



*для дома, для семьи*

**самогонный  
аппарат**  
**и рецепты  
приготовления  
самогона**



# **Ирина Александровна Зайцева**

# **Самогонный аппарат и рецепты**

# **приготовления самогона**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=439335](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=439335)*

*Самогонный аппарат и рецепты приготовления самогона / Ирина Александровна Зайцева.: РИПОЛ классик; Москва; 2006*

*ISBN 5-7905-4876-8*

## **Аннотация**

Книга, которую вы держите в руках, содержит информацию о свойствах самогона и способах приготовления этого традиционного русского напитка в домашних условиях. Кроме того, в книге представлено множество разнообразных рецептов приготовления самогона.

# Содержание

|   |    |
|---|----|
| Введение                                      | 4  |
| 1. Приготовление самогона в домашних условиях | 6  |
| Самогонный аппарат                            | 6  |
| Конец ознакомительного фрагмента.             | 14 |

# **Ирина Александровна Зайцева Самогонный аппарат и рецепты приготовления самогона**

## **Введение**

Самогон – традиционный русский напиток, получивший широкое распространение в России в XV веке.

Самогонование на Руси имеет свою историю. Рецепты приготовления самогона передавались из поколения в поколение и совершенствовались виноделами.

Следует отметить, что в прошлом столетии основным принципом виноделов (самогонщиков) было перегонять максимально медленно, используя для перегонки не более 50 % от общего объема имеющейся браги. Этому принципа придерживались как при первой перегонке, так и при второй и третьей.

Этот способ перегонки приводил к значительной потере сырья, однако главной целью виноделов было изготовление

качественного напитка независимо от количества исходных продуктов. Например, из 30 л браги получали только 1,5 л простого самогона, из которого при второй перегонке выходило 0,55 л самогона высшего качества.

Существует множество способов изготовления самогона, и все они достаточно сложны. Разнообразие химических элементов, присутствующих на всех этапах приготовления самогона, начиная с исходных продуктов и заканчивая очисткой готового самогона, требует тщательного подхода и соблюдения технологий.

Ввиду того что на протяжении продолжительного времени литература по вопросам изготовления самогона была запрещена, многие рецепты были безвозвратно утрачены и забыты. Забыты были и многие технологии приготовления качественных спиртных напитков на основе самогона в домашних условиях. Именно поэтому в книге особое внимание уделяется этапам приготовления качественного самогона.

# 1. Приготовление самогона в домашних условиях

## Самогонный аппарат

Аппарат для самогонования, или дистиллятор, состоит из котла-испарителя, в который заливается брага. В качестве котла-испарителя используют металлическую емкость объемом 15 и более литров со съемной крышкой.

В верхней части котла-испарителя должно быть 2 резьбовых отверстия (для термометра и отводящей трубки). В отдельных случаях делают третье отверстие для предохранительного клапана.

Термометры, применяемые для самогонования, обязательно должны быть жидкостными, со шкалой 120 °С. Котел может нагреваться над открытым огнем, горелкой, электрической плиткой и т. д.

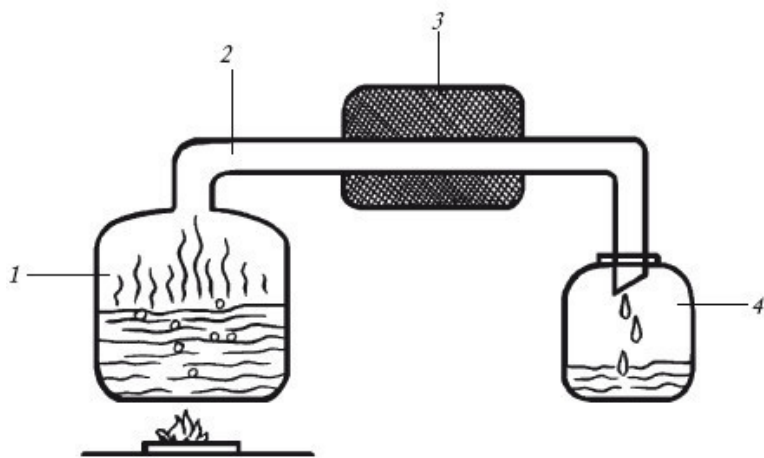
Если брага приготовлена правильно, содержание спирта в ней составляет 10–15 % от общей массы.

Оптимальными являются электрические обогреватели, поскольку с ними проще выдерживать температурный режим.

Из вершины котла выходит продолговатая трубка, завитая

в виде спирали, – конденсатор (змеевик).

Змеевик проходит через сосуд с охлаждающей жидкостью (холодильник). В качестве охлаждающей жидкости, как правило, применяется холодная вода. Конденсат, образующийся при охлаждении паров, оседает на внутренней стороне стенок змеевика и вытекает из трубки в емкость для готового самогона. Диаметр трубки, используемый в качестве змеевика, должен составлять 12–15 мм.



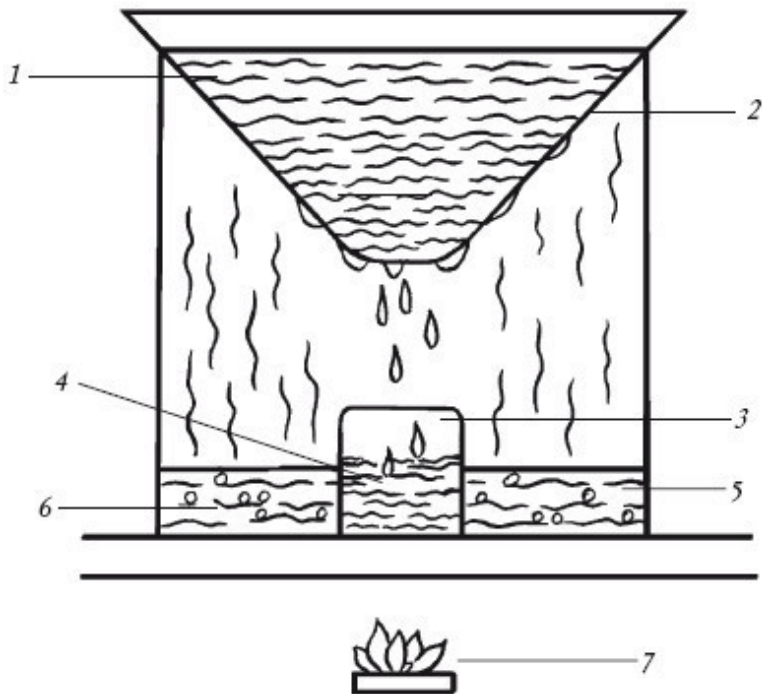
*Рис. 1. Самогонный аппарат (схема 1): 1 – сосуд с брагой; 2 – конденсатор (змеевик); 3 – сосуд с водой; 4 – емкость для самогона*

В качестве охлаждающей жидкости рекомендуется использовать проточную воду.

По обеим сторонам охладителя должны быть вварены два штуцера для подвода и отвода воды. Это очень важно, поскольку вода в холодильнике быстро нагревается, что существенно ухудшает конденсацию паров.

Таково устройство простейшего самогонного аппарата (рис. 1). Помимо этого, существует множество разнообразных конструкций самогонных аппаратов. Большинство из них аналогичны и отличаются лишь некоторыми нюансами. Поэтому мы рассмотрим лишь основные типы.

Самый простой самогонный аппарат работает даже без трубки-змеевика. Его основным преимуществом является то, что его можно собрать, не выходя из дома. Однако простейший аппарат дает низкую производительность самогона. Кроме того, возникает ряд других сложностей: необходимость чаще менять воду, невозможность повторной перегонки самогона, резкий запах, а самое главное – высокое содержание сивушных масел. Схема простейшего самогонного аппарата представлена на рисунке 2.



*Рис. 2. Самогонный аппарат (схема 2): 1 – холодная вода; 2 – таз; 3 – миска для сбора самогона; 4 – самогон; 5 – емкость для браги; 6 – брага; 7 – нагреватель*

В процессе нагревания пары, содержащие спирт, поднимаются вверх, а затем конденсируются на дне таза и капают вниз, попадая в чашки. Емкость с брагой герметизируется с тазом различными замазками. Ниже представлено несколько

ко рецептов приготовления замазок.

### ***Рецепт 1***

Муку прожаривают на сковороде, затем разводят водой до консистенции каши и замазывают стыки этой массой.

### ***Рецепт 2***

Желтый воск смешивают с живицей хвойных деревьев в пропорции 3: 1. Такая замазка особенно подходит для тех аппаратов, где присутствуют детали из стекла.

### ***Рецепт 3***

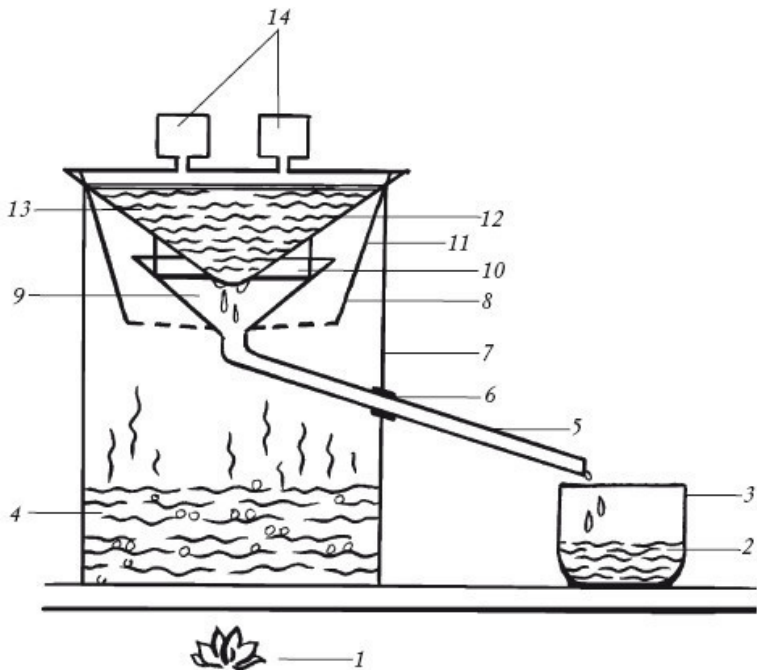
Сухую глину разводят льняным маслом до консистенции каши. Такая замазка подходит для деталей из металла и стекла.

### ***Рецепт 4***

Измельченную окись свинца и мелкий речной песок сме-

шивают в пропорции 2: 1 и разводят льняным маслом. Все перечисленные замазки подходят для герметизации любых аппаратов. Аппарат, представленный на рисунке 3 отличается от предыдущего двумя новыми деталями – воронкой и отводной трубкой. Такая конструкция удобна, поскольку позволяет вынести емкость для сбора готового продукта за пределы испарителя, что в свою очередь, позволяет получить более качественный самогон.

Воронка расположена в проволочной корзине или на металлическом треножнике, установленном на дне сосуда. Зазор между емкостью и холодильником герметизирован замазкой.



*Рис. 3. Самогонный аппарат (схема 3): 1 – нагреватель; 2 – самогон; 3 – емкость для сбора самогона; 4 – брага; 5 – трубка; 6 – кусок трубы; 7 – емкость; 8 – проволочная корзина; 9 – воронка; 10 – пластина; 11 – замазка; 12 – холодильник; 13 – вода; 14 – подвод и отвод воды для холодильника*

Самогонные аппараты, изготовленные из скороварок, называются «чугунки». Их в большинстве случаев нагревают

на газовой плите.

# 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.