



**КОЛБА**

---

# **САМОГОН БЕЗ ИЗЪЯНА**

---

**или искусство  
самогонования**

**18+**

# **КОЛБА**

## **Самогон без изъяна или искусство самогоноварения**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=43341669](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=43341669)*

*SelfPub; 2019*

### **Аннотация**

Хочешь удивить своих близких? Хочешь получать удовольствие от своего хобби? Тогда это для тебя!

# Содержание

Предисловие	4
1. Приготовление браги	5
§ 1. Выбор и подготовка ёмкости	6
§ 2. Требования к воде	11
§ 3. Сырьё для брожения	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

# Предисловие

Алкоголь – незаменимый атрибут любого праздника, но в наше время качество покупного алкоголя становится всё ниже, а цены на него всё выше. То же самое происходит с другими продуктами питания. Поэтому многие люди рано или поздно приходят к идее домашней выпечки хлеба, сыроварения, копчения, пивоварения и самогонварения.

К сожалению, из-за развёрнутой советской властью агрессивной антиалкогольной пропаганды большинство наших сограждан до сих пор представляют самогон в виде мутной, неприятно пахнущей и противной на вкус жидкости. К формированию этого стереотипа приложили руку и недобросовестные продавцы низкопробного самогона, которым из-за жадности наживы совсем не важно качество их продукта.

С помощью этой книги мы хотим развеять не соответствующие реальности заблуждения о самогоне. Правильно приготовленный самогон прозрачен как слеза, приятно пахнет, легко пьётся и не вызывает тяжёлого похмелья. В этой книге вы найдёте краткое, но достаточно подробное описание всех процессов приготовления качественного самогона и множества других напитков на его основе: настоек, наливок, ликёров.

# 1. Приготовление браги

Одним из важнейших этапов приготовления алкоголя является сбраживание. Брожение – это сложная химическая реакция разложения сахара под действием дрожжей на этиловый спирт, воду и углекислый газ. Дрожжи – живые микроорганизмы, которым для жизни и работы требуется строгий температурный режим и определённые питательные вещества. Важно понимать, что от того, как будет происходить брожение, зависит качество и количество самогона.

# **§ 1. Выбор и подготовка ёмкости**

В технологии сбраживания и самогонварения в целом важна каждая мелочь. Многие самогонщики уделяют мало внимания выбору и подготовке ёмкости для сбраживания. Бродильная ёмкость должна быть нужного объёма и изготовлена из подходящего материала.

Очень часто для сбраживания используют алюминиевые бидоны и фляги. При обычном бытовом использовании алюминий безвреден, но в процессе брожения создаётся агрессивная кислая среда, которая вступает в реакцию с алюминием. Продукты окисления попадают в брагу. Значит, алюминиевые бродильные ёмкости использовать нежелательно.

По той же причине не рекомендуется использовать ёмкости не из пищевого пластика. С 1988 года все пластиковые изделия маркируются специальным знаком в виде треугольника с цифрой внутри и несколькими латинскими буквами под ним. Цифра не несёт полезной информации, а вот буквы указывают, из какого пластика сделана ёмкость.

Ёмкости с маркировкой PVC (поливинилхлорид) и PS (полистирол) категорически не рекомендуется использовать. При контакте с пищевыми продуктами (особенно с алкоголем) эти виды пластика отравляют их вредными веществами.

Тара с маркировкой PET (полиэтилентерефталат) и O

(другие виды пластика, в основном поликарбонат) считается пищевой, но только с холодными безалкогольными продуктами. При нагреве или при длительном контакте со спиртосодержащими жидкостями она может выделять тяжёлые металлы.

Ёмкости из пластика с маркировкой HDPE или PE HD (полиэтилен высокой плотности) не боятся высоких температур и контакта с алкоголем. Отлично подойдут для сбраживания. То же самое касается и ёмкостей с аббревиатурой LDPE или PE LD (полиэтилен низкой плотности), а также PP (полипропилен). На Рис. 1 цветом обозначены опасные виды пластика, условно безопасные и безопасные.

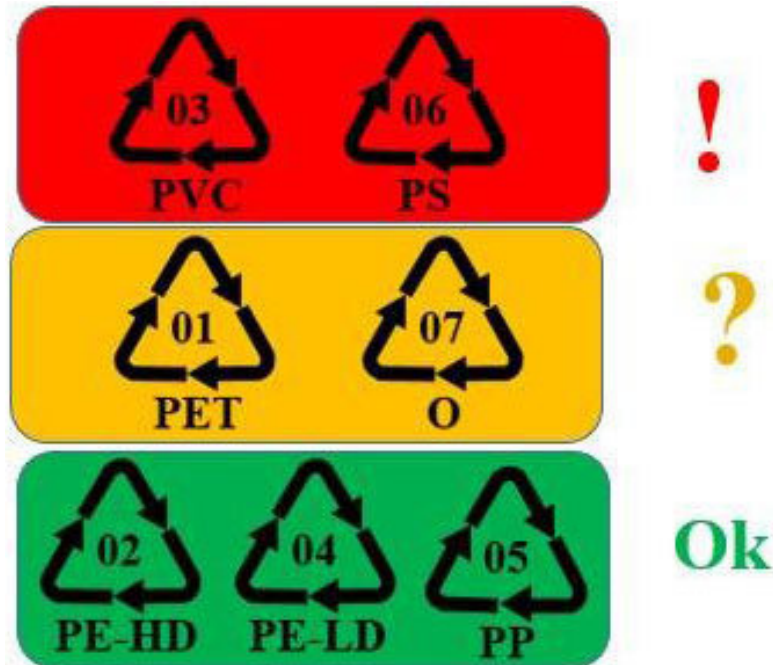


Рис. 1.

Стеклянные ёмкости идеально подходят для сбраживания. Стекло химически нейтрально, а его прозрачность позволяет контролировать происходящие внутри процессы. Но у стеклянной тары есть и свои минусы:

хрупкость: стекло может разбиться от внешнего воздействия или внутреннего давления;

прозрачность стекла: бродильные ёмкости придётся дер-



жать в тёмном месте, так как свет плохо влияет на качество браги.

Нержавеющая сталь выигрывает у стекла в прочности, а у пластика в стойкости к кислоте и спирту. Любая тара из нержавейки – фляги, баки, кастрюли – идеально подходит для приготовления браг. Прочная, долговечная, безопасная, легко моется. Единственный недостаток нержавейки – высокая стоимость.

Определившись с материалом для бродильной ёмкости, нужно выбрать подходящий объём. Для этого нужно учесть, что в процессе брожения на поверхности браги может подниматься пена, которая под давлением полезет наружу из-под крышки и через гидрозатвор. На такой случай в ёмкости нужно предусмотреть запас пустого пространства: около  $1/4$  от общего объёма тары.

При брожении дрожжи выделяют много углекислого газа. Если ёмкость плотно закрыть, она может взорваться. Но и оставить бродильный чан открытым тоже нельзя, иначе брага заразится нежелательными микроорганизмами и прокиснет. Для отвода углекислого газа с одновременной изоляцией браги от контакта с воздухом используется специальное устройство – гидрозатвор. Гидрозатворы бывают разных конструкций. От надутых резиновых перчаток до профессиональных бесшумных трёхкамерных гидрозатворов.



Рис. 2.

При приготовлении браги нужно уделять внимание её чистоте. Всего одна молочнокислая или уксусная бактерия, попавшая в вашу брагу, может привести к её прокисанию. Чтобы этого избежать, рекомендуется дезинфицировать ёмкость и все инструменты специальными средствами. В случае с фруктовыми, солодовыми и зерновыми брагами это нужно делать обязательно.

## **§ 2. Требования к воде**

Качество самогона очень сильно зависит от воды, которая использовалась для приготовления браги. Вода должна быть чистой и не иметь посторонних запахов. Слишком жёсткая или слишком мягкая вода замедлит скорость брожения. Рекомендуется использовать только сырую, а не кипячёную воду. В кипячёной воде отсутствует кислород, нужный дрожжам для активного размножения. Идеально подходит родниковая, колодезная или артезианская вода. В крайнем случае, можно воспользоваться водой из-под крана, предварительно профильтровав её или дав ей отстояться в течение 12–24 часов, чтобы все вредные примеси улетучились.

Чтобы понять, сколько воды нам понадобится для браги, нужно отталкиваться от количества сырья и объёма бродильной ёмкости. В среднем на 1 килограмм сахара должно приходиться не меньше 4 литров воды. При таком гидромодуле концентрация сахара в браге не будет слишком высокой, и дрожжи смогут активно размножаться. Не забываем о том, что 25 % пространства в ёмкости нужно оставить свободным на случай активного пенообразования.

## **§ 3. Сырье для брожения**

Основой для браги служит любой сахаро– или крахмалосодержащий продукт. Самым распространенным и часто применяемым является сахар в чистом виде. Сделать брагу из сахара достаточно просто: разбавляем необходимое количество сахара с водой и добавляем дрожжи. Количество дрожжей зависит от их разновидности. Рекомендуемые пропорции производители указывают на упаковке.

# 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.