

Илья Мельников

Настоящий самогон



Илья Мельников
Настоящий самогон

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Настоящий самогон / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
— (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22137-6

Все слышаны о разнице между самогоном, сделанным «для себя» и самогоном «на продажу», но только немногим из нас довелось оценить настоящий вкус первого. Эта книга поможет читателю самостоятельно изготовить самые разные алкогольные напитки «для себя» – самогон, водку, наливки, ликеры и др. В книге собраны рецепты и подробно описана технология приготовления домашних алкогольных напитков, начиная от водок наших прапрадедов и кончая ликерами и наливками современных хозяек, искушенных в тончайших ароматах марочных винно-водочных изделий.

ISBN 978-5-457-22137-6

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Простейшие перегонные аппараты	5
Технология приготовления самогона	6
Исходное сырье	6
Сбраживание сусла	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Настоящий самогон

Простейшие перегонные аппараты

За многие годы самогоноварения народные умельцы и рационализаторы придумали огромное количество перегонных аппаратов от самых простых до технически сложных.

На рис.1 изображен самый простой перегонный аппарат, который состоит всего из трех главных элементов и одного вспомогательного. Итак, нужно взять кастрюлю подходящей емкости, подобрать маленькую миску или глубокую тарелку, которая бы вошла в кастрюлю с зазором 20 мм от ее стенок. Затем нужно подобрать эмалированный или алюминиевый таз, которым можно было бы накрыть кастрюлю. При этом необходимо обеспечить одно условие – чтобы доньшко таза было диаметром меньше, чем диаметр миски или тарелки. Кроме этого, понадобится еще подставка под миску, которую можно сделать из любых подручных материалов, например, из проволоки. После того, как все приготовлено и тщательно вымыто, можно приступать к перегонке. В кастрюлю устанавливается подставка и наливается брага, при этом подставка должна выглядывать из браги. На подставку устанавливается маленькая миска и кастрюля накрывается сверху тазом, при этом таз не должен касаться миски и плотно прилегать к краям кастрюли по всему периметру. Теперь кастрюлю можно поставить на огонь и в таз налить холодной воды. При нагреве браги происходит испарение спирта, который конденсируется на дне таза и стекает в миску. По мере нагрева воду в тазу необходимо менять на холодную. Главное достоинство такой установки – это простота. Во всем остальном такая установка имеет много недостатков. Какие? Во-первых, отсутствие возможности управлять процессом перегонки, так как ничего нельзя увидеть и определить начало и конец перегонки, а значит сложно получить качественный конечный продукт. Во-вторых, во время всего процесса необходимо постоянно вычерпывать из таза горячую воду и доливать холодную. В-третьих, из-за негерметичности соединения таза с кастрюлей много ценного продукта улетучивается в воздух. И все же, такая установка находит широкое применение и при определенном навыке работы на ней можно получить вполне удовлетворительные результаты. При этом способе значение имеет правильный подбор подвода тепла. При очень малом огне происходит многократное испарение спирта из миски и даже при очень длительной перегонке получается малый выход. При очень большом огне происходит быстрое выкипание браги, кроме этого, спирт не успевает конденсироваться на дне таза и уходит в воздух. Оптимальный огонь можно подобрать только опытным путем после нескольких пробных перегонок.

Более совершенный аппарат изображен на рис.2. Этот аппарат похож на предыдущий, но имеет отвод конденсата из внутренней миски с помощью специальной трубки. При этом приходится жертвовать кастрюлей и миской, так как в них необходимо сделать отверстия для закрепления и прохода сливной трубки. На такой установке уже можно отчасти контролировать ход перегонки, но во всем остальном она мало отличается от предыдущей. Такой самогонный аппарат можно совершенствовать и дальше, например, сделать автоматическую подачу и слив охлаждающей воды, уплотнить стык между кастрюлей и тазом и др. Но для качественного изготовления самогона нужно изготавливать другие установки с отдельным выпариванием, холодильником и сборником.

Технология приготовления самогона

Исходное сырье

В качестве исходного сырья для получения самогона могут быть сахар, крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель, горох, виноград, груши, яблоки и др.

Основой высокого качества самогона является солод. Солодом называется зерно, оставившееся в своем росте в самом начале прорастания. Время проращивания зерна для разных культур следующие: 7-8 дней для пшеницы, 5-6 дней для ржи, 10 дней для ячменя, 9 дней для овса, 4 дня для проса.

Как получить солод? Зерно нужно прорастить. Для проращивания в темном помещении на противне рассыпать зерно слоем 2-3 см и накрыть его влажной тканью. Температура в помещении должна быть до 18 градусов, влажность не ниже 40%. Первые 5 дней зерно через каждые 6 часов нужно проветривать, переворачивать, а ткань увлажнять. Затем, чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещение ограничивают, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни предотвращают путем перемешивания и охлаждения зерна.

Каковы основные признаки прекращения роста? Длина ростков достигает 5-6 мм, а корешков – 14 мм. Далее солод рассыпать в теплом сухом помещении и подвялить. Затем солод сушат в сушильне до тех пор, пока его влажность не составит 3,5%. Температура при сушке не должна превышать 40 градусов.

Когда солод готов? Солод готов тогда, когда он сух на ощупь, меньших размеров, чем до сушки, а корешки легко отделяются трением в руках. Готовый солод перетирают руками, отделяют ростки и просеивают через сито.

Как хранить солод? Хранят солод в закрытой посуде, емкости в сухом месте. Приготовление солодового молока – следующий этап. Для того, чтобы получить солодовое молоко лучше всего использовать смесь солодов ячменного, ржаного и просеянного в соотношении 2:1:1. Смесь залить водой, температура которой должна быть 60 градусов, выдержать 10 минут и слить воду. Затем нужно смесь мелко перемолоть в кофемолке или в ступке и вновь залить водой при температуре 50 градусов, тщательно перемешать до получения однородной белой жидкости. Воду можно заливать не всю, а поначалу одну треть или половину объема, а потом добавить остальное.

Сбраживание сусла

Брожение – основной этап технологического процесса приготовления самогона. От того, как оно происходит, зависят и выход готового продукта и его качество. Процедура эта требует строгого температурного режима и определенной концентрации компонентов. Схематично данную реакцию можно представить таким образом: сахар + этиловый спирт + вода + углекислый газ.

Брожение имеет три стадии: начальное брожение, главное брожение и дображивание. Успех сбраживания зависит от умения поддерживать оптимальную температуру, которая должна быть не ниже 18 градусов и не выше 20. При температуре +15 градусов сусло сливают в посуду соответствующего объема или в бродильный чан и ставят для брожения в темное место. Бродильный чан накрывают полотняной тканью и через 6 часов содержимое помешивают.

При начальном брожении происходит насыщение браги углекислым газом. Температура браги при этом повышается на 2-3 градуса. Сладость постепенно исчезает. Эта стадия может длиться до 30 часов.

Когда начинается главное брожение, поверхность браги покрывается пузырями, образуется много пены. Температура поднимается до +30 градусов, быстро увеличивается концентрация алкоголя, вкус становится кислым. Когда главное брожение заканчивается, концентрация сахаров в браге уменьшается до 1,5 – 3%. Длительность главного брожения – 15—24 часа.

На стадии дображивания пена оседает, температура браги снижается до +26 градусов, вкус становится горько – кислым, концентрация сахаров в браге уменьшается до 1%, а кислотность возрастает. Главная цель этого этапа – сбраживание продуктов преобразования крахмала, поэтому нужно четко выдерживать температурный режим в процессе осахиживания. К примеру, картофельный затор дображивает 17—24 часа, а свекольный 100—120 часов. Когда брожение закончится, нужно проверить качество браги.

Как проверить качество браги? Готовность зрелой браги определяют по следующим показателям: содержание алкоголя, остаточная концентрация сахара (недоброд) и кислотность.

Для того, чтобы определить содержание алкоголя надо взять 100 мл браги и добавить 100 мл воды. Затем перегнать половину объема смеси, измерить крепость раствора спиртометром при температуре +20 градусов и определить содержание спирта.

Чтобы установить недоброд, т. е. остаточную концентрацию сахаров, нужно взять 200 мл браги, отфильтровать через несколько слоев льняной ткани в мерный стакан и опустить туда сахарометр. Показания сахарометра должны быть не выше 1,002, что соответствует концентрации сахара примерно в 1%, при этом сладость браги на вкус не ощущается.

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.