

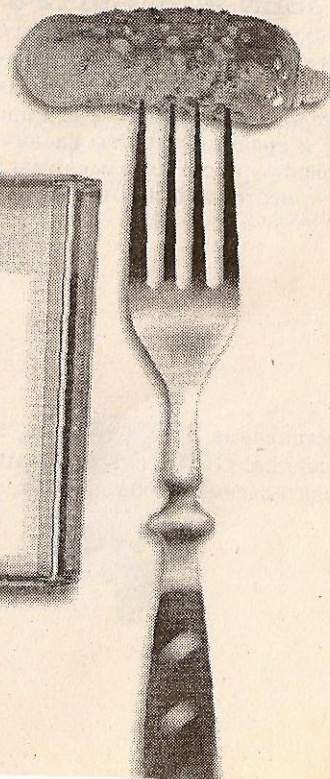
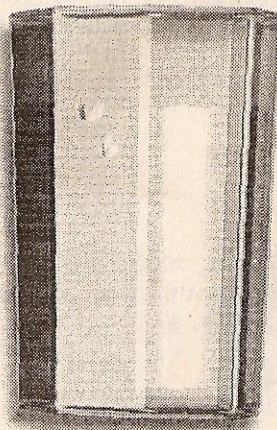


**КАК СДЕЛАТЬ
САМОГОН**

КАК СДЕЛАТЬ САМОГОН

Составитель И.С.Степанов

"ЛАБИРИНТ — К" Москва



УДК 64
ББК 39.991
К 16

Как сделать самогон. Сост. И.С. Степанов, — М.:
К16 «Лабиринт-К», 2000. — 48 с.
ISBN 5-7811-0112-8

И какой же русский не любит крепкие напитки! Варить самогон из сахара, фруктов, ягод и других продуктов в домашних условиях научит вас эта брошюра. Доступные любому хозяину и хозяйке рецепты различных водок — от пшеничной до анисовой — просто незаменимы для любого гурмана. Даже секреты приготовления коньяка раскроет вам эта книга.

УДК 64
ББК 39.991

© Составление. И.С. Степанов, 2000
© Обложка. GEOR design group, 2000
© Издательство «Лабиринт-К», 2000

ISBN 5-7811-0112-8

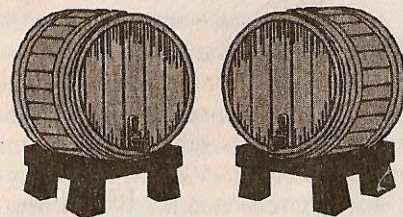
Вкус к крепким алкогольным напиткам появился у наших далеких предков за много столетий до того, как они усльщали слово «алкоголь». На протяжении веков в домашних условиях изготавливали всевозможные крепкие веселящие напитки. Первые сведения о приготовлении в Древней Руси винного спирта мы находим в «Вятской летописи» (XII в.).

Потом, уже в ближние к нам века, перешли на промышленное производство.

Во время первой мировой войны в России был принят сухой закон, и в связи с этим оживилось домашнее самогонование.

Новый толчок развитию самодеятельности в этой области вызвала широкая антиалкогольная кампания, начатая М.С. Горбачевым в 1985 г. И хотя ныне голод на водку прошел, тоска по хорошему продукту собственного приготовления осталась.

Эта брошюра призвана удовлетворить любознательность тех, кто хочет все делать сам, а не ждать милостей от природы или же государства.



С ЧЕГО НАЧАТЬ

Алкогольные напитки можно изготавливать различными способами. Причем для некоторых способов никакого специального оборудования даже не требуется (об этом поговорим напоследок). Для большинства же способов необходимо определенное оборудование, аппараты, соответствующие емкости, измерительные приборы. Но не менее важно и сырье — тот продукт, в результате сбраживания которого, а затем и перегонки получается в конце концов самогон. Но получить самогон — это только полдела. Конечно, его можно при очень большом желании и выпить. Однако результат в таком случае частенько оказывается плачевным. Можно отравиться вредными примесями, которые не исчезают при перегонке. Так что лучше прибегнуть сначала к очистке полученного продукта и лишь потом подавать на стол.

Первый этап на пути к получению самогонного спирта — процесс брожения. Результат этого процесса — брага, или закваска. Есть люди, которые любят пить брагу и так закаливаются в этом упражнении, что живут долго, весело и счастливо. Но не всем везет. Так что лучше на данном этапе не останавливаться.

БРАГА. ДРОЖЖИ

Без процесса брожения никуда не двинешься. Для того чтобы он пошел, необходимы самые разные продукты. Наиболее популярный продукт — сахар. И получить из килограмма сахара можно не менее литра спирта.

Но, помимо сахара, существует еще масса других продуктов — зерновых, овощей, фруктов, ягод и т.д., которые могут служить сырьем. Перечислим некоторые наиболее употребляемые: пшеница, рожь, гречиха, ячмень, кукуруза, рис, овес, просо, горох, картофель, сахарная свекла, яблоки, виноград, бананы, хурма, ананас, вишня, груши, абрикосы, смородина (черная, красная, белая), малина (красная), крыжовник (красный и желтый), черешня, слива, шиповник и даже плоды диких растений или их корни и стебли: дуб (желуди), камыш (корневище), конский каштан (плоды), можжевельник (ягоды) и многие другие.

Разумеется, чтобы начался процесс брожения этих различных продуктов, их следует соответствующим образом подготовить.

Прежде всего необходимы дрожжи. Можно использовать обычные пищевые дрожжи, а при их отсутствии — томатную пасту (100 граммов дрожжей заменит двойная или тройная доза томатной пасты). Иногда заменяют дрожжи сырым картофелем, пшеном, горохом. Но лучше эти продукты использовать в качестве ускорителей процесса брожения. Например, если обычно процесс брожения браги, изготовляемой из сахарного песка, длится около двух недель, то при добавлении небольшого количества томатной пасты, гороха или килограмма картофеля на 10 литров браги этот процесс может завершиться за четыре-пять дней.

Надо отметить, что приготовить спирт из плодов и ягод можно лишь при использовании специальных винных дрожжей. В магазинах они не продаются. Их нужно доставать где-то на винозаводах. Если достать их не удалось, можно использовать так называемые дикие дрожжи, которые находятся на поверхности ягод.

Они приготавливаются таким образом. Спелые ягоды (лучше всего клубника, садовая земляника, черная и красная смородина, виноград) собираются за десять дней до начала приготовления вина (именно вина, а не спирта, поскольку сначала на винных дрожжах производится вино и лишь потом, при желании, вино перегоняется в спирт). Далее: берем полстакана сахарного песка, два стакана ранних ягод, засыпаем все это в поллитровую бутылку и заливаем двумя стаканами чистой воды. Ягоды перед этим мыть не следует, иначе смойтся дрожжи, находящиеся на их поверх-

ности. Теперь взбалтываем полученную смесь и закрываем ватной пробкой. Затем надо поставить бутылку в темное место, где температура должна быть 22-24°. Через 3-4 дня содержимое процеживают через несколько слоев марли для отделения мезги и употребляют в качестве винных дрожжей. Для получения десертных вин берут: 3 процента полученной закваски, 2 процента — сухих и полусухих вин. Для получения вина из поздних ягод (из них-то и вырабатывается потом спирт) используют осадок. На 10 литров браги потребуется 100 граммов осадка.

Итак, у нас есть дрожжи, есть сырье. Возникает вопрос о посуде.

Любая эмалированная или стеклянная посуда, а также деревянные бочки годятся для приготовления браги, подходят и молочные бидоны, рассчитанные на 25-38 литров.

Чтобы избежать потерь, не следует посуду наполнять больше, чем на две трети ее объема (при брожении закваска, брага сильно бурлит и расширяется, может убежать). Затем поставить ее в теплое место. Можно подогреть воду до 40-50°: тогда процесс брожения ускорится и сокращается период созревания браги. Вместе с тем следует время от времени наблюдать за процессом брожения, так как часто он сопровождается интенсивным образованием пены. В таких случаях на время надо переставить сосуд в более прохладное место, а как только пик брожения через пару дней пройдет, можете вернуть емкость на старое место.

Процесс брожения заканчивается, когда в браге практически прекращается образование пены; запах становится кисло-сладким и не слишком резким, продукт приобретает чуть горьковатый привкус. Впрочем, в зависимости от сырья, из которого получена брага, ее вкус будет иметь специфические признаки, которые в процессе практики вы научитесь различать.

Кроме перечисленного, можно вместо дрожжей использовать отвар хмеля или же дрожжи, приготовленные из пшеничной муки. Для изготовления таких дрожжей полстакана пшеничной муки размешивается в трех четвертях стакана теплой воды. Эта смесь выдерживается в течение трех дней в теплом месте, причем каждый день в нее добавляется по столовой ложке теплой воды. На четвертый день эту массу варят на слабом огне, постоянно помешивая; затем ее надо

остудить и добавить столовую ложку муки. В последующие двое суток эту операцию повторяют дважды, а оставшиеся дни недели массу держат при комнатной температуре, накрыв полотенцем. К концу недели дрожжи готовы. Хранить их необходимо в холодильнике, но не более 10 дней.

Теперь, чтобы получить из браги водку или спирт, следует перейти к процессу перегонки.

ПЕРЕГОНКА

Чтобы процесс брожения протекал в оптимальном режиме и дал наилучшие результаты, следует поддерживать постоянную температуру в пределах 20-30 градусов. При низкой температуре процесс брожения прекращается и спирт не вырабатывается, при более высокой — могут погибнуть дрожжевые грибки, и это загубит все дело.

Очень важно также, чтобы брага не перестояла — от этого ухудшается качество конечного продукта. Но и раньше срока не рекомендуется использовать брагу — спирта получится существенно меньше.

Процесс брожения, как правило, продолжается несколько суток. Для тех же, которым некогда ждать, народная смекалка кое-что припасла.

Вот несколько способов приготовления браги (закваски) в кратчайшие сроки.

1) В 3 литрах молока размешать 10 кг сахара и 500 г дрожжей. Все это развести в трех-четырех ведрах воды и затем крутить в стиральной машине в течение двух часов. Дать смеси отстояться и приступить к ее перегонке.

2) Брага за сутки.

Вариант первый: хорошенько перемешать 25 литров теплой воды, 5 кг сахара, 500 г дрожжей, 25 средней величины картофелин, 4 буханки хлеба и 3 стакана молока.

Вариант второй: 15 литров теплой воды, 5 кг сахара, 1 кг гороха, 1 л парного молока и 500 г дрожжей перемешать.

В обоих вариантах процесс брожения заканчивается в течение суток.

Следует учесть, что при всех способах приготовления браги следует применять чистую, без неприятных запахов и примесей, но не кипяченую воду, поскольку из кипяченой

воды почти полностью исчезает кислород, столь необходимый для брожения. Что же касается возможно находящихся в воде вредных микробов, то из-за них не стоит беспокоиться: они погибают в процессе перегонки.

Перегонка (или дистилляция — от латинского слова *destillo* — стекаю по каплям) — это процесс разделения смеси летучих жидкостей на ее компоненты путем испарения с помощью подвода тепла, с последующей конденсацией образовавшихся паров. Процесс перегонки открыт примерно тысячу лет назад, и с тех пор аппараты, которые применяют для нее, всячески совершенствовались и, разумеется, достигли наиболее высокого качества в промышленном производстве. Но принцип у всех аппаратов один: разогрев спиртосодержащей жидкости, охлаждение паров, их конденсация и сбор очищенной новой жидкости, в нашем случае — спирта.

На приведенном рисунке наглядно представлена принципиальная схема перегонного устройства. Конкретное же воплощение этой схемы может быть сколь угодно разнообразным.

Приведем описания некоторых наиболее простых аппаратов.

1) Самое простое устройство состоит из большой кастрюли, большой миски и тарелки.

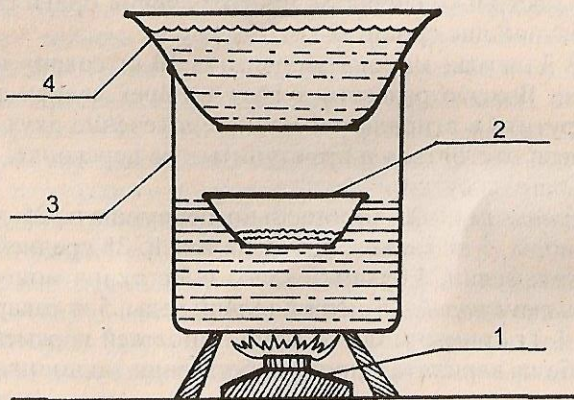


РИС. 1
1 — горелка; 2 — тарелка; 3 — кастрюля с брагой; 4 — таз с холодной водой.

Кастрюля с закваской (брагой) ставится на огонь; на поверхность браги помещается тарелка, а вместо крышки на кастрюлю ставится миска с холодной водой (воду, разумеется, следует все время заменять, чтобы она оставалась холодной). При нагревании спиртосодержащий пар закваски конденсируется на дне миски с холодной водой и капает в тарелку.

2) Другой вариант: высокая кастрюля наполовину заполняется закваской, на нее ставится кастрюля с дном в виде сита, на сито ставятся чашки, а сверху все закрывается миской с холодной водой. Все это сооружение ставится на огонь — и процесс пошел, как в предыдущем варианте, только здесь спирт будет собираться в чашки.

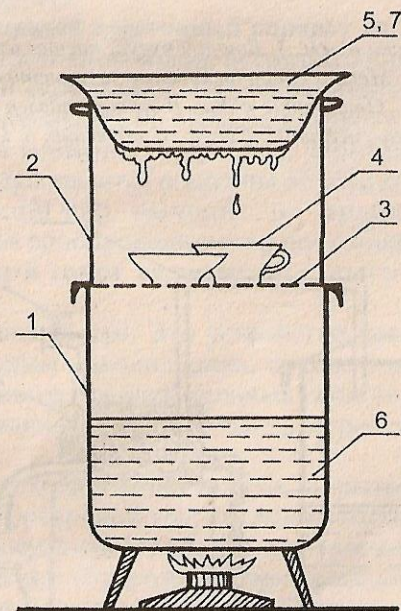


РИС. 2
1. Высокая кастрюля, наполовину заполнена закваской. 2. Кастрюля без дна. 3. Лист с отверстиями (можно сито). 4. На нем между отверстий — чашки. 5. Кастрюля (таз). 6. Закваска. 7. Холодная вода.

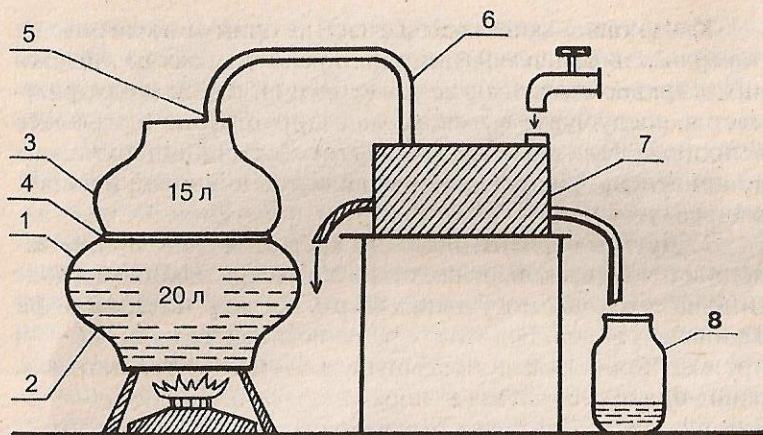


РИС. 3

1. Чугун. 2. Закваска в нем. 3. Второй чугунок, поставленный на первый перевернутым. 4. Место соприкосновения загерметизировано (чаще всего тестом). 5. Отверстие в дне. В него вставлен конец трубки-змеевика. 6. Трубка-змеевик. 7. Сосуд-холодильник. 8. Спиртосборник

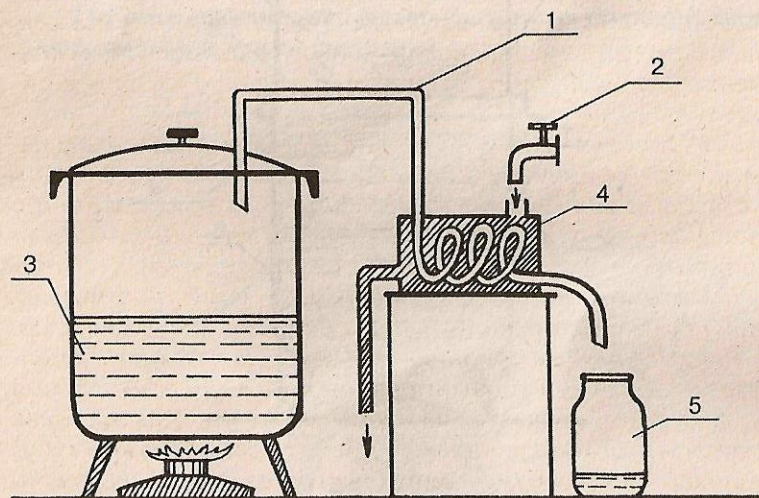


РИС. 4

1. Соединительная трубка-змеевик. 2. Проточная вода. 3. Брага. 4. Проточная вода. 5. Спиртосборник.

3) Чугунок — так называется еще один аппарат.

На большой чугунок (примерно на 20 л) с закваской ставится перевернутый чугунок поменьше (15 л). Место соприкосновения двух чугунок герметизируется тестом. В дне второго чугуна должно быть сделано отверстие, в которое вставляется конец трубки-змеевика: змеевик погружается в сосуд с холодной водой и выходит другим концом из этого сосуда к емкости, в которую будет стекать спирт, сконденсированный в змеевике из спиртосодержащего пара. Большой чугунок, разумеется, необходимо поставить на огонь.

4) Широкое распространение получили **бидоны от молокодоильных аппаратов**, приспособленные для самогонварения, ведь у них удобная герметичная крышка со штуцером для трубок.

5) **Простейший перегонный аппарат со змеевиком**, охлаждаемым проточной водой, нетрудно соорудить из обычной кастрюли скороварки. Предохранительный клапан на скороварке заменяется на выходную трубку. А вместо другого клапана вставляется пробка с термометром. Закваской (брагой) заполняется половина объема кастрюли. Спиртосодержащий пар выходит по трубке в змеевик, подведенный к водопроводному крану, охлаждается, и сконденсированный спирт выливается в подготовленную емкость.

6) **Перегонный куб**. Это устройство получило свое название от формы холодильника, похожей на куб. У этого устройства много привлекательных свойств, почему оно и получило довольно широкое распространение у самогонщиков.

Состоит устройство из емкости, закрытой уплотнительной крышкой, отводной трубки, емкости с холодной водой, змеевика и сосуда-сборника. На две трети емкость заполняется закваской (брагой), закрывается уплотнительной крышкой и помещается на огонь. Далее процесс идет, как в предыдущих вариантах. Удобнее всего к баку (кубу) припаять две трубки — одну (сверху) для поступления холодной воды из крана, другую (снизу) для слива в раковину.

Производительность и качество спирта довольно высокие.

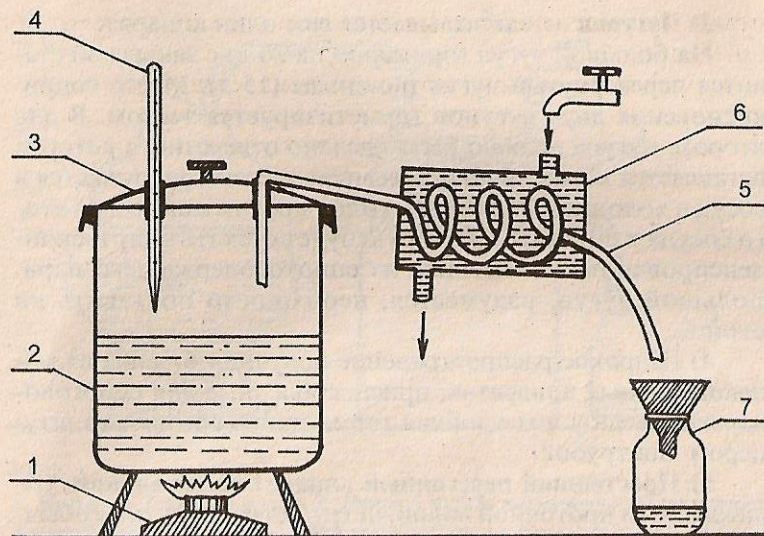


РИС. 4а

Перегонный куб со змеевиком: 1 — горелка; 2 — бак с водой; 3 — уплотнительная крышка; 4 — термометр; 5 — отводная трубка; 6 — холодильник со змеевиком; 7 — сборник самогона.

В качестве емкости для нагревания браги можно использовать молочные бидоны, фляги, канистры и т.д.

7) Перегонный аппарат «Колба»

В этом устройстве брага нагревается в стеклянной колбе объемом от одного до трех литров (при этом жидкость занимает не более 2/3 объема емкости). Для конденсирования спиртосодержащих паров здесь используется стеклянный дистиллятор, который постоянно омывается холодной водой из водопровода. Колбу и дистиллятор можно купить в магазинах химического оборудования. Колба закрывается пробкой, в которой делаются отверстия для отводной трубки и для термометра. Колба, холодильник с дистиллятором и спиртосборник соединяются при помощи стеклянных трубок.

Колбу помещают в емкость с водой, скажем, в большую кастрюлю и укрепляют ее на деревянной подставке, затем ставят кастрюлю на огонь. Для равномерного кипения браги в колбу можно положить небольшие кусочки ке-

рамики. Холодильник с дистиллятором следует закрепить на штативе.

Температура воды в кастрюле повышается до температуры кипения. Температура браги в колбе будет, естественно, меньше, но ее вполне достаточно, чтобы спирт превращался в пар.

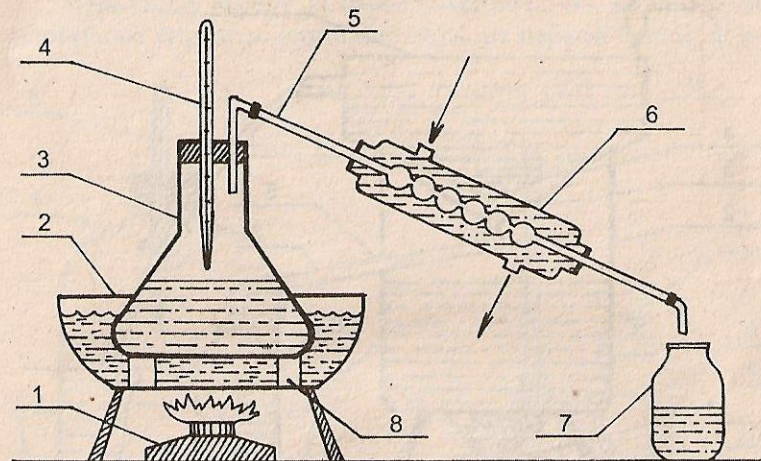


РИС. 5

Перегонное устройство «Колба»: 1 — горелка; 2 — емкость с водой; 3 — колба; 4 — термометр; 5 — комплект стеклянных трубок; 6 — холодильник-дистиллятор; 7 — сборник самогона; 8 — деревянная подставка.

Дистиллятор одним шлангом соединяется с водопроводным краном, а через другой вода вытекает в раковину.

8) Перегонное устройство с воронкой.

В баке для браги объемом 10-15 литров монтируется воронка с отводной трубкой, которая через отверстие в стенке бака выходит к спиртоприемнику (трубку желательно приварить). Наполнив бак примерно наполовину брагой, поверх бака устанавливают конусообразную емкость с холодной водой, так чтобы она входила в воронку, но не прикасалась к ее стенкам (зазор должен быть примерно в 2 см). Лучше всего, если вода в конусе будет проточной, то есть по одному шлангу подаваться от водопроводного крана, а по другому сливаться в раковину.

Соединение конуса с баком нужно промазать тестом, чтобы спиртосодержащий пар не мог вырваться наружу.

При нагревании бака с брагой спирт будет испаряться и, охлаждаясь на стенках конуса, стекать в воронку.

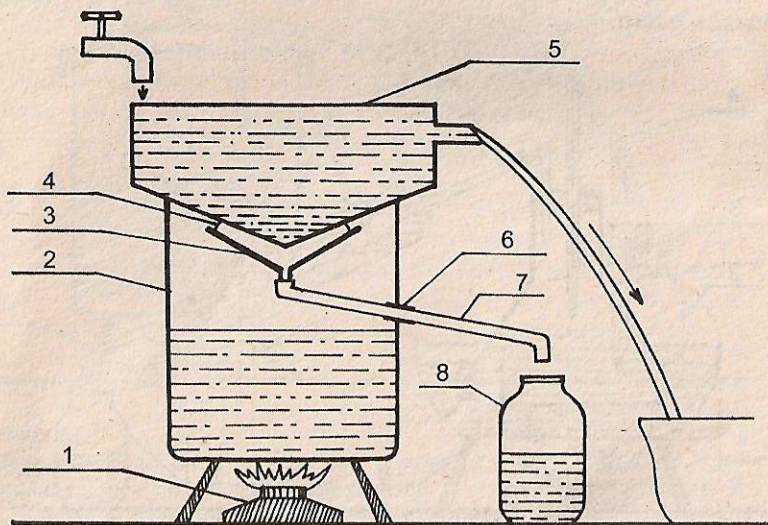


РИС. 6

Перегонный аппарат «Воронка»: 1 — горелка; 2 — бак с брагой; 3 — воронка; 4 — соединительные пластинки; 5 — холодильник-конус; 6 — трубка; 7 — термоупорный шланг; 8 — сборник самогона.

Чтобы исключить возможность взрыва или выброса браги в воронку при перегреве, нужно поддерживать температурный режим, а для этого следует проделать еще одно отверстие в баке и установить термометр, закрепив его при помощи теста.

9) Перегонное устройство из банок.

В этом устройстве используются банки емкостью 10 л и 3 л: большая для нагревания браги, а меньшая в качестве холодильника.

Большую банку, наполнив наполовину брагой, ставят на деревянной подставке в большую кастрюлю или таз с водой. Банку следует закрыть пробкой с отверстиями для отводной трубки и термометра.

Меньшую банку тоже закрывают пробкой с двумя отверстиями для трубок и переворачивают, поместив под струю холодной воды из крана и закрепив при помощи штатива над раковиной.

Итак, она служит холодильником и одновременно сборником спирта.

Через одну трубку, которая доходит почти до дна, сюда поступают спиртосодержащие пары из первой банки, кон-

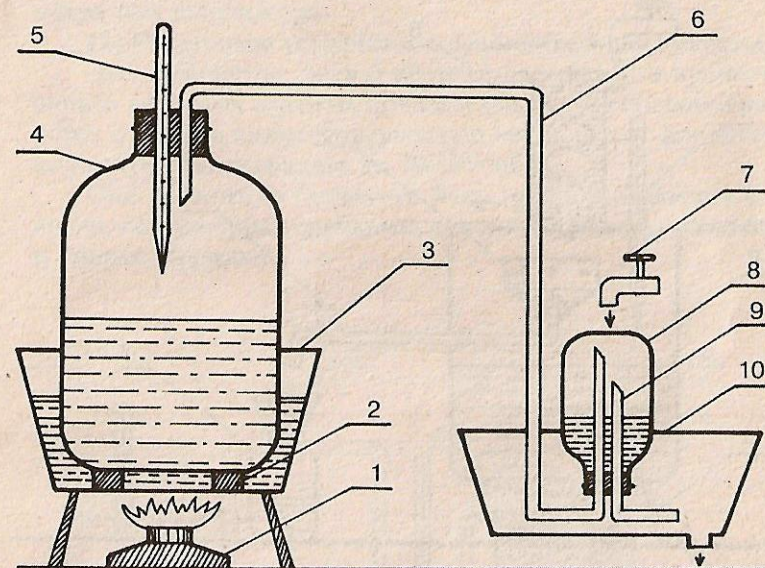


РИС. 7

Перегонное устройство «Банки»: 1 — горелка; 2 — подставка; 3 — емкость с водой; 4 — банка 10 л; 5 — термометр; 6 — соединительная трубка; 7 — кран водопровода; 8 — банка 3 л; 9 — отводная трубка; 10 — раковина.

денсируются и стекают по стенкам банки. Вторая трубка, более короткая, помогает выровнять давление внутри банки-холодильника и одновременно выводит не успевшие сконденсироваться пары наружу. Если на выходе этой трубки поставить емкость с водой, то спиртосодержащий пар растворится в воде, и потом, перелив эту воду в брагу, можно будет ее перегнать.

10) Устройство с ректификационной камерой.

Устройство состоит из бака, куда наливается брага, ректификационной камеры (своего рода воронка с отверстиями в стенках), холодильника-дистиллятора. Холодильник устанавливается в крышке бака, через него пропускают воду из водопровода. В крышке бака также помещается термометр.

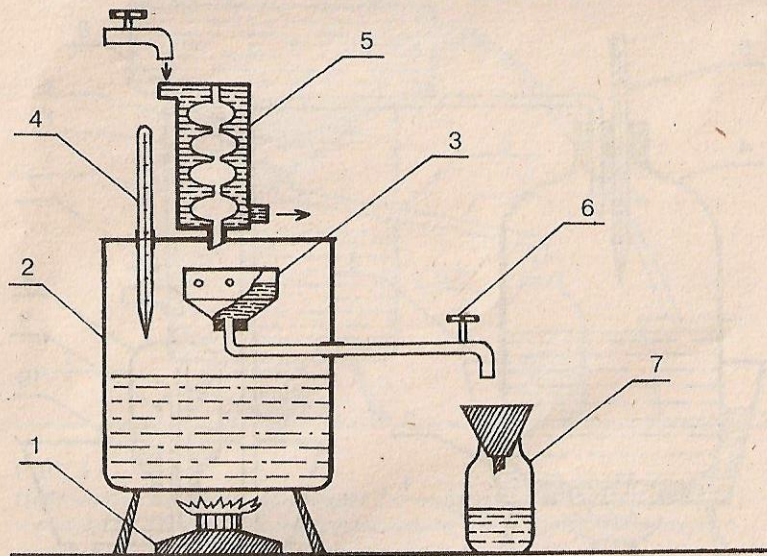


РИС. 8

Прибор с ректификационной камерой: 1 — горелка; 2 — бак с брагой; 3 — ректификационная камера; 4 — термометр; 5 — холодильник-дистиллятор; 6 — кран; 7 — сборник самогона.

Ректификационная камера закрепляется на выводящей трубке, которая выходит через отверстие в баке и через которую спирт поступает в спиртосборник.

После того как бак примерно наполовину наполняется брагой и его накрывают крышкой с холодильником, брага в баке нагревается до температуры, при которой начинается испарение спирта. Спиртосодержащие пары поднимаются к холодильнику, и спирт, конденсируясь в дистилляторе, стекает вниз, в ректификационную камеру. Из ректифика-

ционной камеры избыток жидкости через отверстия стекает в брагу. Таким образом происходит многократная перегонка, и концентрация спирта в ректификационной камере повышается; ее можно довести до 92% об. Однако для этого потребуется длительное время — не менее 10 часов. Периодически открывая кран на выводящей трубке, жидкость из ректификационной камеры сливают в спиртосборник, и здесь можно измерить крепость спирта при помощи ареометра или спиртомера.

11) Перегонное устройство с дополнительной емкостью.

Это устройство, хотя и не позволяет довести крепость спирта до самых высоких показателей, все же способно хорошо очистить спиртосодержащую жидкость от примесей, повысить концентрацию до 70-80% об.

Оно состоит из большого бака и дополнительной емкости, соединенных трубками, холодильника со змеевиком и спиртосборника.

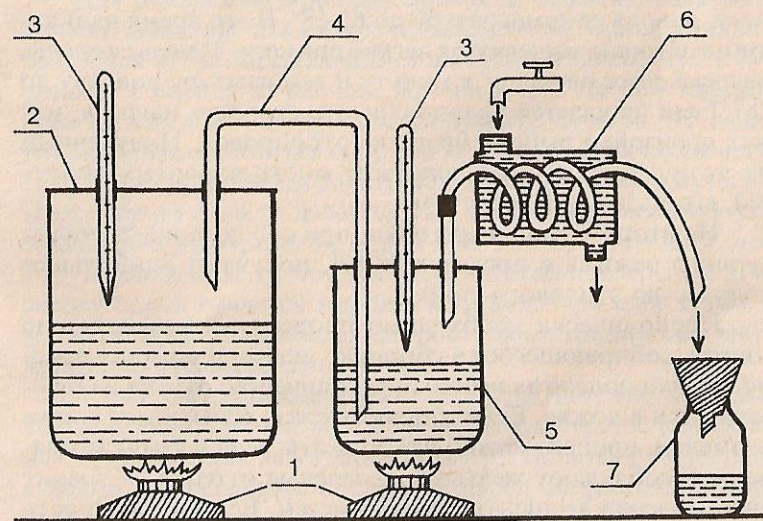


РИС. 9

Прибор с дополнительной емкостью: 1 — горелки; 2 — бак с брагой; 3 — термометры; 4 — соединительная трубка; 5 — дополнительная емкость; 6 — холодильник со змеевиком; 7 — сборник самогона.

Брага, которой на 2/3 наполнен бак, разогревается, и спиртосодержащие пары устремляются по трубке в дополнительную емкость, наполовину заполненную водой, разогреваемой до температуры 80-82°. Здесь пары пропускаются через воду, в результате чего вода конденсируется, а пар, содержащий спирт уже в большей концентрации, теперь пропускается через холодильник со змеевиком и попадает оттуда в спиртосборник.

Поскольку в воде, находящейся в дополнительной емкости, после перегонки остается некоторое количество неспарившегося спирта, ее следует снова перегнать, перелив в бак.

Приведенных примеров, пожалуй, достаточно, чтобы читатель усвоил основные принципы устройства перегонных аппаратов. Поэтому не будем перечислять все существующие.

В процессе перегонки очень важно соблюдать температурный режим кипения браги (закваски) и следить за температурой отгона (спирта, попадающего в сборник).

Сначала брагу нагревают быстро, со скоростью 5° в минуту, доводя ее температуру до 65-68°. В это время начинают интенсивно выделяться легкие примеси. Теперь скорость нагрева снижают до 1° в минуту и температуру доводят до 78°. Если не удастся плавно снизить скорость нагрева, может произойти выброс браги в трубопровод. Полученный на этом этапе самогон содержит много ядовитых примесей, его называют первачом.

На втором этапе перегонки, при соблюдении температурного режима в пределах 78-83°, получают наибольшее количество этилового спирта.

Периодически необходимо проверять концентрацию спирта, собирающегося в сборнике, или при помощи ареометра, или поджигая небольшое количество отгона на блюдечке или в ложке. Если жидкость сразу вспыхивает синим пламенем, процесс можно продолжать; если в язычках пламени преобладают желтые или зеленые оттенки — значит очень высока концентрация примесей. Если же жидкость вообще сразу не загорится, перегонку следует прекратить.

На третьем этапе перегонки, чтобы извлечь остатки этилового спирта, доводят температуру до 90°. Однако при такой температуре интенсивно выделяются и сивушные масла. Поэтому отгон, собираемый на этом этапе, помеща-

ется в отдельную емкость, а потом его перегоняют еще раз, добавив в очередную заготовку браги.

На протяжении всей перегонки надо следить, чтобы температура отгона не превышала 30°. При необходимости снижения температуры следует заменить воду в холодильнике на более холодную.

При однократной перегонке получается отгон, в котором спирта содержится лишь в три раза больше, чем в браге. Поэтому, чтобы получить высокоградусный спирт, перегонку, конечно же, следует провести несколько раз. В таких случаях полученный спирт смешивают с водой (в соотношении 1:3) и еще раз подвергают перегонке. Спирт будет чище и качественнее.

Однако в любом случае без дополнительной очистки все равно не обойтись.

ОЧИСТКА

Для очистки от вредных примесей используются различные фильтры. Наиболее простой — истолочь активированный уголь, продающийся в аптеке, и поместить в бутылку со спиртом из расчета 50 г на литр. На протяжении трех недель каждый день встряхивайте бутылку 3-4 раза. Потом дайте отстояться спирту в течение недели, после чего спирт нужно профильтровать и перелить в чистую бутылку. Простейший фильтр делается так: в большую воронку укладывается два-три слоя марли или ткани, затем вата, которую засыпают слоем чистого, прокаленного песка, и сверху опять кладется марля или ткань. При слое песка в фильтре в два сантиметра скорость фильтрации составит примерно поллитра-литр в час.

Можно использовать также фильтры для очистки воды, которые сейчас появились в большом количестве в магазинах. Эти фильтры не лишним будет установить и непосредственно в перегонных аппаратах перед сборником-емкостью для самогона.

В том случае, если по какой-либо причине вам не удалось достать аптечный активированный уголь, вы можете изготовить его сами. Возьмите несколько липовых или березовых поленьев и сложите из них костер. Когда уголья

достигнут самой высокой температуры и начнут рассыпаться, положите их в глиняный горшок, сдуйте золу, плотно закройте горшок крышкой, чтобы они быстрее потухли, затем выньте их, остудите, сдуйте еще раз золу и истолките, но не очень мелко.

Очищать самогон можно и с помощью марганцовки (марганцово-кислого калия). На 1 л самогонного спирта достаточно 2 граммов марганцовки. Его растворяют предварительно в кипяченой воде (примерно в 3 столовых ложках) и затем перемешивают со спиртом. После выпадения осадка самогон фильтруют через полотняную ткань и переливают в другую емкость.

В том, что очистка произведенного вами продукта необходима, вы можете легко убедиться сами.

Обычно после первой перегонки самогон имеет не слишком приятный запах. Налейте немножко самогона в блюдечко или ложку и поднесите спичку. Если у самогона низкая крепость, он не загорится. Это просто негодный продукт. Если же крепость выше 40° , он мгновенно вспыхнет голубым пламенем и быстро выгорит. Однако на доньшке блюдца или ложки всегда останется маслянистая жидкость — смесь вредных сивушных масел.

После проведенной очистки и фильтрации у самогона исчезает неприятный запах и в значительной мере удалены вредные вещества. Конечно, полностью убрать их в домашних условиях невозможно, это достигается лишь в промышленности, где применяются ректификационные колонны и дефлегматоры. Однако эти вредные вещества при должном усердии (двойная, тройная перегонка и тщательная фильтрация) сведены к минимуму, уже не представляющему опасности для здоровья.

В старых рецептах предлагается для устранения посторонних привкусов и запахов самогонный спирт или водку выдерживать в течение 12 дней на фиалковом корне и желтом изюме: на 1 литр водки берется 30-40 г крупного желтого изюма и 3-4 мелко нарезанных фиалковых корня. После того как водка настоится, ее еще раз следует профильтровать.

Сегодня предлагаются и некоторые новые способы очистки. Так, создатели водки «Золотой колос» применяют вместо активированного угля порошок обезжиренного су-

хого молока, а некоторые авторы новых марок водки предлагают с этой же целью использовать яичный порошок.

В качестве фильтрующих материалов можно применять полотно, хлопковую вату, вафельное полотенце, угольные фильтры — слой активированного угля между двумя слоями ваты.

Теперь следует сказать об измерительных приборах, необходимых на различных этапах изготовления самогонного спирта.

ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ

Термометр

Термометры применяются жидкостные (ртутные или спиртовые) с делением шкалы через $0,5^\circ$, с верхней шкалой до $120, 150^\circ$.

С термометрами следует обращаться осторожно, чтобы не перегреть их и резко не охлаждать. При перегреве термометр может лопнуть, а при резком охлаждении возможен разрыв ртутного столбика.

Ареометр

Ареометры — это приборы для определения плотности жидкости. Они представляют собой герметически закрытую стеклянную трубку, внутри которой находится капиллярная трубка термометра, а на ее нижнем конце находится резервуар, наполненный тяжелым веществом, что

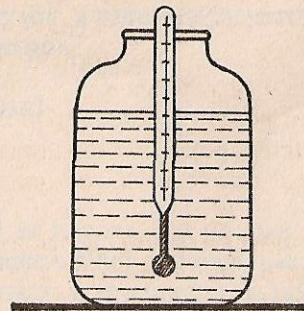


РИС. 10
Ареометр

позволяет трубке, погруженной в жидкость, принимать вертикальное положение. Шкала с делениями, помещенная в этой трубке, позволяет определять относительный вес жидкости с точностью до третьего знака. Для измерения относительного веса спиртовых растворов необходим ареометр с диапазоном измерения 0,82-1,0.

Ареометр опускают в жидкость и, когда он примет вертикальное положение, записывают цифру на шкале, которую он показывает. При помощи специальных таблиц определяется крепость продукта.

Существуют и специальные ареометры, служащие для определения крепости водноспиртовых растворов по их плотности. Они так и называются спиртомерами. На шкале спиртомера указаны объемные проценты безводного спирта, отвечающие удельному весу раствора при температуре 20° (существуют спиртомеры с наименьшими делениями шкалы 0,1; 0,2 и 0,5% объемных).



РЕЦЕПТЫ САМОГОНА

Самогон сахарный

Вариант 1

6 кг сахара развести в 30 литрах воды, добавить 200 г дрожжей. Поставить в теплое место. Для аромата можно положить листья черной смородины, вишни или сухой укроп. Через 6-7 дней брага будет готова к перегонке.

В результате получается 6 литров крепкой водки.

Самогон сахарный

Вариант 2

Отварить и растолочь 25 картофелин среднего размера, раскрошить 4 буханки ржаного хлеба, развести 500 г дрожжей, смешать с 5 кг сахара и 1 литром молока, все это залить 25 литрами воды и хорошенько перемешать. Настаивать в течение суток, а затем перегнать.

Выход: 5-7 литров.

Самогон сахарный

Вариант 3

5 кг сахара, 1 кг гороха, 1 л молока залить 15 литрами теплой воды, добавить 500 г разведенных дрожжей. Перемешать, затем настаивать в течение суток, после чего перегнать.

Выход: 5 литров.

Самогон свекольный

Вариант 1

Сахарную свеклу натереть на терке и испечь в 10-15-литровом чугушке. Дать немного остыть. Смешать с 5-6 кг сахара и 10 литрами воды температурой 24-25°. Добавить 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Все перемешать. Поставить в теплое место, накрыть. Брожение продолжается 3-4 дня. Когда свекла опустится на дно сосуда, а сверху образуется корочка, все перемешать и перегнать. Выход: примерно 10 л.

Самогон свекольный

Вариант 2

На 30 литров свекольного сока добавить 200 г дрожжей. Поставить закваску в теплое место. Через 5-6 дней перегнать. Сахара добавлять не надо. Выход: 3 литра.

Самогон свекольный

Вариант 3

20 кг сахарной свеклы натереть, кипятить в воде 1-2 часа. Полученный отвар слить. Свеклу вновь залить водой, варить 1-2 часа и опять слить отвар. Провести процедуру еще раз. Полученную за три варки жидкость поместить в одну емкость, наполнив ее на 2/3, добавить разведенные дрожжи из расчета 100 г на 4 литра раствора и настаивать 10-15 дней. Сахара не добавлять. По окончании брожения перегнать. Выход: 5 литров.

Самогон из патоки

10 литров патоки, полученной как отходы производства сахара из свеклы, смешать с 25 литрами воды и добавить 250 г дрожжей. На неделю поставить в теплое место. Перегнать. Выход: 6-7 литров.

Самогон из варенья

Шесть литров испорченного варенья развести в 30 литрах теплой воды; добавить 200 г дрожжей и 3 кг сахара. Поставить в теплое место на 3-5 дней. Перегнать. Выход: 9 литров.

Самогон из конфет

5 кг карамели с начинкой развести в 2 ведрах теплой воды. Настаивать 4-5 дней. Перегнать. Выход: 5 литров.

Самогон крахмальный

10 кг крахмала развести в 20 литрах воды, заварить как кисель, добавить 1 кг сахара и 500 г разведенных дрожжей. Настаивать 3-5 дней. Потом перегнать. Выход: 12-15 литров.

Самогон картофельный

Вариант 1

20 кг картофеля вымыть, натереть на терке и, помешивая, залить водой с температурой 60°, добавить 1 кг пшеничной муки, перемешать. Настаивать 2 часа. Жидкость слить. Остаток залить водой с температурой 50°, перемешать и через некоторое время опять слить жидкость. Затем смешать оба настоя, добавить 500 г разведенных дрожжей и настаивать 10-15 дней. Затем перегнать. Выход: 7 литров.

Самогон картофельный

Вариант 2

10 кг картофеля вымыть и натереть на терке. Смолоть 6 кг овса, залить кипятком и хорошенько перемешать. Постепенно, помешивая, добавлять натертый картофель. Че-

рез 3 часа добавить 35 литров воды, перемешать и влить 500 г разведенных дрожжей. Плотнo закрыть емкость и настаивать в темном месте до образования осадка и появления пузырьков. Потом перегнать.

Выход: 9 литров.

Самогон сахарно-пшеничный

Смешать 20 стаканов пшеницы, килограмм сахара в 3-х литрах воды. Держать 5 дней в тепле. Добавить 5 кг сахара и 18 литров воды. Брожение идет 7-8 дней. Процедить и перегнать.

Выход: 10 литров самогона.

Если в оставшийся жмых добавить 5 кг сахара, 8 литров воды и настаивать 8-10 дней, получим еще 10 литров самогона.

Самогон зерновой

Вариант 1

Зерно (пшеницу, рожь, ячмень, кукурузу) намачивают в течение нескольких дней, рассыпают тонким слоем (примерно 2 см) и выдерживают в течение примерно 3-х дней в темном месте. Затем его просушивают 12-14 часов и толкут до состояния мелкой крупы (но не промалывают). Затем разбавляют водой в соотношении 1:3, добавляют сахар из расчета стакан сахара на килограмм зерна и дрожжи — 50 г на килограмм зерна. Закваска ставится бродить в теплое место на 10-15 дней. Регулярно ее встряхивают и удаляют с поверхности пену и грязь. По окончании брожения (прекращается активное выделение газа) у браги будет специфический горьковатый привкус. Перегнать.

Выход: в зависимости от количества зерна — 1,2 литра на килограмм.

Если при перегонке браги зерно оставить нетронутым, то его можно использовать еще 1 или 2 раза для изготовления браги. При этом, разумеется, добавлять дрожжи и сахар в большем объеме. Крепость спирта будет несколько ниже, чем в первом случае, но по качеству он не будет уступать.

Самогон зерновой

Вариант 2

Прорастить полведра ржи, пшеницы или ячменя. Истолочь. Размочить в 15 литрах воды 10-12 буханок черного хлеба. Все смешать. Добавить 750 г дрожжей. Поставить на неделю в теплое место. По окончании брожения перегнать.

Самогон зерновой

Вариант 3

Прорастить и перемолоть 6 кг пшеницы, ржи или ячменя; размочить 8 буханок черного хлеба в 10 литрах воды. Разварить и размять 10 кг картофеля. Все перемешать, добавить 1 кг дрожжей и настаивать неделю в теплом месте. Перегнать.

Выход: 10 литров.

Самогон зерновой

Вариант 4

Прорастить и перемолоть 10 кг пшеницы, добавить 500 г дрожжей, залить 30 литрами воды и настаивать в теплом месте. Перегнать после окончания брожения.

Выход: 8 литров.

«Медовуха»

3 кг меда и 3 л любого сиропа развести в 27 литрах теплой воды, добавить 300 г разведенных дрожжей. Настаивать в течение недели в теплом месте. Затем перегнать.

Выход: 7 литров.

Самогон из сиропа

6 л любого сиропа развести в 30 л теплой воды, добавить 200 г разведенных дрожжей. Настаивать в теплом месте неделю. Перегнать.

Выход: 6-7 литров.

Самогон из томатной пасты, сахара и пива

В 30 литрах воды размешать 1 л томатной пасты, 10 кг сахара и бутылку пива. Поставить в теплое место. По окончании брожения перегнать.

Выход: 7-8 литров.

Самогон из халвы

10 кг халвы развести в 15-20 литрах теплой воды, добавить 200 г разведенных дрожжей. Настаивать восемь дней. Перегнать. Добавить 15 г мяты для устранения запаха подсолнечного масла.

Выход: 10 литров.

Самогон из рябины

10 кг собранной до первых морозов рябины размять и отжать сок. Добавить 2 кг сахара и 200 г дрожжей. Поставить в теплое место, по окончании брожения перегнать.

Выход: 4 литра.

Самогон рисовый

Отварить 3 кг риса в 10 л воды, остудить, добавить 3 стакана молотого солода (намоченного и пророщенного в темноте в течение 3-х дней зерна), перемешать и оставить на 10-12 часов. После чего снова перемешать и добавить 200 г дрожжей. По окончании процесса брожения через 5-6 дней процедить и перегнать.

Выход: 4 литра.

Самогон из гороха

Вариант 1

3 кг гороха размолоть, превратив в муку. Засыпать эту муку в кипящую воду, постоянно помешивая, пока не образуется густая, однородная кашеобразная масса. Остудить, добавить 3 стакана солода, перемешать и дать постоять

некоторое время. Затем слить в большую емкость, добавить дрожжи, перемешать и поставить в теплое место. По окончании брожения через 5-6 дней перегнать.

Выход: 3 литра.

Самогон из гороха

Вариант 2

1 кг гороха смешать с 5 кг сахара, добавить 500 г дрожжей и 1 л парного молока, все это размешать в 15 л теплой воды. Настаивать в течение суток.

Выход: 5 литров.

Самогон из натурального сока

В 9 литров любого натурального сока, купленного в магазине, добавить 250 граммов дрожжей. Поставить в темное помещение при температуре 20-24°. Через 2 недели проверить, окончилось ли активное брожение. По окончании — перегнать.

Выход — 2-3 литра (в зависимости от содержания углеводов в соке).

Самогон из сока яблок

Натереть и выдавить сок из яблок. В 35 л сока добавить 3 кг сахара и 200 г дрожжей. Поставить на неделю в теплое место. Перегнать.

Выход: 6-7 литров.

Самогон из слив

Вариант 1

Помять три ведра слив в бочонке или другой емкости. Оставить бродить в течение 2 недель. Воды не добавлять. Перегнать.

Выход: 3 литра.

Самогон из слив

Вариант 2

Размять 12 кг слив, добавить 2 кг сахара. Настаивать 12-16 дней. По окончании брожения перегнать.

Выход: 4 литра.

Самогон из груш

Вариант 1

5 ведер испорченных груш сварить, добавить 2 кг сахара и 200 г дрожжей, залить 5 литрами воды. Настаивать одну неделю в теплом месте. Перегнать.

Выход: 8 литров.

Самогон из груш

Вариант 2

Собрать дички, насыпать их в деревянную бочку объемом 50 л, заполнив до половины емкости; оставить гнить на 2-3 недели. Ничего не добавлять. По окончании брожения — перегнать.

Выход: 3 литра.

Самогон из сухофруктов

В ведре воды заварить 2 кг сухих яблок или груш, добавить 3 кг сахара и 300 г дрожжей. Плотно закрыть, оставив небольшое отверстие. На неделю поставить в теплое место. Добавить пучок чабреца сухого.

По окончании брожения — перегнать.

Выход: 3,5 литра.

Самогон из вишни

Взять 20 кг вишни, вынуть косточки, размять, добавить 2 кг сахара и 200 г, разведенных дрожжей. Поставить в теплое место и в течение 2-х дней периодически перемешивать.

Вишневые косточки истолочь, по окончании брожения смешать с брагой и перегнать. Косточки придадут напитку миндальный привкус и аромат.

Выход: 8 литров.

Чача

Виноград выдавить и сок пустить на вино. На ведро выжимок добавить 100 г дрожжей и 5 кг сахара, развести в 30 литрах воды, настоять в течение недели и перегнать.

Выход: 7 литров.

Самогон из вина

В 10 л сухого вина добавить 500 г дрожжей, накрыть марлей и неделю настаивать в теплом месте. Потом перегнать.

Выход: 3 литра.

Окраска

Самогон в зависимости от сырья, из которого он произведен, и некоторых добавок, может иметь различные оттенки. Кроме того, существует несколько специальных рецептов, следуя которым можно придать самогону, а следовательно, и водке, получаемой из него, почти все цвета радуги. А именно:

красный — если настаивать напиток на чернике;

золотисто-коричневый — если настаивать на скорлупе и перепонках грецких орехов;

желтый — если настаивать напиток на шафране, мелиссе, листьях петрушки;

зеленый — если настаивать на мяте, листьях смородины, перьях лука;

голубой и синий — если настаивать на васильках;

фиолетовый — если настаивать на шелухе подсолнечника.

Ароматизация

Изготовление самогона из разного рода продуктов — это еще не самоцель, ибо сам по себе самогонный спирт, как правило, не отличается изысканным ароматом и вкусом.

Дополнительная обработка и превращение самогона в

различные водки, настойки, бальзамы и т.п. — вот к чему должен стремиться винодел-любитель.

Существуют многие сотни рецептов создания алкогольных напитков. Одни из них пришли из глубокой старины, другие придуманы уже в наше время. Для воплощения некоторых требуется дополнительное оборудование, материалы, значительное время. Другие легко исполнимы.

Расскажем немного о тех и других.

Коньяк — крепкий напиток, получаемый из коньячного спирта (65-70% об.) в результате перегонки сухих виноградных вин, преимущественно белых, и последующей выдержки в особым образом обработанных дубовых бочках не менее 2-х лет. Крепость коньяка от 40 до 50% об. Благодаря выдержке в дубовых бочках коньяк приобретает специфический аромат и коричневато-желтоватый цвет различной интенсивности в зависимости от выдержки, качества воды, дерева бочек.

Виски — крепкий напиток (40-50% об.), получаемый путем перегонки сброженного суслу из отборного ячменя или ржи и их высушенного солода с последующей выдержкой в обугленных внутри дубовых бочках. Виски выдерживают не менее 3-5 лет.

Джин — крепкий (40-55% об.) напиток, изготавливаемый при помощи перегонки спирта, получаемого из ржи, с сушеной можжевельной ягодой и с пряностями (имбирь, апельсиновые корки, ангеликовый корень и т.п.)

Ром — крепкий напиток, вырабатываемый из ромового спирта, полученного путем перегонки сброженного сока сахарного тростника или отходов (патоки) производства сахара из сахарного тростника. Ромовый спирт разбавляют дистиллированной водой, снижая его крепость до 40-50% об., добавляют примерно 1% сахара, подкрашивают эту смесь жженым сахаром и выдерживают в бочках не менее 4-х лет.

Кальвадос — крепкий напиток (40-45% об.), изготавливаемый путем перегонки яблочного сидра, а затем выдержки полученного 70% об. спирта в дубовых бочках в течение 2-3 лет, а затем еще и в дубовых бутах не менее пяти лет. Спирт потом разводят дистиллированной водой, снижая его крепость до принятых по стандарту процентов. Кальвадос с удовольствием пили герои Ремарка. Но вряд ли он может быть популярен у тех, кто знаком с русской водкой.

Само собой разумеется, что вряд ли кто-нибудь станет в домашних условиях изготавливать любой из этих напитков. Однако существует несколько рецептов изготовления, например, коньяка по более простой схеме. Путем перегонки белого вина, сбраживая его при помощи винных дрожжей, можно получить коньячный спирт (его можно получить и непосредственно из винограда, но тогда виноград предварительно следует превратить в вино). Неоднократная очистка и перегонка (причем при первой перегонке для дальнейшей обработки берется лишь средняя фракция как самая чистая) позволяют получить чистый спирт, который можно залить в любую стеклянную бутылку и на каждые десять литров добавить по две горсти дубовых опилок, стружек или просто нарезанных из сучка палочек. Теперь этот спирт нужно выдержать пять-шесть месяцев, после чего извлекают из него дубовые добавки (их оставляют лишь в небольшом количестве), бутылку хорошенько закупоривают, заливают пробку сургучом и ставят в подвал, а если такового нет, то в любое темное прохладное место. Чем больше выдержка, тем выше качество коньяка.

Существует и несколько рецептов изготовления суррогатного коньяка, зато здесь не требуется выжидания нескольких лет.

РЕЦЕПТЫ КОНЬЯКОВ

Коньяк

Вариант 1

Настоять водку на дубовых стружках. Добавить в коньячный спирт. Добавить немного ванили, фиалкового корня, ореховой шелухи и рома. Настаивать несколько дней, профильтровать через марлю.

Коньяк

Вариант 2

На 3 литра крепкого самогона добавить по столовой ложке хорошего черного чая и сахарного песка, три лавро-

вых листа, 5 горошин черного перца, 3-5 гвоздичек, 1 грамм ванилина, несколько апельсиновых или лимонных корок.

Настаивать 10 дней.

Коньяк

Вариант 3

На 3 литра крепкого самогона добавить 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, три столовые ложки сахара, четверть столовой ложки ванилина, одну столовую ложку корицы, 2 столовые ложки черного чая, 6 гвоздичек. Все добавки завязать в марлю и опустить в банку с самогоном.

Настаивать 10 дней.

Коньяк

Вариант 4

На 3 литра крепкого самогона добавить 3 чайные ложки растворимого кофе, 3 чайные ложки сахара, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 5 гвоздичек.

Настаивать 10 дней.

Сегодня существуют и сухие эссенции, при помощи которых можно в течение нескольких минут превратить самогон в коньяк, виски, джин, кальвадос или ром. Правда, кажется, в России они пока не продаются. Эти порошки похожи на порошки «Инвайт», из которых приготавливают прохладительные напитки. Кстати, порошки «Инвайт» тоже годятся для некоторого облагораживания самогона. С их помощью можно придать самогону аромат лимона, ананаса, апельсина, яблока и т.д. При растворении этих порошков в самогоне может выпасть осадок, так что после растворения напитка следует процедить через несколько слоев марли.

Все это более или менее современные рецепты. Но существуют и опробованные старинные рецепты, в надежности которых не приходится сомневаться.

Чаще всего в старину, да и сегодня, ароматизацию домашней водки осуществляли настаиванием, поскольку этот способ отличается простотой.

Вот несколько рецептов приготовления настоек (они бывают горькие и сладкие).

РЕЦЕПТЫ НАСТОЕК

Горькая полынная

В 1 литр спирта крепостью 42° добавить 15 г листьев полыни, 10 г листьев мяты перечной, небольшое количество аниса. Бутылку закрыть и настаивать в течение месяца.

Горькая Московская

12 г имбиря, 12 г калгана, 48 г мяты, 48 г аниса заливают 3 литрами 45% водки в посуде с хорошо закрывающейся пробкой. Настаивают 18 дней, потом фильтруют через полотно.

Горькая Цитрусовая

250 г лимонной или апельсиновой цедры заливают 2 литрами водки и ставят на 3 месяца в теплое место; затем готовят сироп, растворив 900 г сахара в 0,75 л воды. Готовый сироп смешивают с настойкой и фильтруют через ткань.

Горькая Кардамоновая

39 г кардамона толкут в фарфоровой ступке, заливают 2 литрами водки и настаивают 3 недели в темном месте. Потом, по желанию, можно добавить 200 г сахара и после полного растворения отфильтровать.

Тминная

50 г тмина заливают 2 литрами спирта и ставят на 2 недели в теплое место. Затем вливают сироп (300 г сахара и 0,25 л воды), хорошо перемешивают и фильтруют через слой ваты.

Коричная

10 г корицы, 18 г лепестков розы, немного имбиря и аниса заливают 1 литром 40° самогона. Через месяц настойка готова.

Калгановая

45 г корня калгана, 15 г померанцевой корки заливают 1 литром спирта крепостью 42 градуса, добавляют 15 г сахара. Настаивают полтора месяца.

Охотничья

40 можжевельных ягод, 40 г хрена, 2 г черного молотого перца, 50 г семян укропа, щепотку соли залить 1 литром самогона. Две недели настаивать в теплом месте, периодически взбалтывая бутылку. Потом профильтровать.

Горькая кедровая

10-35 г кедрового ореха восковой спелости в скорлупе 3 дня настаивать в 1 литре 40% об. самогона. Потом добавить 30 г сахарного сиропа, перемешать и отфильтровать.

Горькая лимонная

100 г толченой лимонной цедры, 6 горошин черного перца залить 1 литром самогона и добавить щепотку соли. Настаивать полтора месяца, периодически взбалтывая бутылку. Потом отфильтровать.

Горькая мятная

100 г перечной мяты, 40 г семян укропа, 15 можжевельных ягод, 5 г корицы залить 1 литром самогона. Настаивать 2 недели, потом отфильтровать.

Брусничная

Весной 5-10 г сухой полыни заливают 1 литром спирта и настаивают до осени. Осенью 1/3 бутылки заполняют самой зрелой брусникой и заливают доверху полынной настойкой. Настаивают 2 месяца при комнатной температуре. Потом фильтруют.

Горькая рыбацкая

3-4 измельченных дольки чеснока, 2 г молотого перца, 5 г растертых лавровых листьев, 30 г сахара залить 1 литром самогона двойной перегонки и добавить щепотку соли. Настаивать 5 дней, потом отфильтровать.

Ореховая

Из грецких орехов удалить ядра, скорлупу мелко раздробить. Заполнить бутылку на 2/3 скорлупой и залить доверху спиртом. Через 2-3 месяца отфильтровать.

Персиковая

1,5 кг персиковых косточек измельчить, заполнить ими трехлитровую бутылку, залить доверху самогоном, закрыть пробкой и поставить на месяц на солнце. Потом добавить сахарный сироп (450 г сахара на 0,2 л воды), размешать и отфильтровать.

Перцовка

20 г черного перца, 5 г гвоздики, 3 капли кардамонового масла залить 1 литром самогона двойной перегонки и настаивать 2 недели. Потом отфильтровать.

Горькая перцовая

75 г измельченного красного перца залить 3 литрами самогона и поставить в теплое место на 3 недели. Потом отфильтровать через полотно. По желанию можно добавить сиропа (900 г сахара и 0,75 л воды).

Горькая гвоздичная

20 г измельченной гвоздики, 6 г корицы, цедру 2 лимонов залить 2 литрами спирта. Плотно закрыть, поставить смесь в теплое место на 3 недели. Потом настойку процедить и смешать с охлажденным сахарным сиропом (600 г сахара на 1 л воды). Тщательно перемешать и дважды отфильтровать через вату.

Горькая славянская

30 г зверобоя, 30 г донника лекарственного, 15 г душицы обыкновенной, по 50 г сушеных яблок, малины и рябины залить 1 литром самогона и добавить 2 г ванилина. Настаивать 2 недели, затем отфильтровать.

Вишневая

1,5 кг вишни залить 2 литрами спирта. Настаивать 1,5 месяца, потом настой слить, а вишни залить водой (1,2 л), добавить 800 г сахара и довести до кипения. Потом вишневый отвар смешать с настоем.

РЕЦЕПТЫ ВОДКИ

В данный раздел включены как старинные, так и современные рецепты изготовления различных водок. Сначала даются рецепты старинных водок. В отличие от настоек при изготовлении водки самогон или другое сырье нужно в большинстве случаев перегонять через дистилляционный аппарат.

Белая московская старинная

40 г имбиря, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса залить 1 литром спирта крепостью 80° и настоять в течение 18 дней. Затем добавить 1,5 л холодной сырой воды и смесь перегнать через дистилляционный аппарат.

Тминная скороспелая

350-400 г тмина залить 1 литром воды, затем перегнать на дистилляционном аппарате. Полученная тминная вода может храниться в холодильнике несколько месяцев. Когда потребуются тминная водка, воду следует чуть-чуть подсластить и влить ее в крепкий самогон по вкусу.

Мятная

12 г листьев мяты без стеблей залить 1 литром 40° самогона. Настаивать несколько часов и перегнать. После перегонки можно добавить немного сахара, но не более 60 г.

Лимонная

8 г свежих лимонных корок залить литром самогона крепостью 40°, настаивать несколько часов и перегнать. Потом можно добавить 10-12 г сахара.

Малиновая

0,5 литра малинового натурального сока залить таким же количеством 80° спирта. Два дня настаивают и перегоняют. Потом можно добавить немного сахара.

Ерофеич

35 г мяты, 35 г аниса, 35 г крупно истолченных помаранчевых орешков залить 1 литром очищенного самогона и настаивать 12 дней в теплом месте. Водку можно использовать не сливая гущу, а гущу можно использовать еще раз, залив половинной порцией водки.

Запеканка

В самую простую водку положить от 1/10 до 1/5 объема сухих лимонных корок, дать настояться несколько часов, затем перегнать. Потом взять бутылку из тонкого стекла и положить на 1 л перегнанной водки 6 г мелко растолченной корицы, 1 г кардамона, мускатный орех. Бутылку закупорить и обмазать крутым ржаным тестом в 3 пальца толщиной. Затем поставить на ночь в остывающую духовку. Утром бутылку вынуть, а на ночь опять поставить в духовку. Эту процедуру проделать 8 раз, а если есть русская печь, то достаточно повторить 4 раза. Наконец водку отфильтровать и добавить немного сахара (не более 250 г на литр водки).

Слиโวвица

Насыпать почти полную бутылку переспелой венгерки, залить водкой; настаивать 1,5 месяца. Затем водку слить, закупорить.

Оставшиеся сливы залить сахарным сиропом. Через 3 недели сироп слить, перемешать с водкой, отфильтровать. Разлить по бутылкам, закупорить.

Водка будет готова через полгода.

Вишневая

Готовится так же, как сливовая; используются переспелые вишни.

Московская особая

К 10 л водно-спиртовой жидкости крепостью 40% об. добавить 2 мл уксусно-кислого натрия и 35 мл сахарного сиропа. Потом отфильтровать.

Кремлевская

5-7 мл спиртового настоя, 1,0-1,2 г лаврового листа, 5-6 мл спиртового настоя, 1,0-1,2 г семян лимонника китайского и 30-35 мл сахарного сиропа залить 10 л водно-спиртовой жидкости крепостью 40% об. Все тщательно перемешать и обработать активированным углем. Затем отфильтровать.

Калининградская

В 10 литрах 40% об. водки растворить 0,1-0,15 г янтарной кислоты и 10 г сахара. Отфильтровать.

Сладкие водки

Водка всегда считалась напитком для мужчин. В старину женщины обычную водку не пили, для них изготавливались специальные напитки — ратафии. По существу, это были тоже водки, но сладкие.

Основной принцип их приготовления как прежде, так и сегодня, одинаков: любые зрелые ягоды засыпают в бутылку и заливают спиртом. Потом 3 дня держат на солнце, спирт сливают. Готовят сироп из расчета на 1 л спирта 200 г сахара и 0,2 л воды, кипятят два раза, снимая пену. Горячий сироп, смешанный со спиртовой настойкой фильтруют через угольный фильтр (на слой ваты насыпают слой активированного угля и накрывают сверху фланелью). Затем всю смесь в охлажденном состоянии фильтруют через такой же фильтр еще раз и ставят на несколько недель в теплое место. Наконец осторожно, чтобы не взбаламутить осадок, сливают прозрачную жидкость. Рецептов различных ратафий великое множество. Исходя из основного принципа их изготовления, вы можете сами выдумывать новые рецепты. Для примера приведем лишь несколько образцов.

Ратафия с кардамоном

20 г крупно истолченного кардамона залить 1 л спирта и поставить на 2-3 недели в теплое место. Затем проделать операции, указанные выше.

Ратафия с гвоздикой

8 г гвоздики, 2 г корицы, 2 л лимонной цедры залить 1 литром спирта. Через 3 недели проделать необходимые операции.

Ратафия из трех сортов ягод

2,4 кг вишни, 600 г красной смородины и 600 г малины истолочь в эмалированной посуде и дать отстояться 6 часов. Потом отжать из смеси сок и на каждые 0,4 л влить 0,4 л водки, перемешать. На каждые 0,4 л полученной смеси добавить 100 г сахара и, когда он полностью растворится, добавить на каждые 0,4 л 1 г толченого горького миндаля, 1 г корицы и 1 г гвоздики. Все перемешать и налить в бутылку, закупорить и поставить в теплое место на 1,5 месяца, периодически встряхивая. Потом ратафия фильтруется и хранится в прохладном месте.

Заключение

Успех в изготовлении самогона и всех его продуктов в домашних условиях может быть достигнут вами при соблюдении всех деталей технологии. Ни в коем случае нельзя пренебрегать лишней перегонкой и очисткой.

Чем больше раз вы осуществите перегонку — тем меньше останется вредных примесей. Однако без дополнительной очистки через фильтры употреблять полученный продукт не советуем.

Помните о своем здоровье.



Список использованной литературы

1. Мишин С.А. Самогон домашний. — СПб.: «Литера», 1999.
 2. Молоховец Е. И. Старая кухня России. — М., 1914
 3. Домашние водки, вина, спирт. Аппараты, рецепты, способы очистки. — Обнинск, 1994
 4. Карагодин Г. М. Искусство приготовления спиртных напитков в домашних условиях. — Челябинск: ТОО «Версия», 1996
 5. Балабанов В. Д. Приготовление алкогольных напитков в домашних условиях. — М.: «Информэлектро» и «Фонд Возрождение», 1990
-



СОДЕРЖАНИЕ

С чего начать	6
Брага. Дрожжи	6
Перегонка	9
Очистка	21
Измерительные приборы	23
Рецепты самогона	25
Рецепты коньяков	35
Рецепты настоек	37
Рецепты водки	40
Список использованной литературы	45

Для заметок

*По вопросам, связанным с приобретением
этой книги оптом или в розницу,
обращаться по адресу:
117607, Москва, Раменки, д.9, корп.4
Телефоны: (095) 932-79-01, 932-79-02, 932-77-85
Факс: (095) 932-29-23
E-mail: inc @ labirint. msk.ru*

КАК СДЕЛАТЬ

САМОГОН

Составитель

И.С. Степанов

Редактор Е.П.Михайлова

Технический редактор О.Б.Шмалько

Корректор И.В.Семенова

ЛР № 064244 от 25.08.95.

Подписано в печать с готовых диапозитивов 27.08.99 г.

Формат 84 × 108/32. Гарнитура Таймс.

Печать офсет. Усл.-печ. л. 1,5. Тираж 30 000 экз.

Заказ № 2405.

Издательство «Лабиринт-К»

117607, Москва, Раменки, д. 9, корп. 4

Отпечатано в типографии ГИПП «Вятка»

610033, г. Киров, ул. Московская, 122