

 для дома, для семьи

**самогонный
аппарат**
и рецепты
приготовления
самогона



Ирина Зайцева

**Самогонный аппарат и рецепты
приготовления самогона**

«РИПОЛ Классик»

2006

Зайцева И. А.

Самогонный аппарат и рецепты приготовления самогона /
И. А. Зайцева — «РИПОЛ Классик», 2006

ISBN 978-5-457-12140-9

Книга, которую вы держите в руках, содержит информацию о свойствах самогона и способах приготовления этого традиционного русского напитка в домашних условиях. Кроме того, в книге представлено множество разнообразных рецептов приготовления самогона.

ISBN 978-5-457-12140-9

© Зайцева И. А., 2006
© РИПОЛ Классик, 2006

Содержание

Введение	5
1. Приготовление самогона в домашних условиях	6
Самогонный аппарат	6
Химические свойства самогона	12
Технология приготовления самогона	13
Выбор и подготовка исходных продуктов	13
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Ирина Александровна Зайцева

Самогонный аппарат и рецепты приготовления самогона

Введение

Самогон – традиционный русский напиток, получивший широкое распространение в России в XV веке.

Самогонование на Руси имеет свою историю. Рецепты приготовления самогона передавались из поколения в поколение и совершенствовались виноделами.

Следует отметить, что в прошлом столетии основным принципом виноделов (самогонщиков) было перегонять максимально медленно, используя для перегонки не более 50 % от общего объема имеющейся браги. Этому принципа придерживались как при первой перегонке, так и при второй и третьей.

Этот способ перегонки приводил к значительной потере сырья, однако главной целью виноделов было изготовление качественного напитка независимо от количества исходных продуктов. Например, из 30 л браги получали только 1,5 л простого самогона, из которого при второй перегонке выходило 0,55 л самогона высшего качества.

Существует множество способов изготовления самогона, и все они достаточно сложны. Разнообразие химических элементов, присутствующих на всех этапах приготовления самогона, начиная с исходных продуктов и заканчивая очисткой готового самогона, требует тщательного подхода и соблюдения технологий.

Ввиду того что на протяжении продолжительного времени литература по вопросам изготовления самогона была запрещена, многие рецепты были безвозвратно утеряны и забыты. Забыты были и многие технологии приготовления качественных спиртных напитков на основе самогона в домашних условиях. Именно поэтому в книге особое внимание уделяется этапам приготовления качественного самогона.

1. Приготовление самогона в домашних условиях

Самогонный аппарат

Аппарат для самогонварения, или дистиллятор, состоит из котла-испарителя, в который заливается брага. В качестве котла-испарителя используют металлическую емкость объемом 15 и более литров со съемной крышкой.

В верхней части котла-испарителя должно быть 2 резьбовых отверстия (для термометра и отводящей трубки). В отдельных случаях делают третье отверстие для предохранительного клапана.

Термометры, применяемые для самогонварения, обязательно должны быть жидкостными, со шкалой 120 °С. Котел может нагреваться над открытым огнем, горелкой, электрической плиткой и т. д.

Если брага приготовлена правильно, содержание спирта в ней составляет 10–15 % от общей массы.

Оптимальными являются электрические обогреватели, поскольку с ними проще выдерживать температурный режим.

Из вершины котла выходит продолговатая трубка, завитая в виде спирали, – конденсатор (змеевик).

Змеевик проходит через сосуд с охлаждающей жидкостью (холодильник). В качестве охлаждающей жидкости, как правило, применяется холодная вода. Конденсат, образующийся при охлаждении паров, оседает на внутренней стороне стенок змеевика и вытекает из трубки в емкость для готового самогона. Диаметр трубки, используемый в качестве змеевика, должен составлять 12–15 мм.

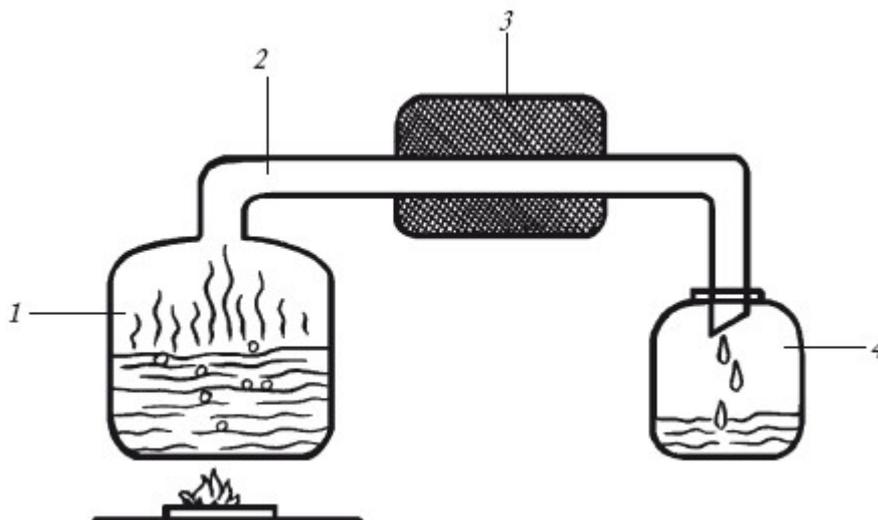


Рис. 1. Самогонный аппарат (схема 1): 1 – сосуд с брагой; 2 – конденсатор (змеевик); 3 – сосуд с водой; 4 – емкость для самогона

В качестве охлаждающей жидкости рекомендуется использовать проточную воду.

По обеим сторонам охладителя должны быть вварены два штуцера для подвода и отвода воды. Это очень важно, поскольку вода в холодильнике быстро нагревается, что существенно ухудшает конденсацию паров.

Таково устройство простейшего самогонного аппарата (рис. 1). Помимо этого, существует множество разнообразных конструкций самогонных аппаратов. Большинство из них аналогичны и отличаются лишь некоторыми нюансами. Поэтому мы рассмотрим лишь основные типы.

Самый простой самогонный аппарат работает даже без трубки-змеевика. Его основным преимуществом является то, что его можно собрать, не выходя из дома. Однако простейший аппарат дает низкую производительность самогона. Кроме того, возникает ряд других сложностей: необходимость чаще менять воду, невозможность повторной перегонки самогона, резкий запах, а самое главное – высокое содержание сивушных масел. Схема простейшего самогонного аппарата представлена на рисунке 2.

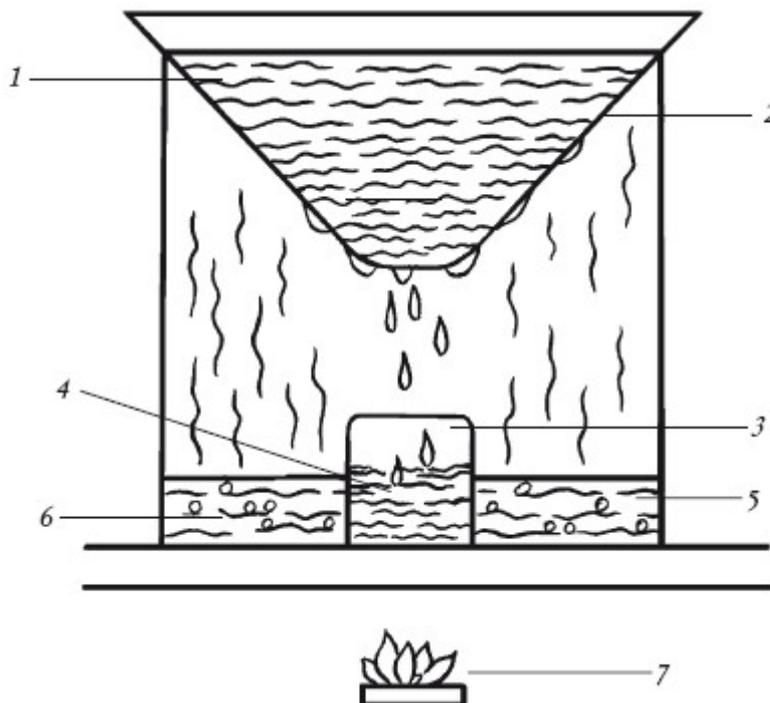


Рис. 2. Самогонный аппарат (схема 2): 1 – холодная вода; 2 – таз; 3 – миска для сбора самогона; 4 – самогон; 5 – емкость для браги; 6 – брага; 7 – нагреватель

В процессе нагревания пары, содержащие спирт, поднимаются вверх, а затем конденсируются на дне таза и капаят вниз, попадая в чашки. Емкость с брагой герметизируется с тазом различными замазками. Ниже представлено несколько рецептов приготовления замазок.

Рецепт 1

Муку прожаривают на сковороде, затем разводят водой до консистенции каши и замазывают стыки этой массой.

Рецепт 2

Желтый воск смешивают с живицей хвойных деревьев в пропорции 3: 1. Такая замазка особенно подходит для тех аппаратов, где присутствуют детали из стекла.

Рецепт 3

Сухую глину разводят льняным маслом до консистенции каши. Такая замазка подходит для деталей из металла и стекла.

Рецепт 4

Измельченную окись свинца и мелкий речной песок смешивают в пропорции 2: 1 и разводят льняным маслом. Все перечисленные замазки подходят для герметизации любых аппаратов. Аппарат, представленный на рисунке 3 отличается от предыдущего двумя новыми деталями – воронкой и отводной трубкой. Такая конструкция удобна, поскольку позволяет вынести емкость для сбора готового продукта за пределы испарителя, что в свою очередь, позволяет получить более качественный самогон.

Воронка расположена в проволочной корзине или на металлическом треножнике, установленном на дне сосуда. Зазор между емкостью и холодильником герметизирован замазкой.

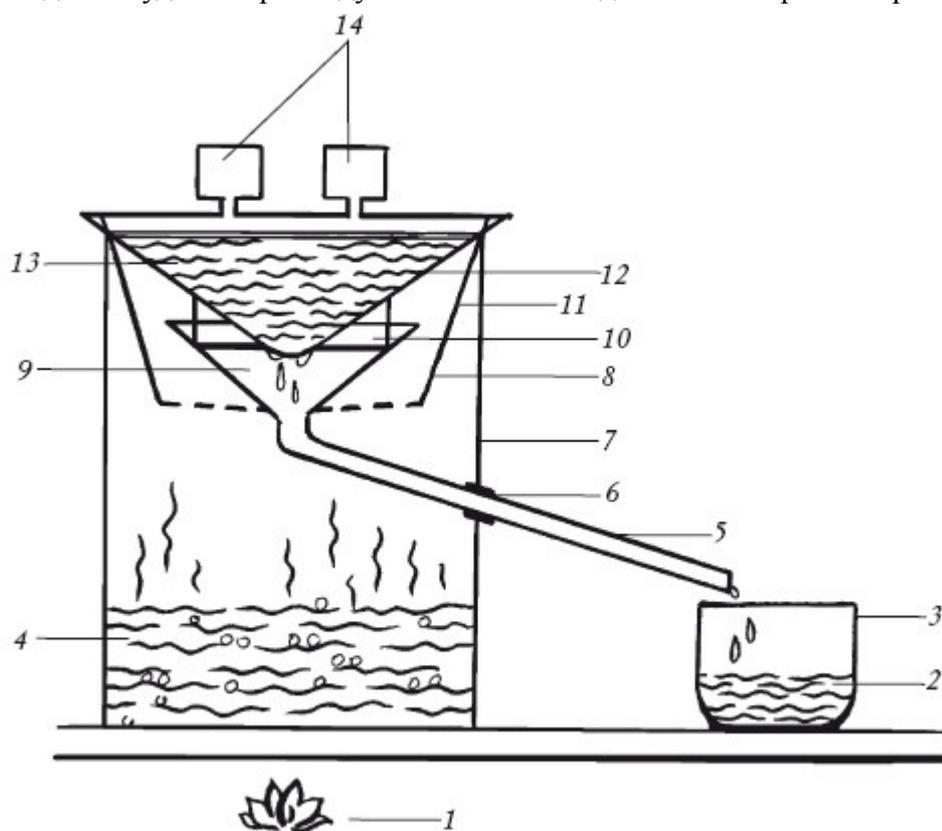


Рис. 3. Самогонный аппарат (схема 3): 1 – нагреватель; 2 – самогон; 3 – емкость для сбора самогона; 4 – брага; 5 – трубка; 6 – кусок трубы; 7 – емкость; 8 – проволочная корзина; 9 – воронка; 10 – пластина; 11 – замазка; 12 – холодильник; 13 – вода; 14 – подвод и отвод воды для холодильника

Самогонные аппараты, изготовленные из сковородок, называются «чугунки». Их в большинстве случаев нагревают на газовой плите.

Замаска всегда должна быть свежей. Дело в том, что в случае слишком сильного давления избыток паров может выйти через щели. Если же замаска окаменеет, аппарат может взорваться.

Берут обычную сковородку, клапаны на крышке заменяют пробками (рис. 4). В одной пробке находится термометр (2), в другой – трубка (3). Трубка снабжена краном. Змеевик выходит из колбы в емкость для готового самогона. Емкость для готового самогона располагается на дне большого сосуда, наполненного холодной водой.

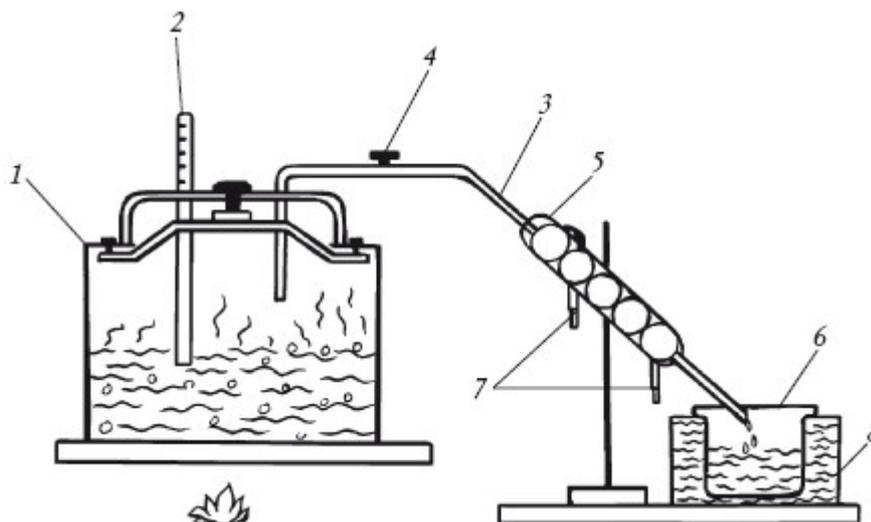


Рис. 4. Самогонный аппарат (схема 4): 1 – крышка сковородки; 2 – термометр; 3 – трубка; 4 – кран; 5 – водяное охлаждение; 6 – емкость для самогона; 7 – отток; 8 – водяная баня

Аппарат, представленный на рисунке 5, более компактен, чем «чугунок». Данное приспособление хорошо тем, что все его детали можно приобрести в магазине химических принадлежностей. Однако у него есть один существенный недостаток – низкая производительность.

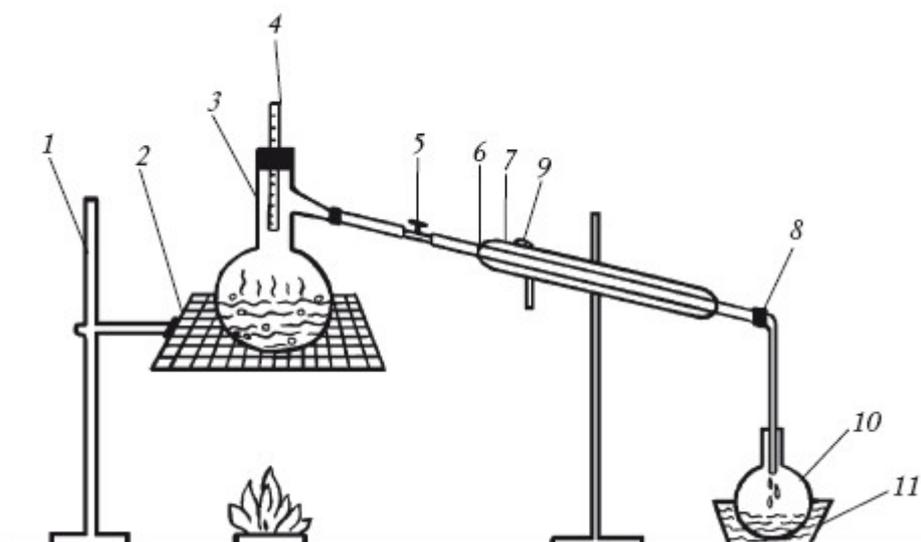


Рис. 5. Самогонный аппарат (схема 5): 1 – штатив; 2 – асбестовое сито; 3 – сосуд с жидкостью; 4 – термометр; 5 – кран; 6 – соединительная трубка; 7 – холодильник; 8 – отток; 10 – емкость для самогона; 11 – штатив

– трубки для охлаждения жидкости; 9 – отток; 10 – сосуд с готовым самогоном; 11 – водяная баня

Для того чтобы брага подогревалась равномерно, на дно сосуда бросают 2–3 кусочка керамики.

Асбестовое сито (2) зажимается в лапке штатива (1). На асбестовое сито устанавливается закупоренный сосуд. Количество браги в сосуде не должно превышать $\frac{2}{3}$.

В пробке, закрывающей сосуд, заранее сделано отверстие для термометра. Сбоку сосуда имеется ответвление для выхода паров спирта, оно соединено с трубкой, на которой располагается кран. Трубка соединяет сосуд с холодильником.

Выше были описаны простейшие самогонные аппараты, перейдем теперь к дистилляторам более сложной конструкции.

Перегонный куб со змеевиком

Перегонный куб со змеевиком производит до 1 л самогона в час (рис. 6).

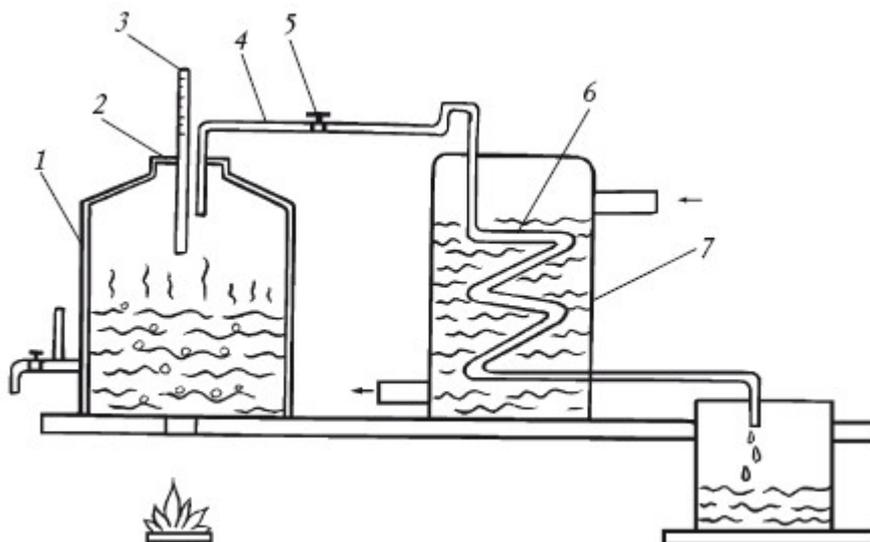


Рис. 6. Самогонный аппарат (схема 6): 1—большая емкость; 2—крышка; 3—термометр; 4—отводная трубка; 5—клапан; 6—змеевик; 7—емкость, наполненная холодной проточной водой

Есть другой вариант перегонного куба со змеевиком. Его конструкция намного сложнее, однако он является более эффективным, поскольку брага нагревается раскаленным паром (рис. 7).

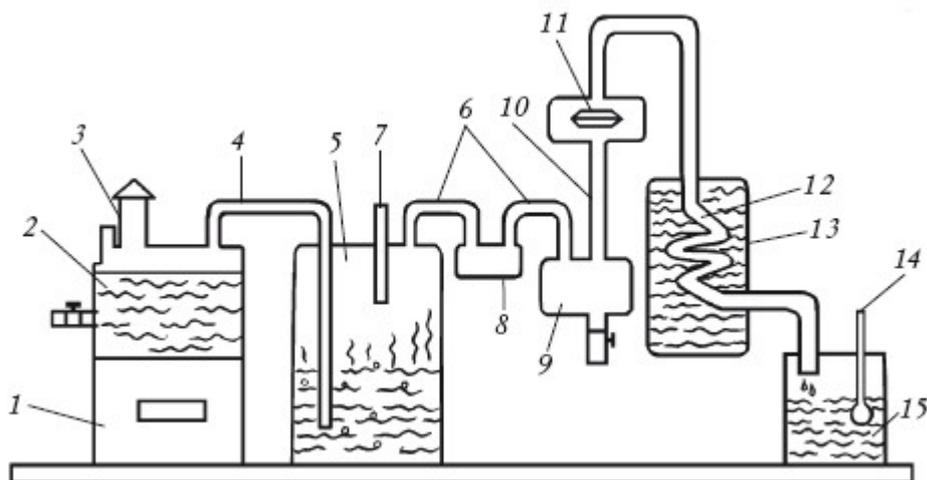


Рис. 7. Самогонный аппарат (схема 7): 1 – топка; 2 – емкость для воды; 3 – труба; 4 – трубопровод для водяного пара; 5 – емкость с брагой; 6 – трубопровод для паров спирта; 7 – термометр; 8 – банка; 9 – сухопарник; 10 – трубопровод к фильтру; 11 – фильтр с медными тарелками; 12 – змеевик; 13 – холодильник; 14 – ареометр; 15 – емкость для самогона

Трубопровод подогревается паяльной лампой или газовой горелкой. Пар, поступающий по нему, не теряет температуру, а становится более горячим. Проходя через емкость с брагой, пар насыщается.

В случае если брага выплескивается в змеевик, останавливают перегонку и очищают змеевик. Чтобы избежать этой сложности, между трубкой, выходящей из емкости и сухопарником, устанавливают дополнительный фильтр. В качестве такого фильтра используют трехлитровую банку с закатанной крышкой. В крышке делают два отверстия (для принимающей и передающей трубок). Если брага выплескивается, она попадает в этот фильтр, а не в сухопарник.

Полезные советы по применению самогонного аппарата:

- не следует перегревать брагу, поскольку в противном случае она может выплеснуться в змеевик с готовым самогоном;
- рекомендуется регулярно прочищать змеевик, поскольку, если он забьется, высокое давление может разорвать дистиллятор;
- следует максимально часто менять воду в системе охлаждения, поскольку чем холоднее вода, тем эффективнее конденсация спиртосодержащего пара;
- в качестве охлаждающей жидкости рекомендуется использовать проточную воду;
- следует учитывать, что качество готового самогона определяется не конструкцией аппарата, а соблюдением правил приготовления на всех этапах.

Химические свойства самогона

Самогон представляет собой продукт перегонки (дистилляции) слабоалкогольных напитков, полученных из натуральных продуктов.

По аналогичной технологии производятся такие напитки, как виски, текила и множество других дорогостоящих напитков. Существует ошибочное мнение о том, что приготовить качественный самогон в домашних условиях невозможно. Такое предположение ошибочно, поскольку не существует пищевых продуктов, которые невозможно было бы приготовить в домашних условиях, и довольно странно предполагать, что алкогольные напитки являются исключением.

Широкое разнообразие рецептов выгодно отличает самогон от зарубежных аналогов: шотландского виски, грузинской чачи и японского сакэ.

Согласно результатам исследования самогона и самогонования в нескольких странах, в том числе и в России, самогон является качественным спиртным напитком. Кроме того, самогон не только не уступает по качествам промышленному алкоголю, но и превосходит его по многим показателям. Дело в том, что продукты дистилляции менее вредны для организма человека, чем продукты ректификации (водка).

Что касается некачественного алкоголя, он в большинстве случаев представляет собой экстракт спиртосодержащих технических жидкостей или сами технические жидкости. С самогоном это никаким образом не связано.

Самогон не уступает по качеству такому популярному напитку, как ром. Если сравнивать технологию их приготовления, существенных отличий не будет, за исключением продуктов, из которых они готовятся. Иными словами, ром представляет собой нефилтрованный самогон.

Крепость самогона напрямую зависит от качества дрожжей и температурного режима настаивания браги.

Согласно статистике, практически 50 % водки, поступающей в продажу, является некачественным продуктом подпольного производства и готовится с нарушениями требований ГОСТа.

Таким образом, наладив производство самогона в домашних условиях, вы сможете не только сэкономить деньги, но также сохранить здоровье.

Технология приготовления самогона

Приготовление качественного самогона возможно только при условии соблюдения всех технологических этапов:

- выбор и подготовка исходных продуктов;
- процесс брожения;
- перегонка;
- очистка и фильтрация;
- облагораживание.

Выбор и подготовка исходных продуктов

Как показывает опыт, первое, на что обращают внимание при выборе исходных продуктов, – доступность и минимальное количество затрат на их приобретение. Очень часто в качестве исходного продукта используется сахар, в то время как гораздо более доступными могут быть крахмал, зерно, картофель, хлеб, сахарная свекла.

Выбором исходных продуктов определяется качество готового продукта. Например, сахарная свекла не пригодна для приготовления высококачественных сортов самогона, однако она идеально подходит для приготовления простого крепкого самогона. При использовании в качестве исходного продукта картофеля получается самогон хорошего качества, однако при условии двойной перегонки и дополнительной фильтрации.

Приготовление солода

Одним из часто используемых компонентов при изготовлении самогона является солод. Он представляет собой продукт проращивания злаковых зерен и содержит ферменты, способные разлагать крахмал на простые сахара, которые, в свою очередь, при взаимодействии с дрожжами превращаются в спирт. От того, как приготовлен солод, во многом зависит качество готового продукта.

Для проращивания отбирают зерна пшеницы, овса, ржи, ячменя. Следует отметить, что зерна, используемые для приготовления солода, должны быть не моложе 2 месяцев, но и не старше 1 года. Кроме того, они должны быть крупными.

Зерно просеивают, очищают от инородных компонентов, после чего промывают в воде при температуре 40–50 °С. Зерно необходимо промывать до тех пор, пока вода после очередного споласкивания не останется чистой. В итоге для приготовления солода отбирают 2 кг качественного зерна.

Зерна можно проверить на всхожесть следующим образом: отобрать 100 зерен и разложить на влажную ткань. Спустя три дня у них должны появиться корешки и ростки. Зерна считаются подходящими для приготовления солода лишь в том случае, если проросло не менее 90 % семян.

После этого зерно замачивают и, перемешивая, высыпают в деревянную посуду. Все всплывшие зерна удаляют. Зерно оставляют в воде до тех пор, пока не начнет отделяться шелуха. В процессе замачивания воду меняют каждые 8 часов. Затем зерна рассыпают по на противне слоем не более 3 см и оставляют в темном месте при комнатной температуре.

Следует отметить, что влажность воздуха не должна превышать 40 %. Через каждые 4 часа следует перемешивать зерна.

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.