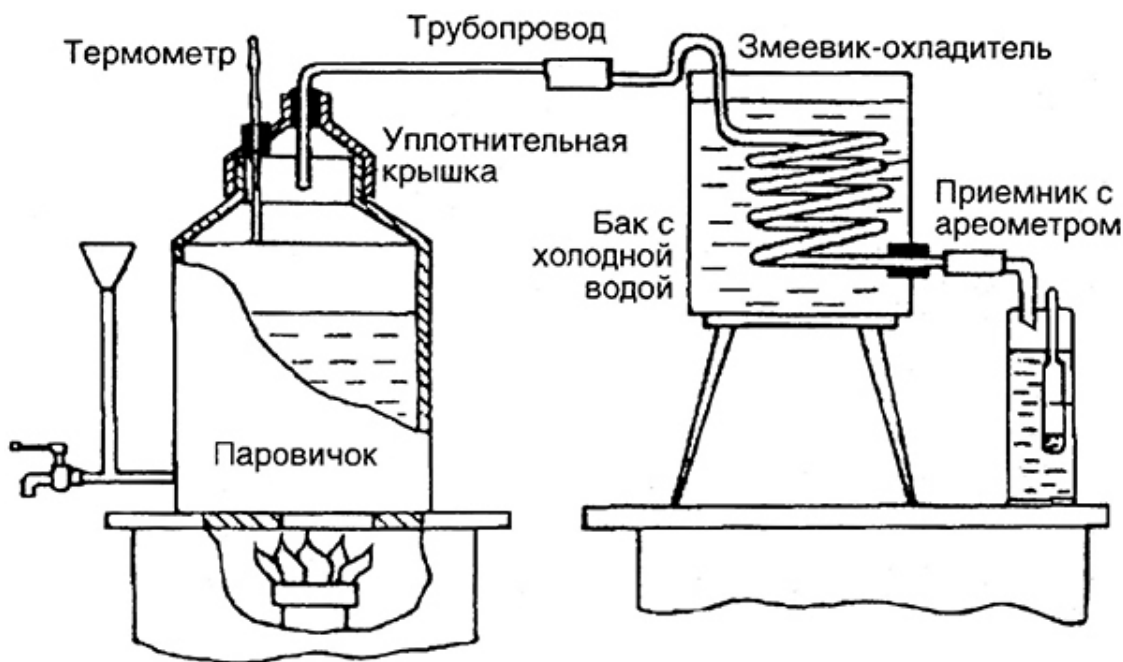
Простой перегонный куб можно собрать из разной посуды и огнеупорных сосудов, которые есть в каждом доме. Такой прибор состоит из вместительной емкости – паровичка, в который заливают зрелую бражку; уплотнительной крышки с термометром и трубопроводом, охладителя, в качестве которого используют змеевик, помещенный в бак с холодной водой. Спиртовой отгон собирается в приемнике, в который помещают ареометр.

При перегонке бражку наливают в паровичок не более чем на $2/3$ объема и нагревают до кипения. При этом с помощью термометра надо следить за началом кипения. Имейте в виду, что, когда не отрегулирован нагрев жидкости, может произойти выброс бражки в паровой трубопровод, и это приведет к прекращению перегонки и необходимости промывать трубопровод прибора.

Для предотвращения этого после повышения температуры выше 80°C нагрев уменьшают и добиваются спокойного устойчивого кипения.

При повышении температуры кипения выше $98,5^{\circ}\text{C}$ перегонку прекращают, так как при более высокой температуре происходит интенсивное накопление в спирте сивушных масел.

Схема простого перегонного куба:



В настоящее время в сельской местности наибольшее распространение получили перегонные конструкции, собранные из бидонов от молокодоильных аппаратов. У них уже готовая герметическая крышка со штуцерами для трубок.

В городских условиях очень часто аппарат для перегонки изготавливается из обыкновенной скороварки. Для этого вынимают клапаны из крышки скороварки, а на их место устанавливают пробки (одна для трубки, другая для термометра). Однако всегда следует помнить, что излишне сложная конструкция аппарата вовсе не гарантирует качество и эффективность самогонварения.

Простейшая перегонная конструкция «Чугунок» показана на следующем рисунке.

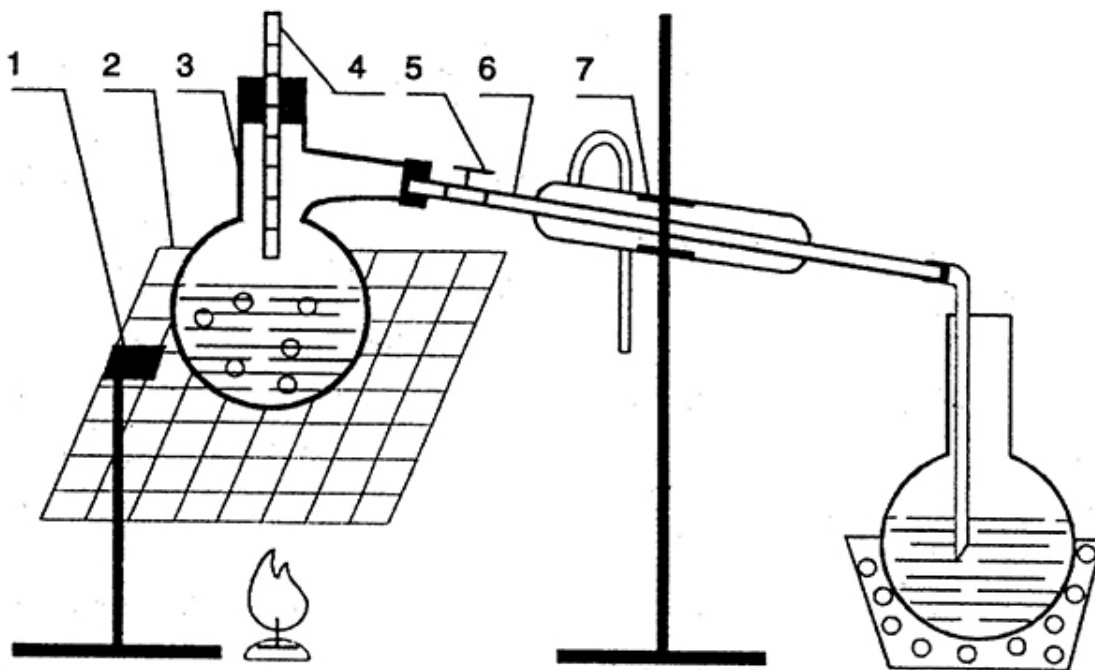
Чугунок с бражкой накрыт сверху вторым чугуном, в котором установлена мешалка и пароотводная трубка, соединенная с холодильником. Спиртосодержащие пары конденсируются в холодильнике и стекают в приемник. Место соприкосновения чугунок замазывается тестом.

Конструкция еще одного аппарата для перегонки браги отличается компактностью и допустимостью комплектации отдельных элементов, но обладает не очень высокой производительностью.



Этот вариант аппарата используют для перегонки браги и ароматизированных водок в небольших количествах (до 0,5 л).

На асбестовое сито (2), закрепленное в штативе (1), ставят колбу (3) с пробками, плотно закрепленными в горловинах. В верхней пробке делают отверстие для термометра (4), а в боковой – для трубки (6) с краном (5), которая соединяет колбу с холодильником (7). Колбу (3) выбирают такого размера, чтобы подвергаемая перегонке жидкость занимала $\frac{2}{3}$ ее объема.



Нагревание – важная операция при приготовлении спирта, так как режим нагрева в значительной степени определяет чистоту полученного спирта, а также эффективное использование электроэнергии и топлива.

Нагревание непосредственно пламенем горелки применяют чаще всего при перегонке бражки. При этом регулируют температуру нагрева изменением величины пламени или изменением расстояния от пламени до нагревательного сосуда. Такой способ нагрева дает неравномерную температуру, вызывая разогрев нижних слоев перегоняемой жидкости, значительно превышающий температуру верхних слоев. В результате возможно подгорание в резервуаре перегонного куба осадка, который трудно удалить. Для более равномерного нагрева применяют асбестированную сетку, металлическую пластину или электронагреватели закрытого типа, на которые ставят нагреваемый сосуд.

Самый простой способ равномерного нагрева – нагревание с помощью воздушной бани, для чего можно использовать любой металлический сосуд. Дно сосуда пробивают в нескольких местах, ближе к стенкам, затем вырезают кружок из асбеста и кладут на пробитое дно. Нагреваемый сосуд устанавливают внутри металлического на треноге или на кольце через асбестовую прокладку. Горелка нагревает нижний асбестовый кружок, не соприкасающийся с нагреваемым сосудом, при этом нагретый воздух поступает в металлическую емкость и согревает сосуд.

В настоящее время широко используются электрические воздушные и водяные бани, которые весьма удобны в обращении. Для нагрева перегонного куба можно использовать песочную баню, которая представляет собой сковородку с высокими бортами, наполненную песком. Нагревают песочную баню снизу, посредством горелки или электронагревателя. Песочная баня обеспечивает равномерный нагрев, а для контроля температуры такую баню оснащают термометром, измерительный наконечник которого погружается в песок.

Для контроля температуры смеси во время брожения можно использовать обычный термометр, а при перегонке требуются специальные термометры со шкалой до 120 °С.

Для определения процентного содержания алкоголя, или так называемой крепости напитка, используют специальный прибор – ареометр. Следует помнить, что самогон, полученный из различного исходного сырья, а также настоящий на различных добавках, при одинаковом содержании алкоголя может значительно отличаться по удельному весу. Поэтому показания ареометра не всегда соответствуют действительности.

Ареометр можно сделать самому. В пробирку высотой 60–90 мм помещают небольшой тяжелый грузик (дробь, кусочки свинца) и закрывают пробкой. В пробку вставляют тонкий деревянный стержень длиной 100–150 мм. Пробирку помещают в емкость с дистиллированной водой при температуре 20 °С и, изменяя вес груза, добиваются, чтобы тонкий стержень почти полностью скрылся в воде. В этом положении делают отметку на стержне. Для определения верхнего предела измерения прибор помещают в калиброванный спиртовой раствор с концентрацией 80°. Расстояние между верхним и нижним пределами делят на определенное количество частей (например, 10). Прибор готов.

Помните, что не всякая посуда может использоваться при самогонноварении. Лучшая тара – дубовый бочонок, стеклянный баллон, эмалированный бачок. Кратковременно допускается использование алюминиевой посуды. Пластмассовая тара может использоваться только в том случае, если на ней стоит клеймо «Для пищевых продуктов». Совершенно недопустимо применение медной и железной тары.

При использовании любой конструкции самогонного аппарата возникает необходимость применения различных трубок, шлангов, пробок и т. д. Следует помнить, что продукты брожения и перегонки относятся к химически активным веществам, поэтому для соединения отдельных узлов оборудования, по возможности, следует применять нержавейку, стекло или специальную резину.

Рецепты алкогольных напитков домашнего приготовления

Рецепты самогонок

***Самогон** – это этиловый спирт, получаемый в домашних условиях при перегонке браги. Это старинный русский крепкий напиток, получивший широкое распространение в России уже в XVI в.*

Незабвенный Остап Сулейман Мария Бендер Бей знал не менее 200 способов изготовления самогона. Вершиной его познаний было выдавливание живительной влаги из табуретки.

Обыкновенные люди таким разнообразием рецептов не владеют. Однако народная фантазия в этом вопросе поистине неисчерпаема, на сегодняшний день можно получить добротный самогон, используя несложное и недорогое оборудование.

Самогонка быстрым способом

1-й способ. Горох, сахар и дрожжи залить теплой водой. Размешать и добавить небольшое количество парного молока. Затор выстаивать 1 день. Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: горох – 1 кг, сахар – 5 кг, дрожжи – 500 г, вода – 15 л, молоко — 1 л.

2-й способ. Смешать измельченный сырой картофель средней величины, раскрошенный хлеб, сахар и дрожжи. Залить кипяченой водой и молоком. Затор выстаивать 1 день.

Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: сахар – 5 кг, дрожжи – 500 г, вода – 25 л, картофель – 25 шт., молоко – 600 мл, хлеб – 4 буханки.

Самогонка из варенья

Застоявшееся варенье развести теплой водой, добавить дрожжи. Для того, чтобы получить больший выход водки, желательно добавить сахар. Закваску поставить в теплое место на 5 дней. Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: варенье – 3 л, дрожжи – 100 г, вода – 15 л, сахар – 1,5 кг.

Самогон за 2 часа

Поместить все компоненты в стиральную машину. Крутить 2 ч, затем дать отстояться и перегнать.

Компоненты: сахар – 10 кг, дрожжи – 100 г, молоко – 3л, вода – 30–40 л.

Без дрожжей и сахара

В этом рецепте дрожжи и сахар заменены запаркой и солодом.

Запарка: в указанном количестве воды заварить необходимое количество свежего или сухого хмеля, дать немного настояться, отвар процедить, в еще теплом размешать пригоршню муки. После кратковременной выстойки (30–40 мин) запарка готова.

Солод: прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть.

В основной продукт – свеклу, картошку, яблоки, груши и т. д. – добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого состояния, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать. Выход – 3 л.

Компоненты: вода – 2 л, свежий хмель – 1 пригоршня (сухой – 2), мука – 1 пригоршня, зерна ржи, солод – 3 кг, основной продукт (свекла, картошка, яблоки, груши и т. д.) – 5–6 л.

Яблочный самогон

Свежие яблоки залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью, и настаивать полгода. Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул. Дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воды из расчета 2,5 л на 10 л самогона. Затем перегнать и отфильтровать.

Самогонка из яблочного сока

Свежеотжатый яблочный сок смешать с сахаром и добавить дрожжи. Закваску поставить в теплое место на 6–7 дней. Затем перегнать.

Компоненты: яблочный сок – 35 л, дрожжи – 200 г, сахар – 3 кг.

Самогон из фруктово-ягодного сока

Взять сок, добавить дрожжи, настаивать 14 дней в темном месте при температуре 20–24 °С. Когда брожение прекратится, перегнать. Выход – 2–3 л.

Компоненты: сок – 9 л, дрожжи – 250–300 г.

Самогонка из крахмала

Размешать крахмал в воде и заварить, как кисель. Затем добавить дрожжи и сахар. Через 4–5 дней, когда процесс брожения закончится, перегнать обычным способом.

Компоненты: крахмал – 10 кг, вода – 22 л, дрожжи – 500 г, сахар – 1 кг.

Самогон из вишни

1-й способ. Очистить самогон путем настаивания его на углях. Мякоть вишен и толченые косточки залить очищенным самогоном и перегнать. Наполнить приготовленную для самогона бутыл свежими вишнями и залить перегнанным самогоном так, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см, и настаивать. Готовность напитка определяется по густоте: если самогон липнет к стеклу, то его можно слить, и он готов к употреблению. Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 100–300 г сахара на 0,6 л.

2-й способ. Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем мякоть отжать через полотно, а выжимки перемешать с толчеными косточками, залить французской водкой и перегнать. Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахара, хорошо перемешать и отфильтровать.

Компоненты: французская водка – 3,5–4,5 л, вишневый сок, сахар.

3-й способ. Взять вишни, вынуть косточки, мякоть отжать через холст или двойную марлю. Выжимки и косточки истолочь и сложить в ведерный куб, залить французской водкой, добавить молоко и перегнать. К перегнанному самогону добавить вишневый сок и сахарную

пудру, хорошо размешать и отфильтровать (количество вишневого сока и сахарной пудры в рецепте дается в расчете на 1 л самогона).

Компоненты: вишни – 30–36 л, французская водка, молоко – 1,2 л, вишневый сок – 3 л, сахарная пудра – 600–650 г.

4-й способ. Двойной самогон, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, мускатный орех, воду, толченые вишневые косточки перегонять до тех пор, пока не пойдет чистая водка. Отжать сок из свежих вишен, залить его в емкость, дать отстояться, а когда гуща опадет, процедить. Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания 1/3, затем добавить 15 г корицы, 6 г семян кардамона, 10 г гвоздики, накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, после чего остудить. В рецепте количество сахара, корицы, кардамона и гвоздики приводится в расчете на 1,2 л сока. Приготовленным соком разбавить полученный самогон из расчета 2:1 (одна часть – самогон), перемешать и отфильтровать.

Компоненты: двойной самогон – 5 л, корица – 80 г, кардамон – 31 г, гвоздика – 25 г, мускатный орех – 15 г, вода – 0,6 л, толченые вишневые косточки – 4 горсти, сахар – 400 г.

Самогонка из патоки

Патоку и дрожжи развести теплой водой. Через 6–7 дней, когда процесс брожения закончится, перегнать на паровом аппарате.

Компоненты: патока – 1 ведро, вода – 25 л, дрожжи – 250 г.

Самогонка из сахара

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи, ветки смородины или вишни. Поставить в теплое место на неделю. Потом перегнать. Нежелательно увеличивать расход сахара, так как он «перегорает» и уходит в отходы.

Компоненты: сахар – 6 кг, вода – 30 л, дрожжи – 200 г.

Самогонка из конфет

Карамель развести в теплой воде и поставить в теплое место на 40–45 дней. Когда процесс брожения закончится, перегнать.

Компоненты: конфеты (карамель) – 2,5 кг, вода – 12 л.

«Медовуха»

Указанные компоненты поместить в подходящую емкость и настаивать в теплом месте неделю. Выход готового продукта – 7 л.

Компоненты: мед – 4 банки (700-граммовых), сироп – 1 банка (3-литровая), вода – 27 л, дрожжи – 300 г.

Малиновый самогон

1-й способ. Свежую малину и мелко искрошенный фиалковый корень залить двойным самогоном, настаивать 6 дней, затем перегнать.

Компоненты: свежая малина – 800 г, фиалковый корень – 35 г, двойной самогон – 12 л.

2-й способ: Взять свежую малину, залить указанным количеством самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать и подсластить по вкусу.

Компоненты: свежая малина – 400 г, самогон – 12 л, сахар – по вкусу.

Анисовый самогон

1-й способ. Истолочь 200 г семян аниса, залить их указанным количеством очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить воду и перегнать. В перегнанный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на 1/3 мягкой родниковой водой.

Компоненты: семена аниса – 400 г, очищенный двойной самогон – 10 л, вода – 5 л, мягкая родниковая вода.

2-й способ. Истолочь крупно семена аниса, залить их 6 л очищенного двойного самогона и настаивать 3 дня. Добавить 9 л очищенного двойного самогона и перегнать.

Компоненты: семена аниса – 1,2 кг, очищенный двойной самогон —15 л.

3-й способ. Истолочь семена аниса, добавить семена укропа, залить двойным самогоном и настаивать 4 недели. Затем разбавить воду и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. После этого добавить лимонную цедру, имбирь, поваренную соль и настаивать 4–5 недель. Отфильтровать.

Компоненты: семена аниса – 300 г, семена укропа —150 г, двойной самогон – 10 л, вода – 5 л, лимонная цедра – 1–1,5 кг, имбирь – 20 г, поваренная соль – 20 г.

4-й способ. Взять 400 г семян аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки и истолочь все вместе. Залить 7,5 литра очищенного двойного самогона и перегнать.

5-й способ. Мелко истолочь анис, залить его двойным самогоном и настаивать 15 дней.

Разбавить водой и перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона. После этого подсластить крепким сиропом по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: анис —200 г, двойной самогон – 5 л, вода – 2,5 л, крепкий сироп.

6-й способ. Взять крупный толченный анис, фиалковый корень, соль, залить указанным количеством очищенного двойного самогона и настаивать два дня, затем перегнать.

Компоненты: анис —1,2 кг, фиалковый корень – 2,5 г, соль – 60 г, очищенный двойной самогон – 12,5 л.

7-й способ. Мелко истолочь свежий анис, залить его двойным самогоном и настаивать 4 недели, затем перегнать на умеренном огне так, чтобы получить 9—10 л самогона.

Приготовить сироп из сахара и воды и подсластить водку. Смесь получится молочного цвета. Для осветления положить туда яичный белок и перемешать как можно лучше. Несколько дней периодически взбалтывать.

Компоненты: анис – 200 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 1,6 кг, вода – 1,2 л, яичный белок – 1 шт.

8-й способ. Свежие анисовые семена, бадьян, кориандр, фенхель залить необходимым количеством двойного самогона, настаивать 4 недели, а затем перегнать. К полученным перегонкой 10 л самогона добавить сахар, разведенный в указанном количестве воды, и процедить.

Компоненты: анисовые семена – 400 г, бадьян – 200 г, кориандр – 200 г, фенхель – 50 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 3,3 кг, вода – 1,6 л.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.