

# №1

АЛЕКСЕЙ КУДИНОВ

# ВАШ ПЕРВЫЙ САМОГОН

КАК ВЫБРАТЬ САМОГОННЫЙ АППАРАТ  
ПОСТАВИТЬ БРАГУ И СДЕЛАТЬ САМОГОН

18+

18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

**Алексей Кудинов**  
**ВАШ ПЕРВЫЙ САМОГОН.**  
**Как выбрать самогонный**  
**аппарат, поставить**  
**брагу и сделать самогон**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=67034733](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=67034733)  
SelfPub; 2022*

### **Аннотация**

Самогоноварение давно превратилось из бутлегерства в хобби успешных людей. Домашний самогон, ром, джин, виски, кальвадос прочно заняли место на столах ценителей крепких напитков, уверенно вытеснив с них магазинный алкоголь. Причина тому – высокое качество самодельных напитков. Хотите попробовать сами?

В этой книге вы найдете:

- Советы по выбору и эксплуатации самогонного аппарата.
- Секреты приготовления браги и основные ошибки.
- Пошаговую инструкцию по приготовлению самогона.
- Набор несложных рецептов на основе самогона.
- Варианты модернизации самогонного аппарата.
- Секреты повышения качества самогона.
- Технологию первой и второй перегонки.

Эта книга будет полезна как опытным самогонщикам, так и тем, кто только открывает для себя самогонование как хобби.

Изготовить качественные напитки в домашних условиях теперь может каждый. Поехали!

# Содержание

Об авторе	5
Слово автора	7
Глава 1. Что такое самогон?	11
Краткая история крепкого алкоголя	12
Мифы о самогоне и настоящее положение дел	26
Самогонование – хобби состоявшегося человека	29
Экономика самогонования	32
Глава 2. Выбираем самогонный аппарат	35
Лучший самогонный аппарат	35
Основные виды самогонных аппаратов	36
Себе или в подарок?	47
Три ключевых вопроса для выбора самогонного аппарата	48
Напиток. Какие напитки вы хотите производить?	48
Место. Где вы будете гнать самогон?	49
Конец ознакомительного фрагмента.	52

# Алексей Кудинов ВАШ ПЕРВЫЙ САМОГОН. Как выбрать самогонный аппарат, поставить брагу и сделать самогон

## Об авторе



**Алексей Кудинов.**

Самогонщик, автор YouTube-канала "САМОГОН ТВ".

- Первый самогон выгнал в 7 лет, когда помогал бабушке

в деревне.

- Перегнал десятки тонн браги и пережил несколько серьезных аварий при перегонке.
- Освоил 50 моделей самогонных аппаратов.
- Попробовал более 100 настоек и придумал десяток авторских рецептов.
- Помог 5000+ начинающих самогонщиков своим опытом и советами.



# САМОГОН ТВ

Еще бутылочку!

# Слово автора

*Я посвящаю эту книгу своему безвременно ушедшему другу Игорю «Горынычу» Вершинину.  
Быть добру!*

Свой первый самогон я перегнал в семь лет. Тогда я помогал бабушке в деревне следить за самодельным самогонным аппаратом, поставленным на костер. Разумеется, в столь юном возрасте я не понимал, что за продукт получил, и уж, конечно, не пробовал его на вкус. А запах самогона для детского носа оказался совсем непривлекательным... Но каков сам процесс! Он захватил меня полностью. Превращение мутной браги в прозрачный дистиллят было чем-то вроде алхимии, только управлял этим волшебством я сам.

Спустя 33 года я сделал самогонование своим основным хобби. Изучил историю крепких напитков, разобрался в технологиях их производства, опробовал множество рецептов напитков со всего мира и даже открыл свой собственный магазин самогонных аппаратов.

Меня зовут Алексей Кудинов, и я самогонщик!

Каждый день я консультирую начинающих самогонщиков и общаюсь с опытными мастерами в своем магазине и на моем YouTube-канале "САМОГОН ТВ". Моя цель – познакомить вас с увлекательным, неисчерпаемым, технологичным

и историчным хобби и передать часть того опыта производства качественных домашних напитков, который я успел накопить.

Эта книга родилась в ответ на вопросы интересующихся самогонварением. Но есть в ней и лайфхаки для опытных винокуров! Вместе мы пройдем путь от выбора и подключения самогонного аппарата до постановки браги и перегонки, научимся очищать самогон, получать на его основе настойки и выгонять благородные дистилляты.

В первой главе мы окунемся в историю появления крепких напитков, узнаем, откуда пошло слово «самогон», какими мифами и стереотипами оно окружено по сей день и разберемся, стоит ли им верить. Посчитаем экономику самогонварения, выясним, сколько стоит литр домашнего самогона и сравним его стоимость с магазинными аналогами.

Во второй главе мы найдем ответы на три ключевых вопроса, которые встанут перед вами при выборе самогонного аппарата. А затем составим список необходимого оборудования и расходных материалов, которые следует приобрести вместе с аппаратом.

В третьей главе "Ставим брагу" я расскажу о критериях выбора воды и дрожжей для перегонки. Мы научимся правильно ставить брагу, регулировать температуру брожения и определять, когда брага готова к перегонке. А также я поделюсь способами сохранения браги на долгий период.

В четвертой и пятой главах пошагово разберем процесс

перегонки: подготовку самогонного аппарата, первую и вторую перегонки, правила очистки и хранения самогонного аппарата.

В главе шестой "Разбавление и очистка самогона" я поделюсь способами доведения полученного самогона до питейного состояния и кристальной чистоты. Мы получим белый самогон отличного качества, с которым вы забудете о похмелье и утренней головной боли!

В седьмой главе я собрал для вас рецепты настоек и наливок, которые вы сможете сделать на основе своего первого самогона. И это только вершина айсберга – экспериментируйте со вкусами, и вы найдете свой идеальный рецепт!

Восьмая глава этой книги посвящена очень важному аспекту самогонования – вашей безопасности. Я собрал частые ошибки начинающих самогонщиков и рекомендации, что нужно (и не нужно!) делать, чтобы новое хобби не омрачилось авариями и травмами.

В главе девятой собраны советы и лайфхаки, которые будут вам полезны после первой практики и получения вашего первого самогона. Используйте ее как справочник для улучшения ваших напитков.

Если вы не найдете в этой книге ответа на свой вопрос, смело задавайте его мне напрямую на YouTube-канале "САМОГОН ТВ" ([www.youtube.com/c/САМОГОНТВ](http://www.youtube.com/c/САМОГОНТВ)) или в Телеграм: [t.me/MySamogonTV](https://t.me/MySamogonTV).

YouTube-канале "САМОГОН ТВ"

Telegram-канал "САМОГОН ТВ"



Меньше слов – больше дела! Начинаем путешествие в мир самогонварения!

Искренне Ваш,  
Алексей Кудряков

# Глава 1. Что такое самогон?

*Морская вода становится питьевой благодаря испарению. Ему может быть подвергнута любая влага. После превращения в пары она вновь становится жидкой.*

*Аристотель*

Традиция изготовления и употребления спиртных напитков уходит корнями в глубокую древность. И хотя с момента ее зарождения и появления первых аппаратов для дистилляции минуло не одно столетие, самогонование по сей день окутано множеством мифов и предрассудков. При этом ценители крепкого алкоголя давно поняли, что качество домашних напитков на основе самогона куда выше, чем у магазинных аналогов, а итоговая стоимость – ниже.

Как говорил Максим Горький, "не зная прошлого, невозможно понять подлинный смысл настоящего и цели будущего". Чтобы глубже разобраться в современных техниках перегонки и рецептурах существующих алкогольных напитков, чтобы аргументированно опровергнуть сложившиеся вокруг самогонования стереотипы, предлагаю совершить краткий экскурс в историю появления крепких алкогольных напитков.

# Краткая история крепкого алкоголя

## *Алкоголь в древности и первые самогонные аппараты*

Считается, что первым спиртным напитком, изготовленным человеком, был выжатый виноградный сок, естественным образом сбродивший при температуре окружающей среды. Случилось это примерно 5000 лет назад, и, разумеется, документальных свидетельств сего поистине исторического момента одурманенный древний человек нам не оставил. Позднее, наблюдая круговорот воды в природе и пытаясь повторить его в миниатюре, наши предки открыли дистилляцию и создали первый перегонный аппарат.

**Дистилляция** (*от лат. distillatio – стекание каплями*) – это процесс перегонки, разделения жидких смесей на отличающиеся по составу фракции (части). Так как компоненты жидкости – спирты и примеси – кипят и испаряются при различной температуре, грамотно управляя нагревом мы можем разделить фракции и отобрать только нужные спирты и ароматические масла, оставив все вредное в перегонном кубе. Дистилляцию применяют как для производства крепкого алкоголя, так и для получения дистиллированной воды, лишенной солей и примесей.

Есть версия, что технология перегонки появилась в Китае около 3000 лет до н. э. Однако документально эта гипотеза не подтверждена, и роль колыбели дистилляции берет на себя Египет. В качестве доказательств приводится египетская стенопись, обнаруженная греческим философом Зосимом в III веке н. э. на стенах храма в Мемфисе. Среди иероглифов Зосим рассмотрел рисунки, напоминающие изображения перегонных аппаратов. Они показались ему очень древними. Философ тщательно скопировал увиденное, благодаря чему эти рисунки дошли до наших дней.

Помимо Китая и Египта упоминания о дистилляции были зафиксированы в Индии (2500 лет до н. э.) и в Древнем Риме (около 200 лет до н. э.). Но самый заметный вклад в искусство перегонки (впрочем, как и в любое другое искусство того времени) внесли древние греки.

Научившись получать квинтэссенцию продукта, люди подвергали перегонке все, что подвернулось под руку, и в итоге остановились на перебродивших жидкостях. Открытие дистилляции не повлекло за собой распространения спиртных напитков – изначально дистилляцию применяли для производства целебных масел и благовоний. Первоначальная техника перегонки была малоэффективна: в качестве уловителя паров спирта использовали ткань и шерсть животных.

В Египте с III в. до н. э. практиковалась перегонка вина с помощью медных кубов – *"аламбиков"*. Эту технологию за-

имствовали греки, а затем и арабы. Последние, в свою очередь, использовали усовершенствованную модель алабмика – *"алькинар"*. А алькинаре охладитель размещался сверху, а благодаря особой емкости для сырья такой аппарат лучше подходил для производства эфирных масел. Именно арабы получили первый чистый спирт, и случилось это только в VI–VII вв. н. э. Арабы назвали полученный состав *"аль коголь"* – «одурманивающий». Отсюда пошло и русское слово "алкоголь".



*Рис. 1. Медный Аламбик.*

В VI в. н. э. арабы вторглись в Европу и принесли с собой технику дистилляции. С развитием алхимии, где дистил-

ляция была неотъемлемой составляющей многих процессов, перегонные аппараты получили широкое распространение. В книге алхимика Ал-Кинди "О химии благовоний и дистилляций" (IX в. н. э.) приводится описание процесса перегонки и оборудования для производства парфюмерии – перегонного куба «алембика». Алхимики были редкостными мистификаторами и путешественниками, так что звучный термин «алкоголь» быстро вошел в обиход европейцев, заметив собой и "горящую воду", и "воду жизни", как прежде именовалось любое вино.

### *Развитие самогонварения в Европе*

Сегодня мы зачастую воспринимаем алхимиков как забавных чудаков, а между тем алхимия была самостоятельной наукой на стыке химии, физики, философии, религии, искусства... и, да, чуточки безумия. Алхимики были озадачены поисками *философского камня* – некой субстанции, дарующей вечную жизнь. И спиртные напитки, полученные в результате дистилляции, в Средние века воспринимали как один из этапов получения эликсира вечной молодости – лекарство, целительный эликсир, продлевающий жизнь.

Об этом свидетельствует один из письменных источников: "Аквавита ("*живая вода*", прим. автора) хорошо излечивает все болезни от холода. Она помогает людям со зловонным дыханием, против гнилых и зараженных ран, против неизле-

чимых болезней, против укусов ядовитых тварей".

В XV в. Василий Валентин, бенедиктинский монах-алхимик и ведущий экспериментатор того времени, в одном из своих многочисленных трактатов советовал при перегонке жидкостей погружать трубы с алкогольными испарениями в чан с холодной водой. Для ускорения конденсации воду следовало менять почаще, а для получения более крепкого спиртного рекомендовалось повторить перегонку. Эти открытия спровоцировали новый виток развития дистилляции. Но алкоголь по-прежнему не рассматривался как самостоятельный напиток.

Идеи алхимиков сильно повлияли на ученые умы потомков. Сподвижник Петра I Яков Брюс в поисках вечной жизни пытался получить «живую» и «мертвую» воду. А аптекарь Людовика XIV, следуя примеру первых алхимиков, и вовсе подвергал перегонке не самые приятные и подходящие для этого вещи...

В Новое время алкоголь расценивался как Божий дар, который был создан не только для здоровья, но и для удовольствия людей. Перегонные аппараты получили широкое распространение, и в регионах, где виноград стоил очень дорого или не выращивался вовсе, для перегонки стали использовать зерно. Так появилось большое разнообразие национальных спиртных напитков, дошедшее до наших дней. А моряки, перевозя алкоголь между континентами, заметили, что выдержанные в бочках напитки обладают более прият-

ным вкусом и приобретают благородный оттенок. Так в технологии изготовления спиртного появился новый этап – выдержка в дубовых бочках.



*Рис. 2. Выдержка дистиллятов в дубовых бочках.*

Очередной прорыв в искусстве дистилляции приходится на первую половину XIX века. В начале 1800-х гг. французский химик-изобретатель Жан-Эдуард Адам создает перегонный аппарат, позволявший проводить до восьми перегонок в день (вместо привычных двух). Это не только сэкономило топливо, воду и трудозатраты, но и позволяло получать спиртные напитки с более приятным вкусом. А уже в 1826 г. шотландский изобретатель Роберт Штейн представляет вниманию публики аппарат постоянной перегонки. Однако в 1831 г. ирландец французского происхождения Энес Коффи патентует заметно более эффективную модель перегонного куба с ректификационной колонной. Перегонный аппарат, получивший название *"patent still"* (или *"coffey still"*)

был в 15–20 раз быстрее традиционного аламбика, куда экономичнее и на выходе давал спиртное крепостью до 60 %. Изобретение стало использоваться для производства многих напитков: виски, водки, джина, белого рома. Позже модель Коффи была улучшена, и спирт обрел почти «абсолютную» чистоту.



*Рис. 3. Аппарат Энеса Коффи (фото [thespiritsbusiness.com](http://thespiritsbusiness.com))*

В конце XIX в. француз Луи Пастер изучил природу брожения и определил методы управления этим процессом. Спиртные напитки стали разными, а их рецептуры с годами изменялись и усложнялись.

## *История самогона на Руси и в СССР*

На Руси до начала XVI в. были распространены только слабоалкогольные напитки, такие как квас, сбитень и медовуха. С крепкими напитками русских познакомили немцы, когда привезли в Россию простейший (по нынешним временам) дистиллятор в виде змеевика. Чтобы получить достойный результат, перегонку на нем приходилось повторять до девяти раз! Понятно, что позволить себе напитки такой чистоты могли только очень богатые люди. Самогон в те времена называли "хлебным вином". Дворяне заинтересовались его производством, а образование, финансы и масса свободного времени позволяли им улучшать конструкцию аппарата и технику перегонки. Считалось, что чем крепче напиток, тем он качественнее, а разбавлять вино было – моветон, поэтому знать употребляла алкоголь спиртуозностью более 70 %... Физически это было нелегко, и чтобы смягчить вкус и запах спирта напитки стали настаивать на травах и кореньях. Так была изобретена первая русская настойка на травах – *Ерофеич*. По различным версиям, в состав Ерофеича входил женьшень, корень калгана, зверобой и другие травы. Позднее компания "Шустов и сыновья" производила настойку «Ерофеич» в промышленных масштабах.



Рис. 4. Настойка «Ерофейч» от «Н.Л.Шустов с Сыновьями»

Крестьянам же не были доступны экзотический женьшень и очищенное хлебное вино, поэтому они употребляли вторую популярную русскую настойку – *хреновицу*. Все просто

– хрен был доступен каждому, и он отлично убирает запах сивухи после одной-двух перегонок на простейшем дистилляторе.

Термин "*самогон*" появился уже в СССР. Как я уже сказал, до 20-х гг. XX вв. весь алкоголь в России называли вином, а сам процесс дистилляции именовался винокурением. После революции новая советская власть остро нуждалась в деньгах. И так как акциз на алкоголь с царских времен был существенной частью бюджетных поступлений, в молодом советском государстве развернулась мощная компания по борьбе с кустарным производством. Для упрощения наименования нелегального безакцизного алкоголя домашнего производства нарком внутренних дел Алексей Иванович Рыков ввел понятие «самогон», сокращение от слов «сам» и «гнать». С тех пор слово самогон навсегда вошло в русский язык.



*Рис. 5. Алексей Иванович Рыков, первый народный комиссар внутренних дел РСФСР (1917 г.)*

Поскольку в стране существовала винная монополия,

борьба с самогонварением принимала поистине грандиозные масштабы. Причем велась она комплексно: аресты самогонщиков, пропагандистские плакаты и, разумеется, агитация в важнейшем из всех искусств – кино! Знаменитые советские фильмы «Самогонщики», "Свадьба в Малиновке" и "Неуловимые мстители" – шедевры пропаганды и очернения самогонварения. Но, справедливости ради, в СССР на самодельных аппаратах действительно крайне редко получали качественные напитки. Зато массовые случаи отравления некачественным самогоном и фальсификатами были в порядке вещей.

Апофеозом "борьбы за трезвость" стал горбачевский "сухой закон" 1985 г. Он не только не снизил объемы выпиваемого алкоголя, но и привел к катастрофическим последствиям для здоровья миллионов советских граждан, которые в поисках спиртного отправились к недобросовестным кустарным производителям. В те годы в СССР была вырублена четверть виноградников. И хотя общее потребление алкоголя в стране действительно снизилось, в массовом сознании эта антиалкогольная кампания осталась абсурдной инициативой властей против народа.

*Пусть нету сахарина, нет конфет, и нет дрожжей,  
Мы из свеклы прогоним – закваска есть ужже.  
А в очередь за водкой мы не встанем никогда —  
Бросать на ветер деньги, да фиг ты угадал!*

*Група "Сектор Газа"*

# Мифы о самогоне и настоящее положение дел

## *За самогонование сажают*

По сей день каждый второй начинающий самогонщик спрашивает меня о законности самогонования... Да, **это абсолютно законно**. Производство самогона для личного потребления разрешено на территории Российской Федерации. А вот его продажа строго запрещена и нарушение этого запрета грозит лишением свободы (*см. УК РФ Ст. 171.3*). Так что вы смело можете радовать своими напитками родных и друзей, но не вздумайте получать от вашего хобби какой-либо доход.

## *Кто больше пьет: самогонщик или покупатель водки?*

Еще один из устойчивых мифов о самогоноварении – самогонщики много и часто выпивают. Моя практика говорит об обратном, и вот почему. Для настоящего самогонщика важен не объем – он стремится получить интересный, качественный, максимально чистый напиток. А для этого, как

минимум, необходимо:

- приобрести емкость для браги и самогонный аппарат, подготовить их к использованию;
- купить сахар и дрожжи, поставить брагу, ждать неделю-две, пока брага созреет;
- правильно подключить самогонный аппарат к воде;
- сделать первую перегонку;
- сделать вторую (дробную) перегонку;
- разбавить полученный самогон до питейного градуса;
- очистить самогон активированным углем или иным способом;
- подождать еще неделю, пока самогон успокоится и его можно будет употреблять в белом виде. Или поставить настойку еще на две недели, а затем ждать еще одну, пока она не будет готова к употреблению...

А что нужно, чтобы купить бутылку водки в магазине? 243 рубля (минимальная цена бутылки водки в 2021 году), паспорт и визит в магазин в часы продажи алкоголя... все! Понятно, почему пьяницы не гонят самогон? А самогонщики не пьют много? У них разные интересы, и это совершенно разные люди.

***Большой перегонный куб – для алкоголиков!***

Еще один миф, наверняка навеянный сюжетом фильма «Самогонщики». У современных самогонных аппаратов

стандартом считаются перегонные кубы от 20 до 40 литров. И это не случайно! 99 % самогонщиков ставят брагу в пластиковых баках на 32 литра. Отсекаем отстой и воздушную шапку над брагой – остается 20–25 литров браги. Конечно, удобнее ее перегнать за один раз – так потребуется меньше времени и меньше усилий на мойку аппарата и пола вокруг. Вы можете выбрать для себя оптимальный размер перегонного куба, на рынке есть стандартные модели на 12, 15, 20, 25, 30, 37, 40, 50, 60 и более литров.

### *Самогон – это опасная сивуха*

За последние годы технологии самогонования далеко ушли от самодельных аппаратов со змеевиком, наподобие тех, что привезли в Россию немцы в начале XVI в. Соответственно, повысилось и качество продукта. Уже трудно найти самогонщика со стажем, который "не снимает головы и не рубит хвосты" или делает только одну перегонку... Сегодня правильно сделанный на современном аппарате сахарный самогон зачастую лучше самой дорогой водки из ближайшего магазина.

# Самогоноварение – хобби состоявшегося человека

## *Многообразии напитков*

Количество напитков, которые вы можете приготовить даже на самом простом самогонном аппарате, исчисляется тысячами. Самогоноварение сродни приготовлению пищи – здесь тоже есть различные направления, течения и школы. Изучать и осваивать тонкости процесса можно десятилетиями, сотни рецептов виски, джина, рома, полугара, виноградных водок и других дистиллятов дают бесконечный простор фантазии. А когда вы достигните совершенства, можно заявить о себе на специальных выставках и конкурсах, например, "Кубке Малого Шлема", «Ленгранстакане», "Gorky Alko Fest", "Крепком Мире" или фестивале "Самодельные Напитки". Уверен, что и в вашем городе есть сообщество самогонщиков, где вы сможете найти единомышленников – стоит только поискать.



*Рис. 6. Конкурс напитков, приготовленных дома (фото ZoJLoToU, <https://ZoJlotou.livejournal.com/531469.html>)*

### ***Свой уникальный рецепт и история напитков***

Плох тот солдат, что не думает стать генералом. Каждый самогонщик мечтает создать свой, уникальный рецепт напитка и поразить домашних, друзей и коллег необычным вкусом. А кто-то увлекается историей возникновения и производства напитков, специально ищет старинные рецепты и восстанавливает забытые настойки и наливки. Простор для творчества в самогоноварении безграничен!

## *Свойства напитков*

Многие алкогольные напитки, как считается, имеют лечебные свойства. Это было замечено еще столетия назад, и не только алхимиками. Например, в XVIII в. Петр I издал указ об обязательном наличии хреновухи в каждом подворье в количестве не менее трех четвертей (1 четверть = 1/4 ведра = 3,0748 л) "для сугрева работающих на морозе мужиков". Доказано, что спиртное в малых дозах оказывает благотворный эффект на сердце, почки и даже печень, предотвращает риск развития болезни Альцгеймера и помогает снять усталость. Главное, не забывайте, что алкоголь хорош в умеренных дозах!

# Экономика самогонварения

## *Оборудование*

Покупка самогонного аппарата – главная статья расходов начинающего самогонщика. Как правильно выбрать аппарат, мы обсудим в Главе 2. Главное, что вы должны знать на первом этапе – не стоит ориентироваться на крайности в цене. Не покупайте сверхдешевые самогонные аппараты на распродажах и в магазинах "все по одной цене". Эти аппараты – низкого качества, они не только не принесут вам удовольствия от нового хобби, но и могут быть опасны для здоровья. И напротив, не стоит приобретать самый дорогой аппарат. Возможно, в начале вашего пути самогонщика он окажется для вас слишком сложным и останется лишь дорогим украшением гаражной полки.

## *Расходники (сахар, дрожжи, соки, меласса и т. п.)*

Стоимость сырья напрямую зависит от напитка, который вы хотите приготовить. Например, для сахарного самогона достаточно простого сахарного песка по 48 рублей за кг (цена на конец 2021 года). Для приготовления виски или бурбо-

на потребуется солодовый экстракт стоимостью около 1300 рублей за 4 кг. А для рома придется закупить тростниковую мелассу (1350 рублей за 4 кг). Если вы готовите брагу на основе покупных фруктов или натурального сока, то стоимость сырья также будет значительной, не ниже вышеупомянутой мелассы.

## *Нагрев*

Для дистилляции будет необходимо подогревать ваш перегонный куб. Выбор типа нагрева зависит от ваших домашних условий и, конечно, его стоимости. Часть самогонщиков принципиально работает только на газу, другие предпочитают более удобный и безопасный нагрев на индукционной плите или с помощью ТЭНа. Все типы нагрева мы подробно рассмотрим в следующей главе.

## *Вода*

Счетчики приучили нас следить за расходом воды и закрывать кран, когда мы чистим зубы. Для охлаждения паров самогона потребуется холодная проточная вода, и ее стоимость также стоит учитывать при составлении бюджета вашего хобби. Благо современные самогонные аппараты имеют эффективную конструкцию холодильников и помогают эко-

НОМИТЬ ВОДУ.

## *Сколько же стоит литр самогона?*

По различным подсчетам на конец 2021 г. один литр сахарного самогона крепостью 40 % стоит от 25 до 60 рублей. Это в разы меньше цены самой дешевой водки на полках магазинов, а качество напитка, полученного на самом простом самогонном аппарате, вас приятно удивит!

***Внимание!** Готовые напитки, полученные в домашних условиях на вашем самогонном аппарате, могут использоваться только в личных целях. Их продажа строго запрещена действующим законодательством РФ.*

# **Глава 2. Выбираем самогонный аппарат**

## **Лучший самогонный аппарат**

Мне часто задают вопрос: "Какой самогонный аппарат самый лучший?". Я изучил сотню распространенных на рынке аппаратов, производимых в промышленных масштабах, стоимостью от 2 500 до 100 000+ рублей. Видел десятки самоделок и эксклюзивов, изготовленных на заказ. И могу сказать точно – лучшего самогонного аппарата нет в продаже ни на полках, ни на витринах интернет-магазинов. Он есть только у вас дома! Да, это ваш любимый аппарат, который вы сами выбрали, модернизировали, изучили и привыкли к нему. И именно он поможет вам сделать ваши лучшие напитки.

В этой главе я расскажу о том, какие бывают аппараты и как среди них найти тот, который станет вашим верным другом, а также какие напитки вы сможете получить с его помощью и что еще понадобится для самогонования, кроме собственно аппарата.

# **Основные виды самогонных аппаратов**

От вашего самогонного аппарата во многом будет зависеть качество получаемых напитков, поэтому к его выбору стоит подойти ответственно. Основные характеристики, которые стоит учитывать: безопасность и удобство использования, возможность апгрейда и срок эксплуатации.

**Многообразие представленных на рынке промышленно изготовленных самогонных аппаратов можно разделить на несколько классов:**

Класс	Краткая характеристика	Достоинства	Недостатки
 <p data-bbox="70 322 443 375">Аппараты со змеевиком или паропроводной трубкой и закрытым холодильником.</p>	<p data-bbox="484 78 637 230">Наиболее простые по конструкции аппараты. Их называют "деревенскими" или дачными".</p>	<p data-bbox="677 78 792 151">Простая конструкция. Низкая цена.</p>	<p data-bbox="837 78 963 177">Низкая степень очистки самогона при перегонке.</p>
 <p data-bbox="70 743 440 789">Аппараты с 1–3 сухопарниками, в том числе разборными.</p>	<p data-bbox="484 407 647 506">Самые распространенные самогонные аппараты.</p>	<p data-bbox="677 407 802 690">Простая конструкция. Умеренная цена. Возможность очистки и ароматизации самогона с помощью разборного сухопарника.</p>	<p data-bbox="837 407 958 585">Средняя, но все-таки недостаточная степень очистки самогона при перегонке.</p>
 <p data-bbox="70 1184 378 1204">Аппараты с укрепляющей колонной.</p>	<p data-bbox="484 802 657 954">Компромисс между стоимостью оборудования и крепостью получаемого спирта.</p>	<p data-bbox="677 802 813 980">Умеренная цена. Возможность получить спирт высокой очистки (до 80–90%).</p>	<p data-bbox="837 802 963 1006">Отсутствие возможности модернизации, т. к. конструкция аппаратов, как правило, неразборная.</p>



Аппараты с неразборной бражной колонной.

Полноценная бражная колонна с дефлегматором. На 20–30% дешевле, чем аппараты с разборной бражной колонной на 1,5 дюйма.

Средняя цена. Возможность получить спирт высокой очистки (до 95%).

Ограниченная возможность модернизации, т. к. конструкция аппаратов неразборная.

Хотя в современных моделях уже присутствует клапновое соединение на 1,5 дюйма для возможности увеличения высоты колонны.

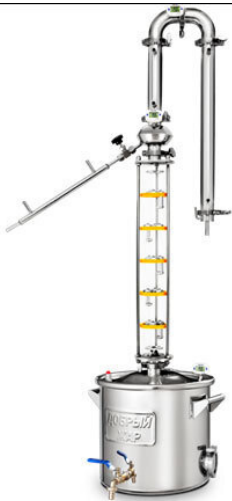


Аппараты с разборной бражной колонной на 1,5, 2 и 3 дюйма.

Аппараты - конструкторы. Под каждый вид перегонки, будь то первая, дробная или перегонка ароматных браг и сырца, можно подобрать оптимальную конфигурацию колонны. Диаметр колонны влияет, в основном, на производительность аппарата.

Неограниченная модернизация и огромное количество возможных конфигураций сборки, в зависимости от сырья и задачи. Возможность получить спирт чистотой до 96,6% или сделать ароматный дистиллят.

Высокая цена по сравнению с аппаратами предыдущих классов.



Аппараты с тарельчатой колонной.

Подкласс аппаратов с разборной бражной колонной. К любому такому аппарату можно докупить тарельчатую колонну и получить более совершенный вариант.

Возможность получить ароматный спирт крепостью до 95% из солодовой, мелассовой или фруктовой браги.

Высокая цена по сравнению с аппаратами предыдущих классов.



Медные аппараты для зерновых и фруктовых дистиллятов.

Аппараты колонного типа. Как правило, имеют тарельчатую колонну (для фруктовых дистиллятов) или полностью медные части со "шлемом" и конусными царгами (для солодовых дистиллятов, рома, джина и т. п.).

Возможность получения лучших дистиллятов из солодовой, мелассовой или фруктовой браги.

Высокая цена по сравнению с любыми другими аппаратами предыдущих классов.

**Встречаются самогонные аппараты гибридной конструкции, например:**



*Рис. 11. Укрепляющая колонна с сухопарником*

## **Аппараты с укрепляющей колонной и сухопарником**

Преимущество: возможность укрепления самогона и его ароматизации в разборном сухопарнике.

Недостаток: лишены возможности апгрейда из-за неразборной конструкции.



*Рис. 12. Самогонный аппарат с сухопарником, арома-корзиной и мини-дефлегматором*

## **Аппараты с сухопарником-арома-корзиной и встроенным мини-дефлегматором**

Отличный вариант для новичка, который готов учиться и развиваться в своем хобби: начать работу в режиме аппарата с сухопарником, затем задействовать встроенный мини-дефлегматор для укрепления самогона, а после сделать бюджетный апгрейд, увеличив высоту колонны. Наверное, единственным недостатком такого аппарата является невозможность снять сухопарник-арома-корзину, когда она не требуется (для первой перегонки или при получении чистого спирта).



## **Аппараты двойной перегонки**

Специализированный класс аппаратов, позволяющих сделать две перегонки за раз. Внутри перегонного куба вставлен цилиндр (мини-куб) второй перегонки. Преимущество экономии времени, по моему опыту, нивелируется средним качеством получаемого самогона и довольно существенными потерями спирта при перегонке.

*Смотрите на "САМОГОН ТВ": Самогонные аппараты, комплектующие и ангрейд. <https://www.youtube.com/watch?v=nZLvoLIhGJM&list=PLNAODnqYLCyq8zDCxY2dP5r6o.I>*



## Себе или в подарок?

При выборе самогонного аппарата важно понимать интересы того, кто будет его использовать. Если вы выбираете аппарат для себя, смело отвечайте на три вопроса ниже, и к концу этой главы придете к подходящему для вас типу самогонного аппарата.

Если же аппарат предназначен в подарок друзьям или родственникам, постарайтесь ответить на следующие вопросы с позиции одариваемого.

# **Три ключевых вопроса для выбора самогонного аппарата**

## **Напиток. Какие напитки вы хотите производить?**

### *Сахарный самогон*

Для производства сахарного самогона лучше подходят аппараты с колонной. На выходе вы успешно избавитесь от вредных, дурно пахнущих примесей и получите спирт крепостью 90 % и выше. Разбавив его водой до питейного стояния, например, до 40 %, вы получите отличный самогон для приготовления наливок / настоек и употребления в белом виде.

### *Ароматные дистилляты (зерновые, фруктовые дистилляты и ром)*

Если вы хотите гнать виски, полугары, бурбоны и другие зерновые дистилляты, аппарат должен содержать медные части. Зерновые и фруктовые дистилляты рекомендую делать

на тарельчатой колонне, которая сохранит вкус и аромат напитка и в то же время даст на выходе высокую спиртуозность от 85 % и выше (зависит от конструкции колонны).

### *Пока не знаю...*

Для старта вам подойдет любой качественный самогонный аппарат с разборным сухопарником или разборной колонной начального уровня на 1,5 дюйма. На таком аппарате вы сможете сделать все вышеперечисленные напитки, а также ароматные водки (для колонны понадобится докупить джин-корзину) и другие дистилляты с ароматизацией. Решающим в этом случае станет бюджет на покупку аппарата. Об этом мы поговорим чуть позже.

## **Место. Где вы будете гнать самогон?**

### *Плита или ТЭН?*

При выборе самогонного аппарата для использования в квартире или на кухне частного дома необходимо заранее учесть расстояние от поверхности плиты до края вытяжки. Обычно оно равно 60 см, что зачастую не позволяет применять высокие аппараты колонного типа. Зато менее габаритные аппараты с сухопарниками без труда поместятся под вы-

тяжку и позволят производить перегонку прямо на кухонной плите.

Если же вам понравился именно колонный аппарат или другой аппарат со значительными габаритами, есть два способа обойти ограничение "плита-вытяжка".

Первый способ – покупка отдельной индукционной плиты самогонщика. Вы перестаете зависеть от домашней плиты и ее местоположения. Однако стоит учитывать емкость перегонного куба. Не каждая плита выдержит аппарат с полным перегонным кубом на 40 литров, вес метровой колонны и заполненных водой холодильников! Тут понадобится плита с металлическим каркасом, выдерживающая нагрузки от 50 кг нагрузки и более, а это недешевое удовольствие.

Второй способ – покупка самогонного аппарата, оборудованного встроенным ТЭНом или допускающего его установку. Это избавит вас не только от покупки дорогой плиты самогонщика, но и от привязки к плите вообще. Одно из преимуществ использования ТЭНа – минимальные потери энергии за счет прямого нагрева жидкости. Но эксплуатация ТЭНа в составе самогонного аппарата сопряжена с некоторыми правилами безопасности, о них я расскажу в Главе 8.

### *Подключение самогонного аппарата к воде*

Все современные самогонные аппараты при подключении к воде делятся на проточные и непроточные. Первым требу-

ется водопровод, напор воды идет через холодильник аппарата. Вторым проточная вода не требуется, так как охлаждение производится большим объемом воды в емкости (например, в ведре или в тазу), через которую проходит змеевик.

# 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.