

Инструкция по приготовлению

1. Восстановление сусла.

Продезинфицировать бродильную емкость: вскрыть синий пакетик с метабисульфитом калия и разбавить содержимое в 2 л теплой воды. Полученным раствором ополоснуть емкость и другой сопутствующий инвентарь.

Налить в кастрюлю 5 литров воды и нагреть до 50°C. Остальную воду вылить в бродильную емкость.

Вскрыть коробку. Пакет с концентратом положить в раковину под горячую воду для лучшего извлечения сусла. Открыть угол пакета так, чтобы длина надреза была 3-4 см. Выдавить содержимое пакета в кастрюлю с подогретой водой. Не перемешивать. Для полного извлечения содержимого залить в пакет через воронку 0,5-1 л подогретой воды из кастрюли, зажать дырку зажимом или пальцами и тщательно ополоснуть пакет, после чего вылить в кастрюлю. Тщательно перемешать содержимое кастрюли до состояния однородной консистенции.

Восстановленное сусло нагреть до 60°C. После этого на поверхность сусла высыпать питательные вещества с амилоглюкозидазой (содержимое светло-зеленого пакета), перемешать, накрыть крышкой и оставить на 40-60 мин.

После этого восстановленное сусло добавить в бродильную емкость и тщательно перемешать. Температура сусла должна быть в пределах 25-26°C.

Пеногаситель (содержимое серебристого пакетика) развести в 100 мл теплой воды и хорошо перемешать. Третью полученного раствора вылить в бродильную емкость, оставшийся раствор оставить для процесса дистилляции.

2. Ферментация (брожение)

Перед внесением дрожжей в сусло необходимо провести регидратацию (восстановление). Для этого налить в банку 150 мл готового сусла и довести температуру до 32-35°C путем добавления горячей воды. Высыпать дрожжи (содержимое золотистого пакетика) в банку 1 литр, закрыть крышкой и, аккуратно взбалтывая, добиться полного растворения дрожжей. После снять крышку и дать постоять 20-30 мин.

По истечении этого времени внести восстановленные дрожжи в бродильную емкость и тщательно перемешать. Затем закрыть крышку, поставить гидрозатвор и оставить в помещении при температуре 23-28 °C. Внимание: тщательно проверьте на предмет герметичности прокладку крышки бродильной емкости (!!!). Необходимо избегать сквозняков.

Выделение углекислого газа начнется в пределах 2-6 часов в зависимости от различных факторов. В течение первых двух суток идет бурный процесс размножения дрожжей, затем интенсивность падает и процесс продолжается в общей сложности 8-15 дней. Когда промежутки времени между выходом пузырьков будут составлять больше 1-1,5 мин, нужно открыть крышку. Если процесс завершился, то помутнений на поверхности не должно быть, брага темнеет и на вкус не ощущается сахар.

Слить брагу с дрожжевого осадка (декантировать). Если брага недостаточно прозрачна, то можно осадить остаточные дрожжи одним из двух способов:

Нагреть брагу до 50°C при постоянном перемешивании.

⑩ Механическим

Интенсивно перемешать при помощи дрели с насадкой миксер в течение 5-8 минут, либо при помощи насоса обеспечить циркуляцию браги в емкости в течение 10-20 минут в зависимости от типа насоса. Либо поставить в холодное место с температурой 0-10°C на 1-3 суток. После этого необходимо аккуратно слить с осадка (декантировать).

Если результат не до конца устраивает, то можно провести дополнительную очистку бентонитом. Для этого вскрыть белый пакет с бентонитом и высыпать содержимое в 400 мл воды, подогретой до 60-70 °C. Сыпать нужно медленно, постоянно помешивая. Лучше использовать стеклянную банку с герметичной крышкой. Тщательно перемешать все комки и оставить на 4 часа настаиваться. После этого вылить полученный раствор бентонита в брагу, перемешать, дать постоять 1 час и еще раз тщательно перемешать. Оставить на 2-3 суток, после этого аккуратно слить с осадка.

3. Дистилляция

Готовую брагу необходимо подвергнуть двойной дистилляции. Перед разогревом в куб нужно добавить раствор пеногасителя, оставшийся после внесения в сусло. Первую дистилляцию провести на максимальной скорости.

Спирт-сырец перед второй дистилляцией разбавить до 35-40% алкоголя. Вторая дистилляция должна быть дробной, т. е. с отделением «голов» и «хвостов». «Головы» необходимо отделять на малой скорости, примерно 50-60 мл/час, количество должно составить от 150 до 200 мл. Опытные самогонщики обычно определяют по запаху. Далее идет отбор «тела» на средней скорости 850-900мл/час до крепости в струе 55%, либо 92-93°C в перегонном кубе. Оставшиеся «хвосты» необходимо отбирать на высокой скорости до крепости в потоке 3-5% алкоголя или 99°C в перегонном кубе. В будущем полученные «хвосты» можно добавлять в брагу после завершения процесса брожения или в спирт-сырец.

4. Созревание

Полученный дистиллят необходимо разбавить до 40% спирта, либо до рекомендованных для выдержки в бочке или недостаточном объеме стеклянной тары 63% спирта. Согласно таблице, рассчитать количество воды, которое нужно добавить к дистилляту. Можно скачать в интернете «калькулятор самогонщика».

Например: мы имеем 2,3 л дистиллята крепостью 75% спирта. Смотрим по таблице 1, сколько требуется воды на 1 л дистиллята крепостью 75%, чтобы получить 40% - 875 мл. Нам потребуется $875 \times 2,3 = 2012,5$ мл воды.

Налить расчетное количество воды в чистую стеклянную тару, после этого добавить дистиллят и перемешать. Далее добавить дубовую щепу и поставить в темное место. Желательно использовать корковую пробку. Если крышка жестяная или пластиковая, то нужно открывать банку раз в неделю. Чтобы ускорить процесс созревания напитка, нужно чередовать охлаждение и нагрев дистиллята в банке.

Например, раз в 2-3 дня ставить на ночь охлаждать банку в морозилке или на балконе (если зима), утром ставить в теплое помещение под воздействие солнечных лучей, а вечером в теплую воду 50-60°C в кастрюлю или в раковину и оставлять охлаждаться до утра. При этом нужно периодически активно встряхивать банку и открывать крышку (лучше после охлаждения). Далее дистиллят возвращается на отдых до следующего цикла. Один такой цикл способен ускорить процесс созревания на 1,5-2 месяца. Можно поставить на созревание

в дубовую бочку, если имеется. Также возможно последовательно использовать и щепу и бочку. Рекомендуемое время выдержки на щепе – минимум 4 месяца, при ускорении процесса – 2 месяца. Увеличение времени выдержки идет на пользу вкусовым качествам напитка.

После процесса выдержки, дистиллят необходимо профильтровать через бумажный фильтр при помощи воронки. Если дистиллят 63% спирта, то согласно таблице рассчитать количество воды, чтобы получить крепость 40 % спирта.

Оставить отдохнуть на неделю. Если появилось помутнение у дна банки, то перед розливом можно еще раз профильтровать через бумажный фильтр. После этого расфасовать по бутылкам. В процессе хранения в стеклянной таре вкус меняется в лучшую сторону.

5. Оформление

Этикетки и контрэтикетки перед наклеиванием следует подписать, поставить дату розлива и емкость бутылки. После этого аккуратно наклеить.

Таблица 1. Количество воды для разбавления 1 л дистиллята, мл

Содержание спирта в готовом продукте, %	Содержание спирта в исходном дистилляте, %															
	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
38,5	299	325	351	377	403	429	455	481	506	532	558	584	610	636	662	688
40	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550	575	600	625
63															16	32
	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81
38,5	714	740	766	792	818	844	870	896	922	948	974	1000	1026	1052	1078	1104
40	650	675	700	725	750	775	800	825	850	875	900	925	950	975	1000	1025
63	48	64	70	86	111	127	143	159	175	190	206	222	238	254	270	286