

Самогон Саныч



**ТЕПЕРЬ, КОГДА У ВАС
ЕСТЬ САМОГОННЫЙ
АППАРАТ, ЧТО
МОЖНО
ПРИГОТОВИТЬ?
НАСТОЙКИ**

Самогоноварение для начинающих

Самогон Саныч
Теперь, когда у Вас есть
самогонный аппарат,
что можно приготовить?
Настойки. Самогоноварение
для начинающих

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=37396131
ISBN 9785449337009

Аннотация

Вы узнаете:1. Как сделать дома абсолютно прозрачный самогон без запаха и похмелья? Рецепт пошагово – от «А до Я».2. Что можно сделать из этого самогона? – 77 рецептов домашнего коньяка, настоек, наливок, ликеров, спотыкачей, ратафий. Все рецепты прошли жесткий отбор на практике.3. Как и почему Вас обманывают при покупке дубовой щепы? Где купить щепу?4. Как решить проблемы при самогоноварении? Рубрика «Вопрос-ответ» – поможет.Еще – советы опытных самогонщиков и календарь самогоноварения.

Содержание

От автора	5
Уважаемый читатель!	6
О Рецептах самогона	8
Рецепт сахарного самогона с горохом	10
1. Приобретение ингредиентов	11
2. Приготовление браги	14
3. Брага. Вопрос – ответ	18
Первая перегонка	24
Промежуточная очистка	26
Вторая перегонка. Классическая	28
Самогон. Вопрос – ответ	30
Конец ознакомительного фрагмента.	35

**Теперь, когда у Вас
есть самогонный
аппарат, что можно
приготовить? Настойки
Самогоноварение
для начинающих**

Самогон Саныч

© Самогон Саныч, 2023

ISBN 978-5-4493-3700-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От автора

*Благодарю за поддержку
СКОРИКА ЮРИЯ.*



Уважаемый читатель!

Я – фермер и видеоблогер. На своем канале Ютуб «Самогон Саныч» предлагаю видео рецепты домашнего самогона, настоек, наливок и, конечно, закусок. Однако, для того, чтобы снять ролик с рецептом и опубликовать, необходимо достаточно много времени. А мне бы хотелось поделиться с Вами всем разнообразием напитков, которые готовили наши предки, а рецепты, к сожалению, уходят в забвение.

Я размышлял: «Как же эту „палочку эстафеты“ можно быстрее передать грядущему поколению, дабы они передали последующему?» Так и появилась мысль о написании книги, в которую войдут рецепты, проверенные моим поколением. Кроме того, Вы сможете ознакомиться с рецептами, которыми поделились зрители моего Ютуб-канала «Самогон Саныч» («ники» этих зрителей указаны в скобках после названия рецепта).

Некоторые рецепты – известны, а некоторые – уже позабыты. Небольшая часть уже сняты на видео, а другие – еще неопубликованные.

Надеюсь, что данная книга позволит Вам сделать праздничный стол более интересным, а следующий день – без похмелья.

Не забудьте, что для приготовления любого рецепта необходим чистый качественный самогон (водка, спирт) без по-

сторонних запахов, для чего необходимо просто соблюдать все правила и методики, изложенные в этой книге.

И, главное – передайте эти рецепты Вашим детям!

Здоровья Вам и веселых застолий!

Самогон Саныч



Самогон Саныч

О Рецептах самогона

Рецептов самогона, а точнее браги для самогона – множество. Брагу делают из меда и свеклы, пшена и винограда, риса и конфет, хлеба и картофеля и т. д. Я не буду продолжать данный перечень. Для того чтобы более мене разобраться с видами самогона, нужно написать отдельную книгу. В этой же книге, посвященной начинающим самогонщикам, я предлагаю один рецепт сахарного самогона, который никогда меня «не подводил». Весь процесс приготовления опишу досконально, по-шагово.

Почему именно сахарного? Вот причины:

– Это самый простой рецепт самогона, который обязательно у Вас получится, если Вы будете действовать точно по методике. Очень важно, чтобы первые шаги в самогоноварении были успешны. Это придаст Вам уверенности в собственных силах, и Вы пойдете дальше.

– Сахар – это самый доступный ингредиент, который Вы можете приобрести независимо от того, где Вы живете: в городе или деревне.

– Сахарный самогон – весьма высокого качества.

– Относительно быстрое созревание браги (5—7 дней).

– Высокий выход готового продукта: из 1-ого кг сахара получается, примерно, 1 л самогона крепостью 40%.

– Относительно небольшие трудозатраты.

– Меньший риск превращения браги в уксус.

– Температурные изменения для сахарной браги не столь фатальны.

Наверное, уже достаточно перечислено достоинств сахарного самогона, давайте начнем готовить. Расскажу все досконально и пошагово. В общем, как когда-то сказал мой земляк Ю. А. Гагарин: «Поехали!»

Рецепт сахарного самогона с горохом

Ингредиенты:

– сахарный песок – 5 кг,

– вода – 20 л,

– дрожжи – 500 г прессованных или 50 г сухих,

– лимонная кислота – 20 г,

– горох сухой – 800 г. Горох перед употреблением про-

мыть в проточной воде. (Кстати, его можно использовать три
раза. Перед следующим использованием необходимо про-
мыть холодной водой.)

1. Приобретение ингредиентов

1.1 *Сахарный песок.* Купить можно в любом ближайшем магазине, где цены Вам показались более привлекательными. Здесь нет никаких тонкостей.

1.2 *Вода.* От качества воды будет зависеть качество Вашего самогона. К этому ингредиенту необходимо относиться крайне внимательно. Лучше всего подойдет ключевая, родниковая или колодезная вода. Можно использовать и обычную водопроводную воду, если ее качество не вызывает сомнений. Если сомнения есть, лучше воду купить в магазине, естественно, не минеральную. В любом случае ***вода должна быть абсолютно прозрачной, чистой, без постороннего запаха и привкуса.***

1.3 *Дрожжи.* Важнейший ингредиент для самогона! Дрожжи необходимо приобрести именно СПИРТОВЫЕ. Не буду на страницах данной книги объяснять почему, тема достаточно обширная. Просто поделюсь своим опытом. Итак:

– дрожжи «Alcotec Turbo Yest classic 24», производство Великобритании. Отлично работают, обеспечивают спиртуозность браги почти 14%.

– дрожжи «Alcotec Turbo Yest classic 48», производство Великобритании. Прекрасные дрожжи, обеспечивают спиртуозность браги 14%.

– дрожжи «Вектауа», производство Россия, Воронеж. Это – обычные дрожжи, но тоже достойны Вашего внимания, обеспечивают спиртуозность браги 12%.

Дрожжи Вы можете приобрести в интернет-магазинах самогонварения.

– дрожжи САФ-ЛЕВЮР (для выпечки и напитков). Весьма неплохие, обеспечивают спиртуозность 12%. Я покупал их в сетевых магазинах «Магнит».

– дрожжи «СПИРТОВЫЕ хлебопекарные» (прессованные). Постоянно с ними работаю. Обеспечивают спиртуозность браги 14%. Кроме того, они – единственные, которые продаются у нас в городе и имеют весьма привлекательную цену – 75 руб. за 1 кг (на момент написания этих строк). Другими словами одной пачки хватает на 10 кг сахара. Если в Вашем регионе есть такие дрожжи, советую попробовать.

А вот белорусские дрожжи меня разочаровали. Два раза покупал и оба раза они почти не работали. В общем, приходилось «танцевать с бубном» вокруг браги (не дай бог скиснет!). Конечно, может партия такая попалась, но неприятное впечатление осталось. Кстати, получал много писем с вопросом: «Брага не бродит, что делать?» Разбирался, задавал вопросы, получал ответы. В итоге – 90% самогонщиков, столкнувшихся с данной проблемой, использовали дешевые белорусские дрожжи, остальные 10% – не следили за температурой. В общем, информация к размышлению...

При покупке дрожжей ВАЖНО проверить их срок годности!

1.4 *Лимонная кислота*. Здесь все ясно, покупаете, как и сахар в любом магазине.

1.5 *Горох сухой (колотый)*. Покупка осуществляется в ближайшем магазине. Необходимо заметить, что я иногда встречаю в интернете мнения типа: «Не используйте горох, он дает плохой привкус!» Конечно, если залить горох кипятком, возможно, он и даст привкус. Однако, мы с Вами готовим брагу, а не гороховый суп. Просто делайте по рецепту.

2. Приготовление браги

Теперь, когда все ингредиенты у нас собраны и ждут своей очереди, приступаем к приготовлению браги.

2.1 Подготовка воды. Берем 20 литров воды и заливаем ее в отдельную емкость (несколько емкостей) и оставляем с приоткрытой крышкой на одни сутки, иногда перемешиваем (пару раз в сутки). Задача этого этапа состоит в том, чтобы вода насытилась кислородом. Это ускорит и облегчит работу дрожжей.

2.2 Подготовка гороха. Горох засыпаем в дуршлаг, ставим дуршлаг на кастрюлю, а кастрюлю – в раковину под кран. Промываем под проточной водой. Горох перемешиваем прямо в дуршлаге. Необходимо добиться того, чтобы вода в кастрюле, после промывки гороха оставалась прозрачной, а не мутной.

2.3 Берем промытую бродильную емкость и засыпаем в нее горох. Многие недоумевают: «А зачем нужен горох?» На последнем этапе брожения браги, горох будет «оттягивать» из нее все «отходы производства» и осветлять брагу, что положительно скажется на вкусе будущего самогона.

2.4 Теперь берем 20 литров воды, которые уже отстоялись и насытились кислородом. Делим воду на три части:

– 1 литр – выливаем в миску, в которой будем разводить дрожжи.

– 5 литров – выливаем в кастрюлю, в которой будем инвертировать сахар.

– 14 литров – выливаем в бродильную емкость с горохом.

2.5 Готовим инвертированный сахар, а проще говоря сахарный сироп. Видео – <https://youtu.be/-cODWvI90z4>

2.5.1 Ставим кастрюлю на плиту и включаем нагрев.

2.5.3 Пока кастрюля греется, вскрываем первый пакет с сахаром и отсыпаем из него, примерно, 70—100 г песка в миску с 1-м литром воды, в которой будем разводить дрожжи. Миску отставляем в сторону, к ней вернемся чуть позже.

2.5.4 Когда вода в кастрюле нагрелась до 40 град. по Цельсию, высыпаяем в нее первый пакет. Высыпаяем постепенно, постоянно помешивая деревянной ложкой, не допуская пригорания сахара ко дну кастрюли. Как только сахар полностью растворится, можно высыпать следующий пакет и т. д. В общем, растворяем все пять пакетов сахарного песка.

2.5.5 Когда песок полностью растворился, еще раз перемешиваем и замеряем температуру раствора. Задача – довести температуру сиропа до 80 град. по Цельсию. Каждый раз, когда замеряете температуру, не забудьте предварительно перемешать сироп. Это необходимо для равномерного

распределения тепла в растворе.

2.5.6 Итак, наш термометр показывает 80 град. по Цельсию. Одной рукой размешиваем сахарный сироп, а другой высыпаяем в образовавшуюся воронку 20 г лимонной кислоты. Наблюдаем небольшую реакцию пенообразования, продолжаем размешивать, примерно, 1 минуту. Закрываем кастрюлю крышкой и выключаем нагрев. Оставляем наш сироп на плите без нагрева на 40—60 минут. Пусть «отдыхает». Через указанное время выливаем получившийся сироп (инвертированный сахар) в бродильную емкость. Помните, что основная часть холодной воды уже в этой емкости? Сделано это было для того, чтобы горох не был залит горячим сиропом. Мы же с Вами брагу делаем, а не гороховый суп. Кстати, перед тем как залить сироп, можно 2—3 половника отлить в отдельную стеклянную банку. Эта порция пригодится при производстве настоек.

2.6 Разводим (стартуем) дрожжи.

2.6.1 Миску с водой и сахаром разогреваем до 30 град. по Цельсию. Можно в микроволновой печи, можно на плите. Не столь важно – где. Важно помнить, что для плиты миска должна быть металлическая, а для микроволновой печи – пластмассовая.

2.6.2 В разогретую миску с водой засыпаем дрожжи. Перемешиваем и накрываем кухонным полотенцем. Оставляем в теплом месте на 20—30 минут.

2.7 Через указанное время, проверяем температуру в бродильной емкости. Если температура 28—32 град., добавляем в емкость стартовавшие дрожжи. Если температура выше 32 град. по Цельсию – добавьте холодной воды, чтобы температура установилась в пределах 28—32 град. по Цельсию. В противном случае – дрожжи могут «свариться», т.е. погибнуть и придется готовить новую порцию.

Герметично закрываем бродильную емкость и ставим гидрозатвор. Конечно, хорошо если у Вас бродильная емкость соответствующего размера, но можно и так, как показано на фото.

2.8 ВАЖНО! На весь период созревания браги обеспечить «комфортную» температуру для работы дрожжей. Обычно это 28—32 град. по Цельсию, если иное не написано в инструкции к дрожжам, с которой обязательно советую ознакомиться.

2.9 Ждем 5—7 дней, первые 2—3 дня емкость с брагой встряхиваем, не вынимая гидрозатвора, два раза в сутки.

3. Брага. Вопрос – ответ

Вопрос.

Какой объем бродильной емкости можно заполнить брагой?

<https://youtu.be/BD345EvQj-4>

Ответ.

Бродильную емкость заполняют брагой, примерно, на 70%. Этого достаточно. При вспенивании браги у Вас будет дополнительный объем и время, чтобы погасить пену.

Вопрос.

Как убрать пену с браги?

https://youtu.be/A7T2l1g_Dtw

Ответ.

1. При вспенивании ни в коем случае не перемешивать брагу.

2. Добавить в брагу печенья «Юбилейного» из расчета $\frac{1}{2}$ печенья на 10 литров браги. Для чего раскрошить печенье в крошку (чем мельче, тем лучше), а крошку рассыпать по поверхности браги.

3. Добавить растительное масло из расчета 1 чайная ложка на 5 литров браги. Разлить по поверхности браги.

Если пеноотделение слишком сильное – перелить часть браги в другую емкость.

Вопрос.

Как определить готовность браги?

<https://youtu.be/emN46JquRA>

Ответ.

6 способов определить готовность браги к перегонке. Брага перед перегонкой имеет следующие признаки:

1. Гидрозатвор не булькает.
2. Верхние слои браги «осветлились», на дне – осадок.
3. Чувствуется спиртовой запах.
4. Горький вкус.
5. Спичка, поднесенная к браге, горит.
6. При замере спиртуозности браги винометром (именно

ВИНОМЕРОМ, а

не **СПИРТОМЕТРОМ!**) показания – от 12% и выше. Пожалуй, это самый точный способ.

Вопрос.

Как сохранить готовую брагу?

Ответ.

Перенести емкость с брагой в прохладное место, где температура, не выше 15 град. по Цельсию. Брага должна быть под гидрозатвором. В таких условиях оставшиеся дрожжи «уснут» и брага может храниться 10—14 дней, а то и больше.

Вопрос.

Брага не бродит. Что делать?

https://youtu.be/eAvtVdwnr_A

Ответ.

Причина 1. Дрожжи «уснули».

Что делать:

– следить за температурой браги, которая должна быть 28—30 град. по Цельсию.

Для чего:

– поставить брагу к батарее (теплое место),

– убрать со сквозняка,

– накрыть брагу курткой, пледом и т.д.,

– опустить в брагу аквариумный нагреватель и включить его,

– встряхивать брагу 3 раза в сутки первые 2—3 дня.

Причина 2. Дрожжи не работают.

Почему?

– Некачественные дрожжи.

– Несоблюдение пропорций рецепта.

– Дрожжи «сварились».

– Избыток прямого солнечного света.

– Отсутствие подкормки (не всегда).

Что делать?

– Стартовать новую порцию дрожжей, залить их в брагу.

Следить за температурой – 25—28 град.

Вопрос.

Обязательно ли дегазировать брагу? Для чего это делается?

<https://youtu.be/20rUwjCOj5Q>

Ответ.

Дегазация браги производится, чтобы при перегоне не было брызгоуноса. (Это когда пары под давлением проходят через холодильник и попадают в емкость для отбора.) Подвержены этому явлению зерновые браги. Для сахарных браг – дегазация необязательна.

Дегазировать брагу можно с помощью ручной дрели с «миксерной» насадкой.

Вопрос.

Как ускорить брожение браги?

<https://youtu.be/odmXKlmNqvc>

Ответ.

Не нарушать гидромодули при постановки браги. Проверенные гидромодули 1 к 5-ти или 1 к 4-м, т.е. на 1 кг сахара 5 или 4 литра воды.

Использовать только свежие (непросроченные) дрожжи.

Можно добавить в брагу хлебные крошки в качестве прикормки.

Добавить разведенную томатную пасту из расчета 100 г разведенной пасты на 10 л браги. Для чего отлить 100 мл браги, развести в ней томатную пасту и вылить обратно в брагу.

Добавить горох или кукурузу из расчета 300—400 г

на 10 литров браги. Важно! Горох может дать обильное пенообразование.

2—3 раза в день взбалтывать брагу.

Добавить немывтый изюм из расчета 1 горсть на 10 литров браги.

Вопрос.

Нужно ли сахарную брагу осветлять бентонитом?

Ответ.

Осветление бентонитом дает хороший результат, но этот процесс не является обязательным. Когда брага перестанет бродить, ее можно оставить на 1—2 суток в покое (не встряхивать) и вся «нечисть» осядет на дно. После этого надо просто «снять брагу с осадка».

Вопрос.

Можно ли сахарную брагу ставить без гидрозатвора?

Ответ.

Можно, если у Вас есть достаточный опыт. В противном случае Вы рискуете получить не брагу, а уксус.

Вопрос.

Можно ли отправлять в перегон сладкую брагу?

Ответ.

Сладкую брагу отправлять в перегон нет смысла. Если брага сладкая это значит, что сахар так и не превратился

в спирт, либо не полностью превратился. Значит, при перегоне Вы не получите никакого спирта, либо получите очень мало. Во время перегона спирт не может взяться из «ниоткуда», он должен содержаться в браге до начала перегона. Показатель этого факта – горький вкус браги.

Полагаю, что с приготовлением сахарной браги мы полностью разобрались.

Вопрос.

Для чего горох в браге?

Ответ.

Горох – это дополнительная «прикормка» для дрожжей. Кроме того, он осветляет брагу «вытягивая» на себя всю «нечисть». Таким образом, Вы очищаете брагу уже на первом этапе (ЧТО ОЧЕНЬ ВАЖНО!). Именно поэтому, перед следующим использованием, горох необходимо тщательно промыть холодной водой. *(Кстати, не вздумайте заливать горох горячей водой! Вы ведь не гороховый суп делаете, а самогон!)*

Первая перегонка

Брага созрела, приступаем к первой перегонки или перегонки без отбора фракций. Иногда этот этап называют западным словом «Pot Still». Сути процесса это не меняет. Задача – получение спирта-сырца. Именно «спирта-сырца»! Самогон – получается после второй перегонки с отбором фракций. Это надо усвоить сразу, ибо до сих пор в деревнях Вам могут предложить «самогон после первой перегонки», то есть спирт-сырец, выдавая его за самогон. Не поддавайтесь на эту уловку, поберегите здоровье. Приступаем к процессу.

– Необходимо тщательно промыть перегонный куб и осмотреть (продуть) все патрубки, шланги и т. д. Задача состоит в том, чтобы убедиться, что ничего не засорилось. Бывает, особенно после длительного хранения аппарата, в патрубки или в змеевик забиваются мухи там и остаются. Этот засор может иметь печальные последствия при нарастании давления на плите. После осмотра заливаем брагу, заполняя куб не более 70—75% от его емкости.

– Ставим аппарат на плиту, подключаем все шланги и, не включая плиту, открываем кран и подаем воду. Необходимо убедиться в том, что вся система работает нормально, то есть протечки отсутствуют. Легче устранить течь на холод-

ном аппарате, чем делать это после включения нагрева. Когда становится понятно, что протечек нет, воду отключаем.

– Включаем плиту на максимальный нагрев и ждем, когда температура в кубе достигнет 50 град. по Цельсию или в колонне 40 град. по Цельсию. *«Максимальный» нагрев определяется не мощностью плиты, а мощность вашего холодильника. Дистиллят должен выходить из холодильника, примерно, комнатной температуры.*

– Как только температура достигла указанных значений, включаем подачу воды в холодильник. Начинается отбор спирта-сырца.

– Заканчивать отбор целесообразно, когда спиртуозность в струе понизится до 5—0%, либо, когда показания термометра на колонне будут 97—98 град. по Цельсию. Вот и все. Мы с Вами получили спирт-сырец и приступаем к следующему этапу.

Промежуточная очистка

Важно понимать, если вторую перегонку Вы будете делать **«классическим методом»**, т. е. на аппарате с сухопарником или более простом (от деда достался), значит промежуточная очистка – необходима, соответственно – эта глава для Вас. Если Вы планируете **вторую перегонку делать с укреплением** (на аппарате колонного типа) – Вам не нужна промежуточная очистка.

Следующий этап в приготовлении нашего домашнего качественного самогона – это промежуточная очистка, то есть очистка спирта-сырца. Многие пренебрегают этим этапом, а я – нет. Объясню почему.

После первой перегонки необходимо разбавить спирт-сырец водой до крепости, примерно, 30%. Делается это с целью безопасности, чтобы резкое повышение давление в кубе не привело к взрыву на плите. Это – с одной стороны. С другой стороны, разбавленный спирт-сырец перегоняется более равномерно, то есть легче отобрать все фракции, а, соответственно, и самогон получается более качественным.

Не стоит забывать еще одно правило самогонования, которое звучит так: *«Чем выше крепость спирта, тем лучше он „вбирает“ в себя различные вещества. Чем ниже крепость спирта, тем лучше он „отдает“ из себя различные вещества, то есть очищается»*. Именно по-

этому, когда Вы готовите настойку, крепость самогона должна быть достаточно высокой (от 40% и выше), а если Вы желаете очистить самогон – низкой (от 30% и ниже). И то и другое делается, конечно, без фанатизма и в разумных пределах.

Так вот, после первой перегонки мы уже разбавили спирт водой до 30%. Так почему не воспользоваться этой возможностью? Второго такого шанса не будет. Мы же не будем разбавлять уже готовый самогон до 30% и ниже. В общем, делаем промежуточную очистку.

– Рассчитываем по калькулятору самогонщика необходимое количество воды для получения итоговой крепости, примерно, 30%, заливаем воду в банку (банки) и добавляем спирт-сырец.

– В каждую банку добавляем уголь БАУ из расчета 1 столовая ложка на 1 литр раствора.

– Банки встряхиваем и оставляем на 1—2 часа.

– Через 1—2 часа процеживаем через ватный фильтр.

Все. Наш спирт-сырец очищен и готов к следующему этапу.

Вторая перегонка. Классическая

Приступаем ко второй перегонки, то есть к перегонке с отбором фракций. В этой главе познакомлю Вас с «классическим методом», который доступен на всех видах самогонных аппаратов.

– Проверяем и готовим аппарат, как рассказывалось ранее (в «Первой перегонке»).

– Включаем плиту на максимальный нагрев и ждем, когда температура в кубе достигнет 50 град. по Цельсию или в колонне 40 град. по Цельсию.

– Как только температура достигла указанных значений, включаем подачу воды в холодильник. Ждем, когда пойдут первые капли.

– После появления первых капель, убавляем мощность плиты, так чтобы скорость отбора первой фракции, то есть «голов» была, примерно, 2—3 капли в секунду. Количество отбираемых «голов» 50—70 мл с 1 кг сахара, заложенного в брагу. В данном рецепте – 5 кг сахара, то есть отобрать необходимо $5 \cdot 50 = 250$ мл. Отбирать «головы» удобнее в мензурку, имеющую мерную шкалу в мл.

– Как только «головы» отобраны, убираем в сторону мензурку и ставим на ее место емкость (банку). Прибавляем мощность плиты до максимума. Из холодильника аппарата

самогон начинает уже не капать, а идти струйкой. Отбираем еще 50—70 мл. Смысл в том, что основная фракция, т. е. «тело», протекает по тем же патрубкам, по которым проходили «головы». Значит, первая порция «тела» смешается с остатками «голов», промывая трубки. Вот мы и отберем эти 50—70 мл. Добавим эту порцию к «головам», после чего необходимо поставить уже чистую банку, предназначенную для отбора основной фракции.

– Отбор основной фракции, то есть «тела самогона», производим до тех пор, пока в струе спиртуозность не упадет до 40%.

– Как только крепость вытекающего самогона приблизилась к 40%, прекращаем отбор «тела». Ставим новую банку и отбираем «хвосты» до падения спиртуозности 5—0% в струе.

Вторая перегонка закончена. Остается разбавить самогон водой до 40%, еще раз очистить углем БАУ, как было написано выше, разлить в бутылки и поставить на 5—7 дней в темное прохладное место. Вы будете вознаграждены за ожидание. Самогон за это время станет, мягче и приятнее.

Вот и готов Ваш домашний сахарный самогон, без запаха, прозрачный как слеза, от которого не будет ни похмелья, ни головных болей. Конечно, в разумных пределах.

Самогон. Вопрос – ответ

Вопрос.

Какой объем перегонного куба можно заполнить?

Ответ.

Перегонный куб заполняют не более чем на 75% (для сахарной браги) и не менее чем на 30% от его полного объема.

Вопрос.

Как правильно разбавить самогон водой? Самогон лить в воду или наоборот, воду в самогон?

Ответ.

Правильно – самогон лить в воду. Другими словами: воду разбавляем самогоном. Справедливости ради, отмечу, что споры на эту тему идут постоянно. В школе на уроках химии нас учили, что более плотная жидкость вливается в менее плотную жидкость. Однако, почти любое правило имеет исключения.

Вопрос.

У меня в бродильной емкости 30 л браги, в которую было заложено 6 кг сахара. Однако, перегонный куб вмещает только 15 литров. Придется делать два перегона. Сколько «голов» я должен отобрать с каждого перегона?

Ответ.

Этот вопрос встречается очень часто. Делаем расчет.

В 30 л браги – 6 кг сахара. 15 литров – в два раза меньше, чем 30 литров, значит и сахара там – в 2 раза меньше, т.е. 6 кг разделить на 2 равно 3 кг.

С 1 кг сахара необходимо отобрать 50 мл «голов». Значит, с 3-х кг необходимо отобрать $3 \text{ кг} * 50 \text{ мл} = 150 \text{ мл}$.

Вывод: с каждой порции браги необходимо отобрать 150 мл.

Вопрос.

Если залить в брагу «хвосты» от предыдущей перегонки, нужно ли делать поправку в расчеты по отбору «голов»? Если нужно, то, какую поправку?

Ответ.

Никаких поправок в расчеты не вносится, так как в «хвостах» – «голов» нет и быть не может.

Вопрос.

Как добиться того, чтобы самогон был прозрачным, а не мутным?

Ответ.

Правила, которые рекомендую соблюдать, чтобы самогон не мутнел:

1. Постановка браги:

- вода должна быть ключевая, родниковая или из банки,
- убедиться в качестве всех продуктов, закладываемых

в брагу,

- вымыть бродильную емкость,
- снять брагу с осадка,
- можно осветлить брагу бентонитом (не обязательно),
- можно использовать пластиковые емкости.

2. Первая перегонка.

- качественный самогонный аппарат (стенки 2 мм),
- вымыть аппарат,
- обеспечить равномерный нагрев,
- заполнять «куб» не более 70—75% от его емкости.

3. Разведение и очистка спирта-сырца.

- льем спирт в воду, а не наоборот. Это – важно.
- проводим очистку спирта-сырца углем или водой,
- не рекомендую использовать пластиковые емкости.

4. Вторая перегонка.

- отсекаем «головы» (ВАЖНО!) и «хвосты»,
- отбираем «тело» до 40% в струе,
- категорически не рекомендую использовать пластиковые емкости.

Как очистить, если самогон помутнел?

- 2—3 раза фильтруем через ватный или угольный фильтр (угольная колонна или фильтр «Барьер»),
- правильно сделать еще перегонку с отбором фракций.

Вопрос.

Как хранить самогон?

Ответ.

Хранить самогон лучше в обычных стеклянных бутылках в темном прохладном месте. Ничего лучшего пока не придумано.

Вопрос.

Что такое «голова», «тело», «хвост» в самогоноварении?

Ответ.

«Голова» самогона («первач», «первак») – первая фракция, которая начинает вытекать из перегонного куба. Обладает резким запахом ацетона. Содержит опасные примеси: метиловый спирт, ацетон, уксусный альдегид и т. д. Вызывает токсическое отравление организма, которое иногда путают с состоянием опьянения. Может применяться исключительно в технических целях. Нельзя применять даже для растирания.

«Тело» самогона («сердце») – вторая, основная фракция, которая вытекает из перегонного куба после «голов». Это и есть – самогон, то есть питьевая фракция. Содержит, в основном, этиловый спирт и воду. Обладает спиртовым запахом.

«Хвост» самогона («сивуха») – третья фракция, вытекающая после «тела». Кроме этилового спирта содержит сивушные масла, которые и придают ей специфический «сивушный запах». Если эта фракция попадает в самогон, то придает ему неприятный запах, вкус и мутность.

Вопрос.

Как отделить «головы» самогона?

Ответ.

Способ 1. По сахару.

Правило такое – отделяется 50—70 мл «голов» с 1-ого кг сахара заложенного в брагу.

Способ 2. По запаху.

Надо просто нюхать дистиллят, выходящий из самогонного аппарата. «Головы» пахнут ацетоном, «тело» – спиртом, «хвосты» – сивухой.

ВАЖНО. Эти два способа в сочетании дают отличный эффект, несмотря на свою простоту и универсальность.

Способ 3. По абсолютному спирту.

Объясню на примере. У Вас 10 литров спирта-сырца крепостью 30%. Это означает, что в этих 10-ти литрах содержится $10\text{л} * 30\% = 3$ литра чистого спирта. (Крепость чистого спирта в данном случае берется за 100%, а не за 96,6%. Это для удобства расчетов.)

При второй перегонке отсекают от 5—10% (часто берут 10%), т.е. $3\text{л} * 5\% = 0,150$ л.

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.