

Илья Мельников

Настоящий самогон



Кулинария

Илья Мельников

Настоящий самогон

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

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

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

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Простейшие перегонные аппараты	5
Конец ознакомительного фрагмента.	6

Илья Мельников

Настоящий самогон

Простейшие перегонные аппараты

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

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

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

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.