

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Самогон - крепкий алкогольный напиток с высокой концентрацией этилового (винного) спирта. Поскольку этиловый спирт хорошо смешивается с водой, из самогона можно изготовить огромное количество напитков различной крепости (процентного содержания спирта по объему).

Для приготовления самогона используется различное сахаро и крахмалосодержащее сырье. От выбора сырья во многом зависит качество самогона.

Проще всего приготовить самогон из обычного сахара, но это слишком дорого, а качество полученного напитка не всегда удовлетворительно.

Существует немало рецептов приготовления самогона с использованием сахара в чистом виде, в виде варенья, конфет и др. Однако выгоднее всего использовать более дешевое сахаросодержащее сырье, хотя оно и требует специальной обработки.

Очень хорошего качества получается самогон из различных плодов и ягод, причем годятся для этого как культурные, так и дикорастущие виды (рябина, шиповник, можжевельник и др.). Самый качественный спирт получается из винограда.

Используют в самогоноварении и некоторые овощи (сахарную свеклу, ревеня), но для приготовления высококачественного самогона с тонким вкусом применять сахарную свеклу и ее выжимки не рекомендуется, зато это сравнительно дешевое сырье прекрасно подходит для простых, острых и резких напитков.

В том случае, если требуется приготовить крепкий самогон высокого качества, более всего пригодны культуры, содержащие крахмал: злаковые (рожь, пшеница, просо, рис, ячмень и др.), бобовые (бобы, горох), картофель, некоторые дикорастущие растения.

Спирт, полученный из пшеницы и других зерновых культур, можно с успехом использовать для приготовления практически любых спиртных напитков, за исключением коньяков (там он может выступать только в роли второстепенного заменителя).

Самогон можно приготовить в любом доме, это дело не хитрое, но оно требует аккуратности, определенных знаний и тщательного выполнения технологических требований, особенно в процессе перегонки.

При отсутствии некоторых компонентов можно смело заменять их другими, сахарными.

Если вы хотите получить самогон высокого качества, будьте готовы к тому, что это потребует много времени и значительного внимания.

## ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

Технологический процесс изготовления самогона подразделяется на несколько этапов, объединяющих ряд технологических операций.

1. Подготовка исходного сырья: приготовление солода, солодового молока, дрожжевого затора.

2. Приготовление сладкого суслу для основного затора. Этот этап включает в себя операции по превращению крахмало и сахаросодержащего сырья в сладкое сусло.

3. Сбраживание сладкого суслу — химический процесс, в результате которого сахар в сладком сусле распадается на этиловый спирт, воду и углекислый газ. Эту жидкость называют брагой.

4. Выделение этилового спирта (самогона) из спиртосодержащей жидкости (браги). Наиболее распространенным способом считается перегонка, хотя есть и другой — вымораживание.

5. Очистка самогона от вредных примесей (ректификация).

6. Придание самогону определенного аромата, вкуса, цвета (облагораживание).

Наиболее продолжителен этап приготовления солода, который в зависимости от вида сырья длится от 5 до 12 дней.

При использовании зеленого (свежего) солода длительность процесса изготовления самогона наибольшая: 15–17 дней. Однако зеленый солод после высушивания при 40° С можно заготавливать впрок. В этом случае процесс продолжается всего 4–8 дней.

Приготовление дрожжевого затора занимает 15–19 часов, причем возможно его совмещение с подготовкой сырья. Этапы приготовления сладкого суслу и его сбраживания занимают до 3 дней. Этап перегонки зависит от объема и производительности перегонной установки и составляет 6–8 часов при объеме браги 18–20 л.

### **Подготовка исходного сырья.**

Приготовление солода (проращивание зерна). Солод – искусственно пророщенные зерна злаков. При проращивании в зерне образуются активные ферменты, обладающие способностью расщеплять (осахаривать) крахмал на простые сахара, которые превращаются дрожжами в спирт. Хороший солод — основа высокого качества самогона.

Периоды проращивания зерна для разных культур составляют: для ячменя 9–10 дней, для овса 8–9 дней, для пшеницы 7–8 дней, для ржи 5–6 дней, для проса 4–5 дней.

Приготовление солода состоит из ряда обязательных операций. Это отбор зерна, проверка его всхожести, очистка и промывка, замачивание, проращивание зерна, сушка солода.

Наиболее качественный солод представляет собой смесь проросших зерен ячменя, ржи и проса в соотношении 2:1:1, но проращивание и последующая сушка производятся отдельно.

Отбор зерна. Для проращивания отбирают зерна ячменя, пшеницы, ржи, овса, проса. Любое зерно можно использовать не ранее чем через 2 месяца после уборки. Нежелательно использовать зерно, которое хранилось более года (из-за уменьшения всхожести).

При отборе зерна руководствуются следующими признаками: зерно должно иметь светло-желтый цвет, быть полновесным, одинаково спелым, жестким, тонкокожим. Внутри зерно должно быть белым, рыхлым, мучнистым. При погружении в воду спелые зерна опускаются на дно, а недозревшие всплывают.

Проверка всхожести зерна. Зерна следует проверить на всхожесть. В стакан с водой опускают 100 крупных спелых зерен. Удаляют всплывшие и заменяют их новыми полновесными зернами.

Затем раскладывают на блюде влажную ткань, заворачивают в нее зерна и помещают в теплое темное место. Время от времени проверяют влажность ткани и при необходимости дополнительно увлажняют ее.

Через 2–3 дня у зерен появляются ростки и корешки. Подсчитывают число не проросших зерен. Зерно считается хорошим, если из 100 отобранных зерен прорастают 90–92.

Очистка и промывка зерна. Отобранное сухое зерно, для солода сначала просеивают через крупное сито -для удаления семян сорных трав и другого мелкого сора. Для проращивания рекомендуется взять 2 кг очищенного зерна.

Просеянное очищенное зерно тщательно промывают в горячей воде (температура 50-55° С). При этом зерно порциями всыпают в воду и все, что всплывает на поверхность (легкое зерно, мусор), удаляют. Лучше всего использовать проточную воду, но если такой возможности нет, то промывание повторяют 3–5 раз (вода все время должна быть горячей).

Замачивание зерна. После промывки зерно замачивают. Для этого пригодна деревянная или эмалированная посуда, которую примерно за 4 дня до замачивания необходимо чисто вымыть и залить до половины сырой водой. Чистое зерно высыпают в эту воду, так чтобы все зерна были покрыты водой. Зерно всыпают не все сразу, а понемногу, постоянно помешивая. Через 3–4 часа всплывшие на поверхность. легкие зерна и сорные травы удаляют дуршлагом.

Воду в процессе замачивания необходимо менять через каждые 7–8 часов, чтобы зерно не закисло (желательно брать отстоянную воду).

Замачивание считается законченным, когда зерно набухает, шелуха легко отделяется от поверхности зерна, зерно сгибается между ногтями и гнется, не ломаясь; кожица зерна лопнула и обозначился росток; раздавленным зерном можно провести на доске черту, подобную получаемой от мела.

Проращивание зерна. Замоченное зерно проращивают в хорошо вентилируемом темном помещении, в котором не должно быть сыро и душно. Температура поддерживается не выше 15–17° С, влажность - не менее 40–43%.

Зерна рассыпают на противне ровным тонким слоем не более 5 см (иначе возможно загнивание) и накрывают влажной тканью.

В первые пять дней надо постоянно следить за тем, как протекает процесс. Помещение регулярно проветривают, каждые 5–8 часов (3–4 раза в неделю) зерно перелопачивают, внимательно следят за влажностью, при необходимости увлажняют покрывающую ткань. В последующие 4–5 дней, чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещение ограничивают.

При появлении корневых отпрысков слой зерна увеличивается до 20 см и температура в нем повышается до 18–20° С. Зерно начинает «потеть».

Повышение температуры на этой стадии нежелательно, так как возрастает возможность развития гнилостных микроорганизмов.

Предотвратить этот процесс можно периодическим помешиванием и охлаждением зерна, а для повышения активности его можно опрыскивать смесью супер-фосфата (10 г на 1 л воды) и серной кислоты (кислоты взять столько, чтобы раствор получился 0,5%-ным).

Чем меньше дней остается до окончания проращивания, тем тщательнее зерно перемешивают и охлаждают.

Чтобы не забыть, сколько дней зерно уже проращивается и сколько ещё осталось, необходимо записать дату начала процесса.

Через 9–10 дней при нормальном развитии ращение солода прекращают.

О хорошем проращении и качестве полученного солода (проращенного зерна) можно судить по следующим признакам: цвет зерна не изменился; зерна проросли ровно; от солодовой кучи идет приятный огуречный запах; ростки свежи, имеют завитки и цепляются один за другой.

Сушка солода. Зеленый солод следует выращивать и использовать в прохладное время года, а летом лучше пользоваться сухим солодом.

Для длительного хранения и использования по мере необходимости солод высушивают до влажности 3–3,5%.

Перед сушкой свежепророщенный солод промывают слабым (1%-ным) раствором серной кислоты в целях обеззараживания. Затем проросшие зерна ровным слоем рассыпают в теплом сухом помещении, где они подвяливаются до 8% влажности; при этом продолжается их ферментация.

После этой операции солод сушат в сушильне (приоткрытой духовке) при температуре не выше 40° С до получения необходимой влажности 3–3,5%.

Солод можно считать высушенным, когда он сух на ощупь, имеет сладкий вкус, характерный приятный запах, при трении в руках корешки легко отделяются.

Размеры зерен меньше, чем до сушки. Убедившись, что солод достаточно высох, его тщательно перетирают руками и отделяют ростки, после чего просеивают через сито.

Высушенный при температуре не более 40° С солод называют белым. Он имеет высокую активность ферментов (80%) и хорошо храниться.

Хранят солод в сухом помещении в плотно закрытой стеклянной посуде.

**Приготовление солодового молока.** Солодовое молоко - смесь воды и солода (пророщенного зерна), взятых в определенной пропорции. Именно в таком виде солод наиболее эффективен. Лучше всего использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Смесь солодов промывают горячей водой (60–65° С), затем заливают холодной, выдерживают 8–10 мин, после чего воду сливают, а солод просушивают.

Затем зерна мелко перемалывают (как муку) в кофемолке или в ступке, заливают горячей водой (50–55° С) и тщательно перемешивают (для этого лучше взять миксер) до получения однородной белой жидкости.

Для того чтобы приготовить 2 л солодового молока, надо в 1 л воды размешать 150–170 г истолченного (в виде муки) солода.

Для приготовления солодового молока необязательно использовать сразу всю воду. Сначала можно залить треть или половину требуемого количества, а затем постепенно добавлять остальное.

Готовое солодовое молоко используется для осахаривания крахмала в основном заторе, его добавляют в закваски, приготовленные по выбранным рецептам из зернового сырья.

Приготовление дрожжевого затора (дрожжевой закваски). Дрожжевой затор - водный раствор зрелых культурных дрожжей из небольшого количества маточных дрожжей, добавляемый в основной затор (он должен составлять 1/10 объема основного затора), чтобы сократить длительность его сбраживания и уменьшить влияние на качество браги «диких» дрожжей, которые приносят вредные примеси.

Зрелые дрожжи выращивают в отдельной посуде в питательной среде - сусле. Сначала необходимо приготовить сладкое сусло, затем поместить туда маточные дрожжи и обеспечить условия их вызревания.

Необходимо использовать неповрежденную эмалированную или стеклянную посуду и ложку из нержавеющей стали.

Сладкое сусло можно приготовить или используя сахаросодержащее сырье, или путем осахаривания крахмалосодержащего сырья (картофеля, отрубей, ржи, хмеля, муки и др.). Сусло готовят за 2-3 дня до приготовления основного затора.

Ниже приведены два способа приготовления дрожжевого затора: один - на сладком сусле из сахаросодержащего сырья (свежей капусты), другой - на сладком сусле из крахмалосодержащего сырья (из ржаной муки). В качестве маточных дрожжей используются пекарские дрожжи (прессованные или сухие). При их отсутствии можно пользоваться заменителями - дрожжами домашнего приготовления (из картофеля, отрубей, хмеля, муки и др.).

**Приготовление дрожжевого затора из свежей капусты.** Это один из самых простых и доступных способов приготовления зрелых дрожжей.

Взять 2-3 чайные ложки кипяченой воды, добавить щепотку сахара, растворить там щепотку пекарских дрожжей и поставить в теплое место.

Затем мелко шинковать 100 г свежей капусты, залить ее стаканом воды, кипятить 30 мин и дать остыть до комнатной температуры. В полученное сусло влить забродившие дрожжи, тщательно перемешать и поставить эту разводку в тепло. Она будет готова через 2-3 суток.

После этого можно приготовить дрожжевой затор в объеме 1 л: взять 450 г свежей капусты, 1 л воды, 1 стакан сахара и повторить весь описанный выше процесс, но только в качестве дрожжей использовать приготовленную разводку. Через 2-3 дня новая разводка (дрожжевой затор) готова. Она-то и используется непосредственно в производстве самогона.

Приготовление дрожжевого затора из ржаной муки. В дрожжевой чан (трехлитровую эмалированную кастрюлю) влить 1,5 л воды и подогреть до 35° С. Затем в воду медленно всыпать 120 г ржаной муки и тщательно перемешивать до получения однородной массы.

Эту мучную массу медленно нагреть на песочной бане, довести до кипения и проваривать в течение 1-1,5 часа. Затем охладить до 60° С, всыпать туда 190 г ячменного солода, раздробленного до состояния муки, и перемешивать в течение 5 мин. Затем чан накрыть крышкой и оставить массу для осахаривания, поддерживая температуру в пределах 50-53° С. При такой температуре мучной затор выдержать 2-2,5 часа и проверить на вкус: он становится сладким.

Затем массу подогреть до 60-63° С и выдержать еще 2 часа, после чего профильтровать через сито. Отделенное жидкое сусло стерилизовать при 85° С в течение 20-30 мин, охладить до 50° С и внести минеральное питание: 0,5 г хлористого аммония (из расчета 0,3 г на 1 л сусла), 0,8 г двойного суперфосфата (из расчета 0,5 г на 1 л сусла), предварительно растворенного в горячей воде. Затем сусло подкислить серной кислотой до кислотности 1% (10 мл 10%-ной кислоты на 1 л сусла).

Далее определить сахарометром (ареометром) концентрацию Сахаров в сусле. Для этого отобрать небольшое количество сусла, профильтровать, налить в мерный цилиндр и провести замер при температуре 20°С. Показание сахарометра должно составлять 1,070-1,080, что соответствует содержанию Сахаров 18-20%.

Следующая операция - заправка сладкого сусла маточными дрожжами (прессованными или сухими). Но сначала необходимо убедиться в их качестве: разбавить до жидкого состояния водой, добавить немного сахара и выдержать в теплом месте до появления пузырьков.

После проверки качества взять 60–80 г прессованных дрожжей, растворить их в 200 мл охлажденного сусла, тщательно размешать и влить в дрожжевой чан с сусликом. Суслик должен иметь температуру 26–28° С, которая наиболее благоприятна для роста дрожжей.

Затем суслик охладить до температуры 15–16° С, закрыть крышкой и оставить для созревания дрожжей.

После внесения дрожжей начинается брожение сусла, при этом его температура повышается до 27–29° С. При повышении температуры выше 30° С суслик надо обязательно охладить.

Для обеспечения «дыхания» дрожжей суслик дважды в час взбалтывать в течение 1–2 мин.

По истечении 6 часов проверить концентрацию Сахаров в сусле (на вкус или сахарометром). Ощущение сладости должно снижаться, и при концентрации 6–7% (по сахарометру 1,020–1,025) ращение дрожжей заканчивают. Вызревание продолжается 18–20 часов.

При указанном расходе компонентов должно получиться 1,5–1,6 л дрожжевого затора.

Зрелые дрожжи (дрожжевой затор) используют для сбраживания основного затора.

### Приготовление сладкого сусла.

Приготовить сладкое суслик из сахаросодержащего сырья нетрудно, так как в нем содержится готовый сахар, легко сбраживаемый дрожжами. Другое дело - крахмалосодержащее сырье. Его переработка требует так называемой операции затирания, поэтому приготовление из сладкого сусла из крахмалосодержащего сырья - процесс довольно трудоемкий.

Получение сладкого сусла из крахмалосодержащего сырья. После приготовления дрожжевого затора (или одновременно) можно приступить к переработке крахмалосодержащего сырья. Это сырье или перерабатывают на крахмал, или просто подвергают дроблению, превращая его в сырьевую массу.

Самое простое в производстве и самое дешевое сырье - картофель, он дает больше самогона, чем зерновые культуры.

Переработка на крахмал. На крахмал, как правило, перерабатывают картофель, муку или зерно.

1. Переработка картофеля. Для лучшего очищения картофель сначала выдерживают в теплой воде 1–1,5 ч. Затем, несколько раз меняя воду, клубни тщательно моют, последняя вода должна остаться прозрачной. При небольшом количестве картофеля (до 10 кг) для мытья можно использовать обычные моечные приспособления (щётки, мочалки и т. д.).

Чисто вымытый картофель, не очищая от кожуры, дробят, используя любые терочные приспособления, какие есть под рукой. В кашице после дробления не должно быть частиц крупнее 3 мм. Если картофеля немного, его трут на обычной мелкой терке.

Картофельную мезгу кладут в холщовый мешок, завязывают его и помешают в таз с холодной водой. После этого мешок мнут руками или деревянным пестом до тех пор, пока из него не начнет вытекать жидкость молочного цвета; воду в тазу меняют и, если вода остается прозрачной, отжим мезги прекращают. Молочной жидкости надо дать отстояться примерно 3 часа. Когда на дне таза образуется белый плотный осадок, воду сверху осторожно сливают и наливают в таз чистую. Крахмал еще раз перемешивают с водой, дают отстояться и снова сливают воду. Полученный промытый осадок — это и есть картофельный крахмал. Из 1 кг картофеля получают 150–200 г сухого крахмала.

2. Переработка муки. Для получения крахмала из муки готовят крутое тесто (муку и воду берут в весовом соотношении 1:1), выдерживают 20 мин, затем помещают его в полотняный мешочек и промывают в тазу с холодной водой (3 л воды на 1 кг теста).

Цель приготовления теста - отделить от крахмала клейковину, которая будет мешать сбраживанию. Клейковина остается в мешочке и выбрасывается, а крахмал вымывается водой в таз и дальше используется для приготовления затора.

3 Переработка зерна. Крахмал зерновых культур удобнее и дешевле выделять не из муки, а из зерна. Из-за наличия в зерне клейковины извлечь крахмал простым вымыванием не удастся, поэтому для предварительного разложения клейковины применяют способ брожения. Для этого

зерна сначала замачивают в воде, пока они не станут легко раздавливаться пальцами. Затем их дробят в ступе или пропускают через мясорубку, помещают в чан для брожения и заливают теплой водой.

Для ускорения брожения добавляют в чан немного закваски, оставшейся от предыдущего затора. Вскоре начинается естественное брожение и на поверхности появляются пузырьки газа.

В результате брожения образуются органические кислоты, растворяющие клейковину, но не разрушающие крахмал. К концу брожения (на 6–7-й день) выделение пузырьков уменьшается и поверхность жидкости покрывается сплошным налетом из грибков. Закисшую воду надо слить, а раздробленную зерновую массу промыть через сито или полотняный мешок. Затем воду отстаивают и получают в осадке крахмал. Из 1 кг зерна получают 400–500 г сухого крахмала.

**Переработка картофеля на сырьевую массу.** Картофель тщательно моют и измельчают, как описано выше, а полученную массу используют для затирания.

Для обеспечения операции дробления картофель можно сначала отварить, затем размять и, добавив воду, пропустить через сито (дуршлаг).

Приготовление основного затора (затирание). Это очень важный этап в процессе изготовления самогона из крахмалосодержащего сырья: преобразование переработанного сырья, содержащего крахмал, в сладкое сусло - раствор, содержащий сахар, так как именно из сахара путем сложной химической реакции (брожения) получается спирт.

Процесс затирания включает в себя три стадии: клейстеризацию, разжижение (растворение) и осахаривание (ферментативный гидролиз). Процесс протекает в жидкой среде при повышенной температуре и в присутствии особого вещества (фермента) - диастазы, которое содержится в солоде (используют солодовое молоко). Крахмальные зерна при повышении температуры поглощают большое количество воды, клейстеризуются, увеличиваются в объеме и переходят в растворимое состояние, в результате чего крахмал легко осахаривается.

Рассмотрим процесс приготовления основного затора на примере затирания 5 кг картофельной массы (измельченного картофеля) с содержанием крахмала 15%.

Разваривают картофельную мезгу на водяной или песочной бане в течение 1,5–2 ч.

После этого в 10-литровую кастрюлю (заторный чан) вливают 0,5 л солодового молока и столько же холодной воды. Затем, энергично размешивая этот состав деревянной мешалкой, медленно добавляют в него горячую разваренную крахмальную массу. Постоянно размешивая, следят, чтобы температура не превышала 55–60° С.

Если же она поднялась выше этого значения, стенки кастрюли охлаждают водой, так как при температуре выше 65° С качество солода снижается. Постоянное интенсивное перемешивание — неперемешивание требование к данной операции.

После картофельной массы в кастрюлю добавляют оставшиеся 0,5 л солодового молока и перемешивают затор в течение 5 мин. Затем полученный продукт нагревают до 62–63° С и выдерживают при этой температуре на водяной бане в течение 3–4 часов.

Таблица 1

**Нормы расхода солода и воды при затирании 1 кг крахмалосодержащего сырья**

Сырье	Вода*, л	Смесь сухого солода, г	Солодовое молоко, л
Картофель:			
при содержании крахмала 15%;	0,25	40-50	0,2
при содержании крахмала 20%.	0,50	50-60	0,3
Мука:			
Пшеничная	4,0	90-120	0,5
Ржаная	3,5	80-100	0,4
Овсяная	3,5	80-100	0,4
Гороховая	3,0	80-100	0,4

\* Сюда же входит пода, необходимая для приготовления солодового молока из сухого солода.

За это время происходит осахаривание крахмала в картофельном заторе. Нельзя допускать, чтобы температура поднималась выше 65° С. Готовое сладкое сусло должно иметь плотность 1,060-1,070 г/см<sup>3</sup> (замеряется сахарометром), что соответствует содержанию сахара 16–18%.

Точно так же готовят основной затор из любого другого крахмалосодержащего сырья. Время осахаривания крахмала зависит от ряда условий, в частности от того, используется ли чистый крахмал или сырье. Во втором случае продолжительность осахаривания будет больше. Так, осахаривание затора из чистого крахмала длится всего 1–2 ч, осахаривание мучного затора - 7–8 ч. Очень важно не перегреть затор выше 65° С.

Большое значение имеет также качество солода. Если солод старый или нарушена технология его приготовления, процесс осахаривания может затянуться до 20 ч. При наличии печи затор обычно ставят в остывшую до 60° С печь на ночь.

Готовность сусли из любого крахмалосодержащего сырья определяется сахарометром: его показания должны составлять 1,060–1,070 (16–18% сахара).

При затирании муки ее сначала смешивают с водой и разваривают так же, как картофельную массу. При этом в затор можно добавить немного серной кислоты (0,5–0,8%). Для разваривания можно использовать скороварки, которые сокращают длительность варки до 70 мин.

Получение сладкого сусли из сахаросодержащего сырья. Из свеклы сахар, входящий в состав клеточного сока, извлекают путем обработки свекольной стружки горячей водой: свеклу очищают от земли, моют, измельчают (можно на терке) в мелкую стружку, заливают горячей водой (не выше 60° С) и выдерживают на водяной бане при температуре 60–70° С, так как из сырой свеклы сок не извлекается. После тепловой обработки свекольную массу отжимают, получая сок, содержащий до 15% сахара. Для повышения концентрации сахара до 18–20% сок уваривают, а для нейтрализации кислот, перешедших из свеклы, к нему добавляют соду или мел в количестве 20–30 г на 1 л сока. Сок фильтруют и используют в качестве сусли. Для получения сладкого сусли из плодово-ягодного сырья последнее моют, дробят и отжимают из него сок, который затем уваривают и нейтрализуют. Охлажденный сок фильтруют и сбраживают.

Плодово-ягодное сырье можно использовать для приготовления браги не только в виде сока, но и в виде мезги. Мезга - продукт дробления фруктов или ягод (твердые частицы вместе с соком).

### **Сбраживание сладкого сусли (приготовление браги).**

Приготовленное сусло фильтруют, охлаждают до 30° С, добавляют в него зрелые дрожжи (дрожжевой затор) в количестве 3% (на 10 л сусли добавляют 300 мл дрожжевого затора), размешивают и продолжают охлаждать до температуры 15° С. При этой температуре сусло сливают в бродильный чан и ставят на брожение в темное место с температурой 20–22° С. Чан не герметизируют, а накрывают полотняной тканью и через каждые 5–6 часов перемешивают содержимое.

Напомним, что для брожения браги наиболее целесообразна стеклянная посуда емкостью 10 или 20 л, хотя можно использовать и эмалированную посуду, сосуды из нержавеющей стали или пищевого алюминия (алюминиевые молочные бидоны емкостью 20–38 л). Ни в коем случае нельзя использовать пластмассовые, медные и оцинкованные емкости. Емкость должна быть заполнена не более чем на 3/4 объема.

В старину сусло сбраживали в русской печи. Сегодня в наших домах печь найти уже невозможно, но всегда можно найти укромный уголок возле батареи (в этом случае емкость необходимо чем-нибудь укрыть), в ванной или кладовке. Если в такой кладовке температура ниже необходимой (для контроля температуры необходимо установить комнатный термометр), то всегда можно поставить в ней какой-нибудь электронагреватель заводского изготовления. Лучше всего для этой цели подойдет масляный электрорадиатор, который можно периодически включать (но ни в коем случае не оставлять без надзора).

В процессе брожения различают три стадии: начальное брожение, главное брожение и дображивание.

Начальное брожение. Длительность этой стадии до 30 ч. Происходит насыщение браги углекислым газом, температура ее повышается на 2–3° С. В начале стадии брага имеет сладкий вкус, к концу операции сладость полностью исчезает.

Главное брожение. Сусло приходит в оживление, поверхность браги покрывается пузырьками, образуется пена, температура поднимается до 30° С. Быстро нарастает концентрация алкоголя, вкус браги становится горьковато-кислым. К концу этого этапа брожения концентрация Сахаров уменьшается до 1,5–3%. Главное брожение длится 15–24 ч.

Главное брожение может быть волнистым, пенистым, покровным и смешанным. Все виды считаются нормальными, кроме покровного. Правда, для ячменных, овсяных и пшеничных заторов и покровное брожение является нормальным, но для картофельного затора оно служит показателем того, что дрожжи слабы и необходимо добавить молодые сильные дрожжи.

Дображивание. После окончания бурного брожения емкость переносят на прежнее место (или устанавливают прежнюю температуру).

Наступает спокойная, стадия, брожение постепенно затухает, пена оседает, температура понижается до 25–26° С, вкус браги становится горько-кислым: концентрация сахара уменьшается до 1%, кислотность возрастает. Запах также заметно меняется и из резкого становится кисло-сладким. Картофельное сусло дображивается 15–25 часов, свекольное - 90–120 часов.

Умение правильно определить момент созревания браги весьма важно для получения хорошего самогона: 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. При перегонке перезревшей браги значительно снижается количество самогона, 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 созревания.

Узнать о готовности браги можно и по вкусу: если она сладкая, то пусть еще бродит, если горькая - готова.

Большую помощь при определении окончания брожения может оказать применение ареометра (сахарометра): в конце брожения показание шкалы содержания сахара в браге должно быть на нуле или близким к нему.

Отходы отбродившего затора выливать не следует, так как они содержат зрелые дрожжи, которые можно использовать для нового затора.

После завершения процесса брожения проверяют качество браги. Хорошей считается такая брага, в которой содержание спирта не менее 10%, концентрация остаточных Сахаров (недоброд) не более 0,5%, кислотность не более 0,2%.

После полного окончания брожения емкость с брагой целесообразно на несколько дней поместить в прохладное место для ее осветления, чтобы по возможности сократить количество взвешенных частиц в браге перед ее перегонкой. После осветления брагу аккуратно слить с осадка, желательнее с использованием переливного шланга, и можно приступать непосредственно к перегонке.

Брага из картофеля. Для того чтобы приготовить брагу из картофеля, рекомендуются 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.

Брага из гороха. 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.

Брага из зерна. Процесс приготовления браги из пшеницы или другого зерна имеет специфические особенности. Зерно замачивают на несколько дней, проращивают 3 дня в теплом месте, просушивают 10–14 часов (тепловой режим по возможности мягкий). Затем зерно крупно размалывают обычной толкушкой и разбавляют водой в соотношении 1 : 3, добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна, а также солод в следующем соотношении: на 1 л воды и 2 кг пшеницы или ржи берется 160 мл 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 полотном или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

Брага из сахара. Наиболее просто приготовить брагу из сахара. Для приготовления такой браги составляющие компоненты (сахар, дрожжи, воду) рекомендуется брать в соотношении 1,0 : 0,1 : 3,0. Например, на 3 л воды берется 1 кг сахара и 100 г дрожжей. Следует строго соблюдать эти пропорции и ни в коем случае не отступать от рецепта. При большем содержании сахара в растворе дрожжи не смогут переработать весь сахар и он уйдет в отходы.

Данное соотношение можно использовать практически для всех видов плодово-ягодного исходного сырья с учетом показателя сахаристости и влагонасыщенности конкретной смеси. Количество дрожжей в этом случае составляет 25–30%. Для приготовления сахарной браги сначала в горячей воде растворяют сахар, полученный сироп разбавляют холодной водой до необходимого соотношения и остужают до температуры 20–22° С. Используется обычная водопроводная вода (желательно отстоянная для удаления хлора). Применение кипяченой или дистиллированной воды в данном случае не имеет смысла, так как на качество конкретного продукта это практически не повлияет. В отдельной посуде теплой водой (не более 30° С) разводят дрожжи до густоты жидкой сметаны, добавляют немного сахара (столовая ложка на стакан смеси), посуду с дрожжами укрывают чистой тряпкой и ставят в теплое место.

Бродильную емкость заполняют не более чем на 3/4 объема. Емкость нельзя закрывать герметично, но надо стараться уменьшить контакт закваски с воздухом.

Брага из фруктов и ягод. Приготовленную из фруктов мезгу выливают в соответствующую посуду: эмалированное ведро (кастрюлю), стеклянный баллон с широким горлом, деревянный бочонок (но только не в посуду из меди, железа или оцинкованную!). Очень густую мезгу слегка разбавляют водой. Желательная кислотность сока мезги 0,9–1,5%.

В приготовленную таким образом мезгу добавляют дрожжи. Для сбраживания плодово-ягодного сырья можно использовать и обычные пищевые дрожжи, и так называемые «дикие» дрожжи, которые легко получить в домашних условиях.

После этого накрывают бродильный чан чистой материей и ставят на брожение в теплое место. Температура сусла должна быть в пределах 20–22° С, при необходимости его подогревают.

Через 2–3 дня после начала брожения сусло отжимают через марлевый или капроновый мешок и отделяют от выжимки. Затем в сусло добавляют концентрированный сахарный сироп при температуре не более 25° С до содержания сахара около 25% и ставят на брожение при температуре 18–22° С. Содержание сахара определяется ареометром или ориентировочно по средней сахаристости используемых фруктов, объему добавленной воды и сахара.

Брага из винограда. Большинство сортов винограда, используемых для изготовления спирта, перерабатывают на брагу так же, как плодово-ягодное сырье. При этом в качестве конечного результата получается виноградный самогон, называемый на Кавказе «чачей». Но если вы решили заняться изготовлением более благородного напитка — коньяка, то технологию приготовления сусла необходимо несколько изменить. Во-первых, для этих целей используются определенные сорта винограда, отличающиеся нейтральным ароматом и вкусом, умеренной сахаристостью и высокой кислотностью. Лучшими сортами для выработки коньячных виноматериалов являются Алиготе, Ркацителли, Сильванер, Баян ширей, Рислинг рейнский, Плавай, Серексия черная, Тербаш, Кларет, Шабаш, Фетяска белая. Во-вторых, сусло готовится из сока, который необходимо отделить от мезги как можно быстрее после дробления ягод, чтобы сократить до минимума попадание в сусло воскового налета с кожуры ягод. Это вещество портит качество коньяка, придавая ему неприятный запах. В-третьих, коньячные виноматериалы сбраживаются на природных (так называемых «диких») дрожжах без добавления сахара.

## Перегонка браги

Схема довольно производительного аппарата показана на рисунке 1.

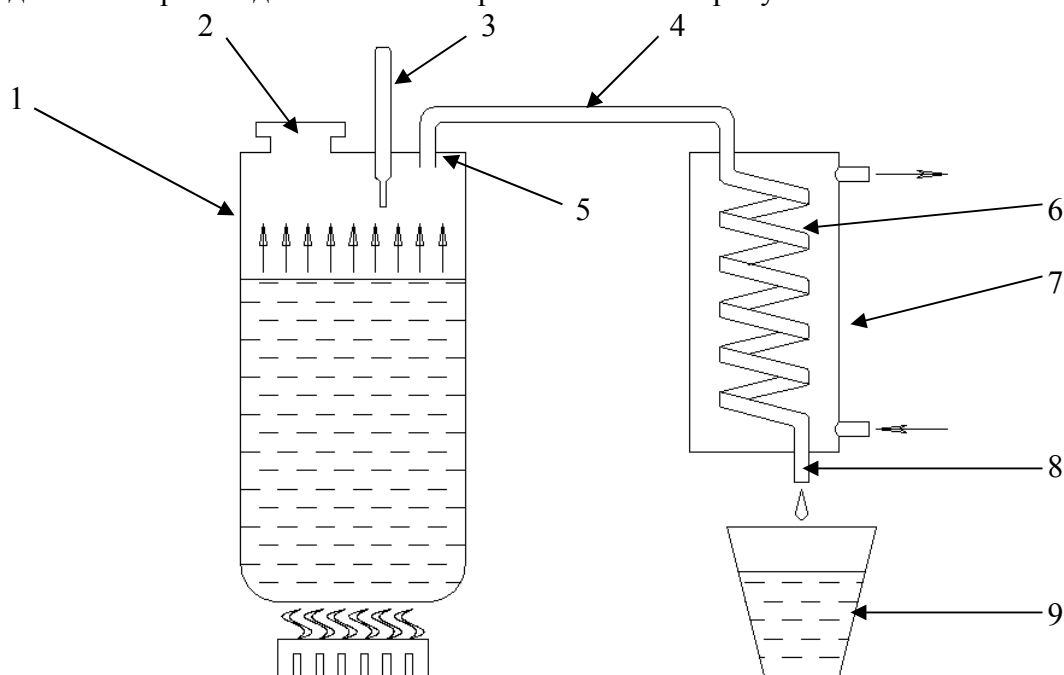


Рис. 1. «Паровичок» с принудительной подачей охлаждающей воды.

В качестве испарителя используется металлическая емкость 1 объемом 15–20 л и более. Часто для этой цели применяют молочные бидоны, так как они имеют легкосъемную герметичную крышку. При конструировании и изготовлении собственной емкости необходимо помнить, что ее желательно сварить из нержавеющей стали и обязательно оснастить съемной крышкой для возможности мытья внутри после окончательной перегонки. В самой верхней точке такой емкости устанавливают штуцер 5 для отвода паров по трубке 4, а также термометр 3 и дополнительный штуцер для предохранительного клапана 2. Готовый клапан можно взять от скороварки.

Охладитель в такой установке обычно выполняют в виде змеевика 6 из трубки диаметром 12–15 мм, размещенного в емкости 7 с проточной водой. Змеевик необходимо выполнить из нержавеющей стали, а остальное может быть из любых материалов. Существует немало конструктивных исполнений такого змеевика, но оптимальным следует признать змеевик из трубки диаметром 10–15 мм, из нержавеющей стали толщиной 2–3 мм. Трубку сворачивают в спираль с наружным диаметром 80–120 мм, высота спирали 300–400 мм. Спираль помещают в металлическую трубу диаметром 104–159 мм, длиной 400–500 мм, после чего трубу с обеих сторон заглушают. В верхней и нижней частях трубы вваривают штуцеры для подвода и отвода охлаждающей воды.

При разработке и изготовлении такого аппарата целесообразно трубопроводы 4 (для отвода паров спирта) и 2 (для слива) сделать минимальной длины и выполнить на разьемах без переходных вставок из резиновых труб. Кроме того, общий уклон трубопровода, особенно в холодильнике и после него, должен быть в сторону приемной емкости 9.

Процесс перегонки требует строгого соблюдения температурного режима на всех операциях (их всего три).

1. Сначала надо как можно быстрее нагреть брагу до температуры 65–68° С, при которой кипят и интенсивно выделяются чрезвычайно ядовитые легкие фракции. Они продолжают выделяться до температуры 78° С, и надо дать им испариться.

Самогон, полученный в интервале температуры 65–78° С, называется «первач». Его надо отбирать отдельно. Поскольку он содержит много вредных веществ, его не рекомендуется использовать даже для наружного применения.

2. Когда испарение в температурном диапазоне 65–78° С закончится, надо очень медленно и плавно повышать температуру браги до 83° С. Интервал 78–83° С и представляет собой фазу отбора пищевого самогона.

3. Как только температура превысит 85° С, начинается интенсивное испарение тяжелых фракций, содержащих сивушные масла, и усиливается испарение воды (чем больше паров воды, тем меньше крепость самогона). Эта фракция также мало пригодна для использования. Ее, как и первую фракцию, отбирают в отдельную емкость.

Итак, для получения высококачественного самогона сбор конденсата необходимо начинать при нагреве браги до 78° С и заканчивать при 83° С.

Чем продолжительнее этот период, тем полнее будет извлечен спирт из браги. Максимальная температура отбора пищевого конденсата не должна превышать 85° С.

Если испаритель не имеет встроенного термометра, то необходимость прекращения перегонки определяется с помощью бумажки, смоченной в полученном в данный момент самогоне. Если намоченная бумажка вспыхивает синим огнем, то перегонку можно продолжить.

Прекращение же загорания говорит о том, что концентрация этилового спирта мала, а преобладают сивушные масла.

В этом случае перегонку следует прекратить или полученный далее продукт собрать в отдельную емкость для переработки со следующей партией браги.

Прекращать перегонку браги следует тогда, когда в отгоне пропадает или едва ощущается на вкус горечь. Если в брагу при перегонке добавить соли, то перегонка происходит быстрее, а отгон будет крепче.

Обычно для выделения всего содержащегося в браге спирта требуется перегнать на более 1/3 начального объема.

Первая фракция перегонки (на стадии 1) составляет 3–8% общего объема выгнанного самогона и используется сугубо в технических целях или вообще не используется. Отбирается отдельно.

Вторая фракция перегонки (полученная на стадии 2) используется для внутреннего употребления. Отбирается отдельно.

Третья фракция перегонки (на стадии 3) содержит много сивушных масел, но ее можно перегнать еще раз. Отбирается отдельно.

### **Очистка самогона (ректификация).**

Полученный для пищевых целей самогон обязательно подвергают очистке.

В домашних условиях полная схема очистки предполагает химическую очистку (марганцовкой), специальную перегонку, вторую химическую очистку (древесным углем) и настаивание.

Очищать самогон наиболее целесообразно сразу после первой перегонки. Самогон должен иметь комнатную температуру, так как при более высокой температуре некоторые вещества вообще не улавливаются, а также содержать спирта не более 40–45%: чем больше концентрация спирта, тем труднее самогон расстается с примесями.

Высокоградусный самогон разбавляют кипяченой водой до концентрации 40–45% в соответствии с табл. 2.

Картофельный самогон содержит меньше примесей и легче очищается, чем сахарный или хлебный.

На 1 л разбавленного самогона берут 1–2 г сухой (кристаллической) марганцовки, разводят ее в 50 мл дистиллированной воды (при ее отсутствии взять холодную мягкую кипяченую воду), вливают в самогон, тщательно перемешивают и оставляют на 10 часов. После этого осторожно, чтобы не потревожить выпавший осадок, процеживают жидкость через чистое полотно (или фланель, или фильтровальную бумагу) и перегоняют.

После перегонки самогон очищают древесным углем (готовым или домашнего производства). В бутылку с самогоном помещают истолченный (не очень мелко) древесный уголь

из расчета 50 г угля на 1 л самогона и выдерживают в течение 20 дней, взбалтывая бутылку через каждые 12 часов. После этого фильтруют через фланель. Самогон готов.

Рекомендуется и другой способ. Добавив в бутылку с самогоном уголь (50 г угля на 1 л самогона), первые 7 дней взбалтывают ее по 3–4 раза в день, а затем настаивают еще 7 дней, но уже не взбалтывая, и фильтруют через фланель.

Хороший самогон должен быть чистым и прозрачным. Мутность свидетельствует о присутствии сивушных масел.

Крепость проверяют спиртометром, который продается в магазине.

Несколько старинных рецептов очистки самогона приведены в разделе «Рецепты самогона».

**Таблица 2. Разбавление спирта водой: количество воды (в литрах), которое надо добавить в 1 л исходного спирта для получения нужной крепости**

Крепость разбавленного спирта, %	Крепость исходного спирта, %									
	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50
90	0,055									
85	0,118	0,059								
80	0,187	0,125	0,062							
75	0,267	0,200	0,133	0,067						
70	0,357	0,286	0,214	0,143	0,071					
65	0,462	0,385	0,308	0,231	0,154	0,077				
60	0,583	0,500	0,412	0,333	0,250	0,167	0,083			
55	0,727	0,636	0,545	0,455	0,364	0,273	0,182	0,091		
50	0,900	0,800	0,700	0,600	0,500	0,400	0,300	0,200	0,100	
45	1,111	1,000	0,899	0,778	0,667	0,556	0,444	0,333	0,222	0,111
40	1,375	1,250	1,125	1,000	0,875	0,750	0,625	0,500	0,375	0,250
35	1,714	1,571	1,429	1,286	1,143	1,000	0,857	0,712	0,571	0,429
25	2,800	2,600	2,400	2,200	2,000	1,800	1,600	1,400	1,200	1,000
20	3,750	3,500	3,250	3,000	2,750	2,500	2,250	2,000	1,750	1,500
15	5,333	5,000	4,667	4,333	4,000	3,667	3,333	3,000	2,667	2,333

### Облагораживание самогона

Вкус и аромат прошедшего очистку самогона можно улучшить, если настаивать его на свежих или сухих растительных добавках, но их нельзя брать слишком много. Рекомендуемые нормы на 1 л самогона: апельсиновая цедра - 50–100 г, лимонная цедра - 60–250 г, шафран (имертинский) - 0,1–0,5 г, бадьян - 3–20 г, корица - 3–15 г, ваниль - 0,5–2 г, лавровый лист - 0,5–2 г, кардамон - 4–20 г, мускатный орех - 3–6 г, душистый перец - 3–6 г, черный перец - 2–24 г, имбирь - 1,5–12 г, гвоздика - 0,6–3 г. Нельзя настаивать неразбавленный самогон.

Кроме этого, в самогон для ароматизации можно добавлять заранее приготовленные экстракты (отвары и настойки).

Вкус самогона улучшает и подслащивание сахарным сиропом: на 1 л воды берут 1 кг сахара и варят, аккуратно снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем остужают и выдерживают 2 недели, чтобы оставшийся в нем тончайший «ил» опустился на дно.

Для подслащивания можно использовать и мед.

При смешивании самогона с сиропом или медом происходит химическая реакция, сопровождаемая выделением газов и нагреванием смеси.

Как только газы выделены закончилось, процесс завершен.

После этого добавляют несколько таблеток активированного угля и тщательно взбалтывают. Настаивают 1–2 часа при комнатной температуре и тщательно процеживают через плотную ткань.

Напиток разливают по бутылкам и выдерживают 2–3 суток при температуре 3–4° С. После этого он приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает. Подслащивать самогон можно и вареньем: на 3 л самогона 3–4 ч. ложки.

Улучшить цвет самогона можно подкрашиванием — лучше всего натуральными красителями. Подкрашивают самогон только после подслащивания.

Красный цвет дает настаивание на сушеных ягодах черники.

Золотисто-оранжевый цвет дает настаивание на шафране с добавлением небольшого количества сока ягод голубики или черники.

Этот цвет получается и при настаивании на грейпфрутовой корке, на корке незрелого апельсина, на перегородке грецкого ореха.

Разнообразные оттенки желтого цвета можно получить настаиванием на шафране (в зависимости от его количества), сафлоре, мелиссе, веронике, мяте, листьях петрушки, хрена или сельдерея.

Голубой краситель — цветки васильков. Бледно-синий цвет получают процеживанием самогона через тысячелистник или бедренец. Зеленый цвет дает настаивание на листьях черной смородины, на соке листьев петрушки и т. д.

Оттенки желтого, красного и фиолетового цветов можно получить добавлением в самогон различного варенья.

Коричневый цвет получают добавлением жженого сахара.

### **Ёмкости, тара.**

Не всякая посуда может использоваться при самогонварении. Лучшей тарой являются дубовый бочонок, эмалированный бачок, кувшины из обожженной глины, бутылки и бутылки, стаканы, колбы, пипетки и т. д. Кратковременно допускается применять алюминиевую посуду. Различная пластмассовая тара может использоваться только в том случае, когда на ней стоит клеймо «Для пищевых продуктов», совершенно недопустимо употреблять медную и железную тару.

Вся тара должна быть чистой. Бочки промывают и пропаривают. В горячую воду при мытье полезно добавить соду (200 г на 10 л). Внутреннюю поверхность бочек после промывания окуривают серой. От чистой тары во многом зависит качество изготавливаемых напитков.

При переработке большого количества сырья под дробилку можно переоборудовать старую стиральную машину.

Пресс для отжимания сока может быть винтовым или гидравлическим; чем мощнее пресс, тем меньше сырья уходит в отходы. Если же самогона не требуется много (не больше 10 л), вполне можно обойтись мясорубкой, соковыжималкой, кофемолкой. Многие проблемы поможет решить кухонный комбайн.

## РЕЦЕПТЫ САМОГОНА

### **Самогон из зерна**

#### **Зерновой самогон (вариант 1)**

По этому рецепту можно приготовить брагу практически из любого зерна (рожь, пшеница, ячмень, просо и др.).

Подготовленное зерно смолоть на муку (или взять готовую муку). Приготовить солодовую муку из проросшего зерна (см. раздел «Технология изготовления самогона») в количестве 5–10% от обыкновенной муки. Затем приготовить мучной затор в следующем порядке.

В приготовленную емкость залить воду с температурой 36–48° С из расчета 1,5 л на 1 кг муки.

В воду постепенно высыпать сначала солодовую муку, а затем обычную при постоянном помешивании.

В заторе не должно быть комков. Продолжая мешать, долить в затор горячей воды (кипяток), довести температуру затора до 43–45° С. При этой температуре выдержать затор 15–20 мин, затем подогреть его до температуры 48–52° С и оставить стоять, пока не закончится процесс осахаривания крахмала, содержащегося в зерне. После осахаривания затор приобретает сладковатый (но не приторный) вкус, темный цвет (а не мутно-белый) и запах свежего хлеба. Он становится клейким и тягучим, но более жидким, чем был. Взятая проба легко стекает с ложки. Далее затор разжижать, добавляя холодную воду до общего ее содержания в смеси 3 л на 1 кг муки. Остудить до температуры 18–20° С зимой и 16–18° С летом. При такой температуре выдержать затор не менее 3 суток, а затем добавить дрожжи из расчета 50 г на 1 кг муки и поставить на брожение при температуре 20–22° С. После окончательного выделения пузырьков и выпадения осадка перегнать.

#### **Зерновой самогон (вариант 2)**

Рожь, пшеницу, ячмень, кукурузу или горох размочить в теплой воде, расстелить слоем не толще 2 см и дать прорасти, следя за тем, чтобы зерно не прокисло. Проросшее зерно высушить, смолоть на муку и добавлять понемногу в кипящую воду, постоянно помешивая (на 1 кг муки берут 3 л воды). Довести до состояния жидкого киселя. Затем емкость укрыть и настаивать 10–12 часов, после чего остудить до комнатной температуры и добавить дрожжи (500 г дрожжей на 2 ведра закваски). Если нет дрожжей, добавить 1 кг сухого гороха. Сбраживать 5–6 дней (с горохом 10). Когда брожение закончится, перегнать. Получится очень хороший самогон.

#### **Зерновой самогон с картофелем**

Прорастить 6 кг зерна ржи, пшеницы или ячменя, высушить и перемолоть его. Разварить 10 кг картофеля и растолочь его горячим до состояния киселястой водой, в которой он варился, всыпая при этом понемногу солодовую муку. Затем сверху высыпать остатки муки и настаивать 10–12 часов. После этого перемешать с водой (2 л воды на каждый литр закваски), добавить 500 г дрожжей и оставить бродить на 5–6 дней. Перегнать.

На ведро солода варят 2–2,5 ведра картофеля.

#### **Зерновой самогон с картофелем и хлебом**

Прорастить 6 кг ржи, пшеницы или ячменя, затем перемолоть. Размочить в 10 л воды 8 буханок ржаного хлеба. Разварить 10 кг картофеля, размять его, перемешать с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей, 20 л воды и настаивать в теплом месте 7–8 дней. Перегнать 2 раза.

#### **Самогон из зерновой пшеницы (хлебная водка)**

Самогон, полученный по этому рецепту, называют хлебной водкой.

Взять 5 кг яровой пшеницы (озимую пшеницу лучше не использовать), тщательно промыть проточной водой и поместить в 30-литровую кастрюлю. Ровным слоем разровнять зерно по дну и залить водой (воды взять столько, чтобы слой пшеницы был закрыт ею примерно на 5–6 см).

Добавить в кастрюлю 1,5 кг сахара, прикрыть крышкой и настаивать в течение недели в темном прохладном месте.

Через неделю пшеница прорастет. Добавить еще 15 л воды и 5 кг сахара, перемешать. В течение 3-4 дней происходит процесс брожения, причем достаточно бурно. После окончания брожения полученный раствор процедить через дуршлаг и перегнать.

Пшеницу, оставшуюся после брожения, можно второй раз залить 15 л воды, добавить 5 кг сахара и опять поставить для брожения на 3–4 дня в теплое место.

Этот рецепт хорош тем, что пшеницу можно использовать 3–4 раза. Самый лучший самогон получается от 2-й и 3-й выгонок. Для получения качественного напитка рекомендуется смешать между собой самогон, полученный от 4 выгонок. За брагой необходимо постоянно наблюдать. Если передрожать брожение, то полученный самогон будет иметь сладковатый вкус.

## **Картофельный самогон**

Из картофеля высококачественный самогон получается в том случае, если он подвергается дополнительной обработке (это может быть или дополнительная очистка, или двойная перегонка).

### **Самогон из сырого картофеля (вариант 1)**

Взять 10 кг картофеля, вымыть его как можно чище и истереть вместе с кожурой на терке. Затереть на небольшом количестве горячего кипятка 4 кг солодовой муки (из проросшего зерна) и перемешать как можно лучше.

В этот раствор положить истертый картофель, перемешать еще раз, дать затору постоять некоторое время, охладить до температуры парного молока, залить 30 л воды и добавить дрожжи. По окончании брожения перегнать.

### **Самогон из сырого картофеля (вариант 2)**

Вымыть и натереть на терке 20 кг картофеля, добавить в него 15 л кипяченой и остывшей до 60° С воды, одновременно перемешивая.

Добавить 1 кг солодовой муки и немного измельченной пшеничной соломы, хорошо перемешать. Когда смесь станет светлой, слить ее, а остатки в виде осадка вновь залить кипяченой водой (8–10 л), имеющей температуру 50° С.

Перемешать и настаивать немного больше времени, чем в первый раз. Затем жидкость слить и смешать ее с жидкостью от первого слива.

Добавить дрожжи из расчета 100 г на 5 л и настаивать 10–15 дней, а затем перегнать, как обычно.

### **Самогон из вареного картофеля**

На 4 кг солода требуется 8 кг картофеля. Прорастить зерно, смолоть в мясорубке.

Сварить картофель, размять с той водой, в которой он варился. Выложить и бадью. Засыпать сверху солодовой мукой. Опять истолочь до киселеобразного состояния. Все это должно быть очень горячим.

Сверху снова присыпать остатками муки, оставить на ночь. Через 10–12 часов осторожно перемешать, добавить 20–25 л воды и 100 г дрожжей и поставить для брожения на 5–6 дней. Затем перегнать.

### **Самогон из крахмала**

Взять 10 кг крахмала, развести в 20 л воды и заварить, как кисель. В приготовленный кисель после остывания до 45–50° С добавить 8 кг солодовой муки и выдержать его теплым 8–10 часов, затем охладить до температуры 20–22° С, разбавить до объема 45–50 л и добавить 500 г дрожжей и 1 кг сахара. Настаивать 3–5 дней. Затем перегнать. Выход 11 л.

## **Самогон из сахара.**

### **Простой сахарный самогон**

В 30 л теплой воды растворить 10 кг сахара. Раствор охладить до температуры 22° С и добавить 100 г пекарских дрожжей. Поставить в теплое темное место. Срок созревания браги 1–1,5 недели. После этого можно перегонять.

### **Ароматизированный сахарный самогон**

Развести в 30 л теплой воды 6 кг сахара и добавить 200 г дрожжей. Хорошо перемешать и поставить в теплое место. Для запаха можно добавить ветки смородины, или вишни, или пучок сухого укропа. Настаивать 6–7 дней, затем перегнать: когда наберется 6 л, перегонку прекратить.

### **Сахарный самогон на можжевельнике**

Взять 1,5 кг можжевельных ягод, истолочь их, добавить 5 кг сахара, 300 г дрожжей и залить 15 л воды. Настаивать 14 дней, затем перегнать.

### **Сахарный самогон на томатной пасте**

Развести 1 кг томатной пасты в 30 л воды (воду добавлять понемногу и размешивать), добавить 0,5 л пива и 10 кг сахара. Настаивать в теплом месте, пока не перебродит (около 2 недель), затем перегнать. Выход 7–8 л.

### **Сахарный самогон на сухофруктах**

Взять 2 кг сушеных яблок или груш (можно взять и другие сухофрукты), заварить в 10 л горячей воды, добавить 3 кг сахара и тщательно размешать до полного растворения сахара. Когда смесь остынет, влить дрожжи (предварительно 300 г дрожжей растворить в небольшом количестве воды). Затем поставить емкость в теплое темное место и настаивать 7 дней. После этого самогон готов к перегонке. Но чтобы напиток получил определенный запах, перед перегонкой можно добавить небольшой пучок сухого чабреца. Выход 3,5 л.

### **Самогон из патоки**

Развести в небольшом количестве теплой воды 200 – 250 г дрожжей и соединить с 10 л патоки.

Затем добавить 25 л воды, тщательно перемешать. Настаивать в теплом темном месте около 7 дней. Перегнать 2 раза.

### **Сахарный самогон на абрикосах**

Очистить от косточек 10 кг абрикосов и пропустить через мясорубку. Растворить 10 кг сахара в 3 л воды при температуре 60–70° С.

Сироп охладить до температуры не выше 25° С. Все слить в стеклянную или эмалированную посуду емкостью не менее 15 л, добавить 100 г дрожжей и поставить бродить в теплое место.

После окончания брожения перегнать.

### **Самогон из халвы**

Взять 10 г халвы, 500 г дрожжей, развести в 20 л воды (воду вливать постепенно). Добавить 20 г мяты для устранения запаха. Настаивать в теплом месте 20 дней, затем перегнать, предварительно процедив. Выход 8 л.

### **Самогон из конфет**

Взять 5 кг конфет с начинкой, развести в 20 л воды, добавить 300 г дрожжей. Настаивать 8–9 дней, затем перегнать. Выход 5 л.



### **Медовый самогон**

Развести 3 кг мела и 3 л сиропа в 27 л воды, добавить 300 г дрожжей. Настаивать в теплом месте 7 дней, затем перегнать. Выход 7 л.

### **Самогон из фруктово-ягодного сырья**

#### **Сливовый самогон**

Самые зрелые сливы (можно и слегка подгнившие) вместе с косточками истолочь в ступе. Доливать в них воду до превращения в жидкую кашу, слить это в большой баллон или бочку, добавить дрожжи (100 г на 10 л) и поставить бродить.

Когда «каша» перестанет выделять газ (примерно на 3–4-й день), в нее долить воду (на каждый литр «каши» 2 л воды) и поместить в теплое место на 10–12 дней для дображивания. Затем перегнать 2 или 3 раза. Чем больше число перегонок, тем крепче конечный продукт.

#### **Яблочный самогон**

Яблоки натереть и выжать сок. На 12 л сока взять 1 кг сахара и 65–100 г дрожжей. Настаивать в темном месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

#### **Грушевый самогон**

Сварить (без воды) подгнившие груши. На 10 л грушевой массы (примерно ведро) добавить 400 г сахара, 40–50 г дрожжей и 1–1,5 л воды. Настаивать в теплом месте 7 дней, затем перегнать 2 раза. Выход самогона около 2 л.

#### **Вишневый самогон**

Из вишни вынуть косточки, мякоть размять и поставить в умеренно теплое место.

Во время брожения емкость закрыть крышкой и в течение 2 дней периодически перемешивать мешалкой. Вишневые косточки истолочь и по окончании брожения смешать с мякотью, смесь перегнать.

Готовый к употреблению самогон должен быть прозрачным. Как только в процессе перегонки он начнет мутнеть, его следует собирать в отдельную емкость. Мутный самогон можно перегнать ещё раз.

Вишневые косточки придают самогону особый миндальный вкус и запах. Сухие вишни также годятся для приготовления самогона. Для этого их сначала положить в горячую воду, а затем, когда они размякнут, размять толкушкой. Далее процесс осуществляется аналогично изложенному выше. Брожение в этом случае идет медленнее.

#### **Рябиновый самогон**

После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел, вкусом напоминающий французский коньяк.

#### **Самогон из варенья**

Взять 6 л забродившего варенья, развести в 30 л теплой воды, добавить 200 г дрожжей и 3 кг сахара. Настаивать в темном месте 3–5 дней, затем перегнать. Выход 9–10 л. Если не добавлять сахар, то выход составит 5 л.

#### **Свекольный самогон (вариант 1)**

Натереть свеклу, залить водой и кипятить примерно 1–1,5 часа. Жидкость слить в емкость, а свеклу вновь залить водой и опять кипятить 1–1,5 часа, затем слить.

Ещё раз залить, прокипятить и слить. Всю полученную при трех кипячениях жидкость слить в одну емкость, заполнив ее не более чем на 2/3 объема.

Добавить дрожжи из расчета 100 г на 10 л и настаивать 10–15 дней до окончания пенообразования. По окончании брожения перегнать.

При добавлении сахара, картофеля или других компонентов срок настаивания и брожения сокращается до 4–7 дней.

### **Свекольный самогон (вариант 2)**

Сахарную свеклу натереть на терке, отварить и отжать сок. На 30 л сока добавить 200 г дрожжей и настаивать в теплом месте 5–6 дней. Затем перегнать 2 раза.

### **Самогон из свеклы с сахаром (вариант 1)**

Натереть сахарную свеклу. Поместить ее в 10–15-литровый чугунок и испечь. Дать остыть, но чтобы свекла оставалась теплой.

Добавить 5–6 кг сахара и 10 л воды с температурой 24–25° С. Добавить 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Накрыть смесь.

Поставить в теплое место на 3–4 дня (свекла «играет»). Перемешать.

Готовность определяется по времени, когда свекла полностью опустится на дно посуды, а сверху образуется корка. Потом залить брагу в самогонный аппарат и перегнать.

### **Самогон из свеклы с сахаром (вариант 2)**

Натереть на терке и отварить 8 кг сахарной свеклы. В ещё теплую свеклу добавить 2–3 кг сахара, залить 10 л воды при температуре 25° С. Добавить 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды.

Настаивать в теплом месте 4–7 дней. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать 2 раза.

### **Самогон из свеклы с крупой**

Приготовить 4 л свекольной жидкости так же, как в предыдущем рецепте, добавить 2 кг полтавской крупы и настаивать 4–5 дней при комнатной температуре (20–22° С).

Затем добавить ещё 15 л свекольной жидкости, 300 г дрожжей и настаивать 15 дней до готовности, потом перегнать.

### **Самогон из сырой свеклы**

Натереть на терке 30 кг сахарной свеклы. Затем в теплой воде развести 200 г дрожжей и смешать со свекольной массой. Смесь тщательно перемешать и поставить в теплое место. Настаивать в течение недели. Перегнать 2 раза.

## **Самогон из моркови, тыквы**

Морковь дает напиток вдвое больше, чем картофель, так как содержит больше спиртосодержащих частиц. Для приготовления суслу сырую морковь или затирают, мелко изрубив, или, еще лучше, выжимают из нее сок, проварив его, и дают ему отдельно закиснуть. Готовят сусло и из вареной моркови.

### **Самогон из вареной моркови**

Взять морковь, хорошо ее вымыть, сварить, истолочь в киселеобразную массу.

После этого взять произвольное количество смолотой ячменной или пшеничной муки, затереть в кастрюле на горячей воле, положить туда морковную массу и вымешать как можно лучше.

В полученный теплый затор добавить дрожжи и оставить на некоторое время перебродить. После этого перегнать на медленном огне. Можно положить перед перегонкой немного аниса.

### **Тыквенный самогон**

Взять тыкву, помыть, обсушить и нарезать ее на небольшие кусочки, очистить от кожуры и семян. На 2 части нарезанной тыквы налить 1 часть воды и сварить до готовности.

Затем истолочь в однородную массу, затереть с молотым ячменным солодом (на 1 кг тыквы 100 г солода), все хорошо вымешать, добавить немного холодной воды.

Охладить затор до температуры парного молока, положить дрожжи, дать перебродить, затем перегнать.

### **Ускоренный и двойной самогон, спирт.**

#### **Суточный самогон (вариант 1)**

Взять 5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 л молока, 1 кг гороха, добавить 20 л теплой кипяченой воды, залить брагу в стиральную машину и настаивать 1 сутки, включая машину на 10 мин через каждый час. Затем перегнать. Выход 3,5–4 л.

#### **Суточный самогон (вариант 2)**

Растворить в 20–25 л теплой воды 10 кг сахара.

Тщательно развести в 3 л не очень горячего (50–60° С) молока 400 г дрожжей и осторожно соединить с сахарным раствором.

Поместить все это в стиральную машину. Крутить каждые 2 часа по 15 мин в течение суток, затем дать отстояться и перегнать.

Выход самогона значительно ниже по сравнению с классическими способами из-за неполного сбраживания сахара.

#### **Суточный самогон (вариант 3)**

Взять 5 кг сахара, 300 г дрожжей, 3 стакана молока, раскрошить 4 буханки черного хлеба, растолочь 25 среднего размера сырых картофелин, залить все это 20 л теплой кипяченой воды. Дальше действовать в соответствии с предыдущим рецептом.

#### **Двойной самогон**

Любой самогон перегнать через самогонный аппарат ещё раз.

#### **Винный (этиловый) спирт**

Хлористый кальций или медный купорос (эти вещества способны присоединять к себе воду, не взаимодействуя со спиртом) прокаливают в течение 30 мин, затем дают остыть до температуры 30–40° С и добавляют в самогон, крепость которого после перегонки и очистки составляет 70–80 градусов. Норма добавки — 80 г на литр.

Через час самогон сливают в перегонный аппарат и перегоняют. Концентрация полученного таким образом спирта составит 96–97%.

Чистый спирт используют для приготовления домашних водок и настоек, для крепления домашних вин и других целей.

### **Несколько старинных рецептов очистки самогона**

#### **Очистка молоком**

На 6 л самогона добавить 1 л свежего (лучше парного) молока, тщательно перемешать и перегонять, пока все идет чисто и нет ни малейшей частицы погону.

#### **Очистка углем и изюмом**

Истолочь, но не слишком мелко, 600 г березовых углей, сдуть с них пыль.

Опустить подготовленные угли в бутыл, влить туда 0,75 л крепкого самогона и оставить на 3 недели, причем каждый день хорошо взбалтывать по 3–4 раза. По истечении 3 недель взбалтывание прекратить и дать спирту стоять ещё 1 неделю спокойно.

Приготовить другую бутыл, положить в нее 400 г крупного желтого изюма, который предварительно очень чисто перебрать, промыть и обсушить, и 35 г фиалкового корня, промытого, очищенного и нарезанного мелкими кусочками.

В эту бутылку перелить готовый спирт из первой бутылки. Переливать через воронку, в которую положить кусок чистой белой фланели. Настаивать примерно 12 дней, затем процедить. Разбавлять полученный спирт надо холодной кипяченой водой, а иначе он будет «баловать».

### **Очистка золой и солью**

В зависимости от размеров перегонного куба положить в самогон 3–6 горстей просеянной золы березовых дров и несколько горстей соли и перегнать.

Полученный самогон перегнать еще раз, но уже без золы и соли.

## **Облагороженный самогон**

### **«Коньяк» (вариант 1)**

На 3 л крепкого самогона добавить по 1 ст. ложке сахара и хорошего чая, 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 3–5 бутонов гвоздики, на кончике ножа ванилин, несколько лимонных или апельсиновых корок. Настаивать 10 дней, процедить.

### **«Коньяк» (вариант 2)**

Взять 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 6 горошин черного горького перца, 3 ст. ложки сахара, 1/4 ст. ложки ванилина, 1 ст. ложку корицы, 2 ст. ложки чая, 6 бутонов гвоздики. Все это завязать в марлю и опустить в банку с 3 л крепкого самогона. Настаивать 10 дней, процедить.

### **«Коньяк» (вариант 3)**

На 3 л крепкого самогона положить по 3 ч. ложки сахара и растворимого кофе, 3 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 8 горошин черного перца. Настаивать 10 дней, после чего процедить.

### **Самогон из пережаренного риса**

Взять 500 г дробленого риса, пережаренного наподобие кофе, 5 г шафрана.

Залить 12 л очищенного самогона, после чего перегнать до получения 8,5 л самогона. По желанию, готовый самогон можно подкрасить жженым сахаром.

### **Рисовой самогон на малаге**

Смешать бутылку малаги, 200 г дробленого риса, 400 г крупного тщательно промытого и обсушенного изюма, долить по вкусу сахарный сироп и варить 30–40 мин, пока не сварится рис. Затем готовый отвар остудить и добавить 200 г белых пивных дрожжей, разведенных в 400 мл теплой кипяченой воды. Оставить бродить в этой же посуде примерно на 3–4 дня.

Затем добавить 12 л самогона, 6 л мягкой родниковой воды и перегнать так, чтобы вышло 9 л самогона.

В отдельную посуду налить 0,2 л 70-градусного спирта или тройного самогона и всыпать 3–4 ч. ложки ванили. Настаивать 3–4 дня, потом отфильтровать.

Настойку ванили и 2 капли розового масла добавить к уже перегнанному самогону.

Все тщательно перемешать. В чистый холщовый мешочек положить 600 г свежей дубовой коры и 5 г очищенного корня калгана.

Этот мешочек крепко завязать, после чего опустить в емкость с самогоном. Емкость плотно закупорить и настаивать примерно 10–12 дней. Затем мешочек осторожно удалить.

### **Рождественский самогон (яблочная водка)**

Свежими яблоками заполнить бочонок и залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью. Настаивать полгода.

Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипятить 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул.

Дать отстояться несколько дней в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воды из расчета 2,5 л на 10 л жидкости. Затем перегнать и отфильтровать.

Приготовление этой водки требует терпения, зато она отличается отменным качеством.

Данный напиток всегда готовился именно к Рождеству, когда, как правило, бывали сильные морозы. Поэтому «рождественский» самогон должен быть достаточно крепким.

### **Периковый самогон (вариант 1)**

Взять 2 кг листьев персика и залить 12 л самогона. Настаивать в темном теплом месте в течение 20 дней, затем перегнать.

Измельчить по 400 г ядер косточек персика и горького миндаля. Эту массу развести молоком (около 0,5 л). К перегнанному самогону добавить полученный «кисель» и настаивать в течение 15 дней, после чего профильтровать.

### **Периковый самогон (вариант 2)**

Истолочь как можно мельче 400 г ядер периковых косточек и смешать с 6 л самогона. Перелить смесь в толстостенную бутылку, плотно закупорить.

Обмазать тестом (слоем 4–6 см) и поставить на 3 дня в печь на маленький жар (очень удобна для этого русская печь). Если печи нет, можно ставить бутылки в остывающую духовку в течение 3 дней, но проделать это надо не менее 12 раз. Трещины в тесте по мере их появления замазывать свежим тестом.

После завершения нагрева открыть бутылку, содержимое процедить и перегнать. Затем положить в продукт перегонки горсть березового листа, горсть листьев черной смородины, горсть листьев черемухи, 1/2 горсти листьев мяты. Все смешать и настаивать 1 день, после чего процедить. По желанию можно подсластить.

### **Периковый самогон (вариант 3)**

Взять 800 г периковых ядер, мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение 2–3 дней 8–10 раз ставить в остывающую духовку.

Затем отфильтровать, добавить 100 г изюма, залить 6 л самогона и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

### **Вишневый самогон ароматизированный**

Взять 5 л самогона, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 0,6 л воды, 4 горсти толченых вишневых косточек, настоять в течение 3 суток и перегнать на медленном огне.

Отжать сок из свежих вишен, залить в емкость, дать отстояться, как только гуща опадет, процедить.

Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания 1/3 части, затем добавить корицу, семена кардамона, гвоздику, накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, затем остудить.

На 1,2 л сока взять 400 г сахара, 15 г корицы, 6 г кардамона, 10 г гвоздики. Приготовленным соком разбавить полученный самогон в соотношении 2:1 (одна часть — самогон, две части — сок), перемешать и отфильтровать.

### **Вишневый самогон сладкий**

Из вишен (2–3 кг) 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 3–4 л самогона, добавить 1–1,5 л воды, настоять в течение суток и перегнать, предварительно отфильтровав. Полученный самогон (крепость его должна быть не менее 60 градусов) разбавить вишневым соком в соотношении 2:1 соответственно, добавить сахар по вкусу, хорошо перемешать и отфильтровать.

### **Самогон «Запеканка»**

Взять 1–2 кг сухих лимонных корок, залить 8–9 л самогона и настаивать сутки, потом перегнать. Взять 100 г корицы, 35 г гвоздики, 45 г бадьяна, 45 г кардамона, 10 г мускатного цвета и 4 мускатных орешка, все измельчить. Бутыль из толстого стекла наполнить полученной смесью и залить самогоном, оставив сверху немного свободного места. Бутыль обмазать тестом толщиной 6 см и плотно закупорить.

Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутылку и ждать, пока духовка не остынет полностью. Нагревать духовку и ставить туда бутылку следует раз 8–10. Вытаскивая бутылку, каждый раз осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины замазывать свежим тестом. Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом.

### **Анисовый самогон сладкий**

Взять 400 г свежих анисовых семян, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля, залить 12 л очищенного самогона и настаивать 4 недели. После этого перегнать до получения 10 л самогона. Добавить в полученный самогон 1,3 кг сахарного песка, разведенного в 1,5 л воды, размешать и процедить.

### **Анисовый самогон зеленый**

Истолочь 400 г семян аниса, залить 12,5 л самогона, перегнать на медленном огне, положив под выход змеевика холщовый мешочек, наполненный истолченным анисом (50 г) и размельченными сушеными березовыми листьями (50 г).

Просачиваясь через мешочек, самогон приобретет дополнительный аромат и зеленый цвет.

### **Апельсиновый самогон**

Настаивать любой самогон на апельсиновой цедре 7 дней (в соотношении 5 : 1). Затем разбавить водой, которой должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать так, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Затем аккуратно срезать цедру с 2–3 апельсинов и залить перегнанным самогоном.

Настаивать в теплом месте примерно 5–8 дней, затем тщательно отфильтровать. Можно немного подсластить.

### **Шалфейный самогон (вариант 1)**

Взять 200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г шиповника или цветов розы, залить 12 л самогона, плотно закрыть и настаивать в течение 2 дней. Затем перегнать.

### **Шалфейный самогон (вариант 2)**

Взять 80 г шалфея, 10 г кориандра, 10 г укропа, залить 5 л самогона и перегнать на медленном огне. При большом желании можно подсластить сиропом. Затем тщательно отфильтровать.

### **Джин (вариант 1)**

Взять 600 г можжевельных ягод, истолочь их как можно мельче, всыпать в бутылку и залить 6 л разведенного до 40% самогона. Настоять несколько дней, перегнать на очень маленьком огне.

### **Джин (вариант 2)**

Взять 500 г можжевельных ягод, добавить по 30 г кориандра и миндаля, по 10 г мускатного ореха и корицы, 50 г лимонной цедры. Залить все это 5 л 40%-ного самогона, бутылку закрыть пробкой и настаивать в течение суток. Затем перегнать.

### **Вишневой водка**

Взять 4 кг вишни, 200 г персиковых ядрышек, 35 г миндаля, по 25 г кожуры грейпфрута и лимона, 20 г корня аира, 12 г корицы.

Залить эти компоненты 2 л водки и, настояв в течение месяца, профильтровать и перегнать. В оставшуюся после фильтрации гущу залить 2,5 л водки и настоять в течение 4 дней, а затем настойку тщательно отфильтровать и смешать с продуктом перегонки. Подсластить напиток сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 2,5 л воды. Дать продукту отстояться, после чего процедить.

### **Можжевеловая водка (вариант 1)**

Истолочь 200 г можжевеловых ягод, положить в перегонный аппарат, залить водой, добавить 2 л водки и перегнать на очень медленном огне. Продукт перегонки подсластить сахаром (600 г), который предварительно растворить в небольшом количестве холодной воды.

### **Можжевеловая водка (вариант 2)**

Взять 1,6 кг можжевеловых ягод, истолочь их и залить 8 л двойного 40%-ного самогона. Настаивать 14 дней, затем перегнать и подсластить по вкусу.

### **Можжевеловая водка с пряностями**

Взять 100 г можжевеловых ягод, по 50 г горького миндаля, кардамона, лавровых ягод, винного камня, по 30 г корня фиалки, розмарина, ягод шиповника, по 12 г мирры, тмина и кориандра. Исколотить как можно мельче все компоненты и залить их 10 л водки. Через неделю настой перегнать, подсластить и профильтровать. Сироп приготовить следующим образом: 1,2 кг сахара на 5 л воды.

### **Сладкая анисовая водка**

Смешать и мелко истолочь 65 г аниса и 30 г фенхеля. Взять 2/3 этого порошка и залить 2 л водки, добавить туда 0,4 л воды.

Полученную смесь перегнать, а в продукт перегонки добавить оставшийся порошок и дать настояться в течение 1 недели, после чего подсластить сахаром, который предварительно развести в холодной кипяченой воде из расчета 600 г на 3 л воды.

Полученный продукт профильтровать.

### **Сосновой водка**

Молодые сосновые шишки залить водкой, настаивать в течение 3 суток, затем перегнать. По желанию можно подсластить.

### **Тминная водка**

Взять 400 г тмина, по 25 г мяты кудрявой и белого имбиря, 16 мл померанцевой (грейпфрутовой) воды, по 12 г белой корицы и винного камня. Истолочь все эти компоненты и залить их 12 л водки. Через 8 дней перегнать и подсластить сиропом, приготовленным из 600 г сахара и 4 л воды.

### **Кориандровая водка**

Заготовить хорошие семена кориандра (они должны иметь бледно-желтый или рыжеватый цвет). Истолочь 70 г заготовленных семян и залить их 3 л водки. Дать водке настояться в течение 10 дней, затем перегнать ее. Полученный продукт подсластить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 500 г сахара на 3 л воды. Профильтровать подслащенную водку.

### **Московская травная водка**

Взять по 8 г калгана, имбиря, аниса, мяты, залить 1 л двойного самогона и настаивать 3 недели. Затем добавить 1,5 л воды и перегнать до получения первоначального объема, т. е. 1 л самогона.

### **Московской старинная водка**

Взять по 40 г имбиря, калгана, шалфея, мяты и аниса, залить 1 л очень крепкого самогона, настоять в течение 3 недель. Затем добавить в настой 1,5 л холодной сырой воды, лучше ключевой, и все вместе перегнать через самогонный аппарат.

Если самогон взят некрепкий, можно водой не разбавлять или разбавить немного.

### **Чайная водка**

Взять 200 г хорошего зеленого чая, залить 1,2 л кипятка, плотно закрыть, дать остыть и процедить. Этим чаем разбавить 7,5 л двойного самогона, сюда же отжать через полотно заварку, плотно закрыть и настаивать 8 дней. Затем добавить еще 100 г зеленого чая, 2,5 л кипяченой воды и перегнать до получения 3,7 л самогона. Подсластить по вкусу сиропом и отфильтровать.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Предисловие	1
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА	1
Подготовка исходного сырья	2
Приготовление сладкого сусла	5
Сбраживание сладкого сусла (приготовление браги)	7
Перегонка браги	10
Очистка самогона (ректификация)	11
Облагораживание самогона	12
Емкости, тара	13
РЕЦЕПТЫ САМОГОНА	14
Самогон из зерна	14
Картофельный самогон	15
Самогон из сахара	16
Самогон из фруктово-ягодного сырья	17
Самогон из моркови, тыквы	18
Ускоренный и двойной самогон, спирт	19
Несколько старинных рецептов очистки самогона	19
Облагороженный самогон	20