

**Самогон и  
водки  
домашнего  
приготовления**

Ростов-на-Дону  
ЗАО "Книга"  
2001

Самогон и водки домашнего приготовления.  
Ростов н/Д; ЗАО «Книга», 1999г. – 64с.  
ISBN 5-87259-106-3

Самогон известен в России с незапамятных времен, и очень многие считают, что его изготовление не требует особых знаний. Между тем, самогонование - процесс достаточно сложный, если, конечно, вы хотите получить качественный, приятный на вкус и запах крепкий напиток.

В этой книге вы найдете и технологию приготовления самогона и водок в домашних условиях, и конструкции соответствующих аппаратов, и большое количество рецептов, удовлетворяющих самый взыскательный вкус почитателей русского национального напитка.

ISBN 5-87259-106-3

ББК 51.23  
ЗАО "КНИГА", 1999.

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

## Исходное сырье

Как правило, основным критерием при выборе сырья является его доступность, то есть минимизация затрат на его приобретение. Поэтому часто в качестве сырья используют сахар, но при этом следует помнить, что сахар не только ценный, а зачастую, и дефицитный питательный продукт, в то время как в зависимости от географического расположения региона более доступными могут быть другие виды сырья: крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель и др. Для сравнения при выборе исходного сырья приводим таблицу выхода спирта и водки из 1 кг различных видов сырья.

Вид сырья	Выход спирта, л/кг	Выход водки, л/кг
Крахмал	0,72	1,52
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Горох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Картофель	0,11-0,18	0,35
Виноград	0,9-0,14	0,25
Сахарная свекла	0,8-0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Яблоки	0,06	0,14
Вишня	0,05	0,121

*Хороший солод* - основа высокого качества самогона. Периоды проращивания зерна для разных культур следующие: 7-8 дней для пшеницы, 5-6 дней для ржи, 9-10 дней для ячменя, 8-9 дней для овса и 4-5 дней для проса.

Для проращивания в темном помещении на противне рассыпают зерна слоем до 3 см и накрывают их влажной тканью. В помещении должна поддерживаться температура не выше 17,5°C и влажность не ниже 40%. Первые 5 дней зерно через каждые 6 часов проветривают, переворачивают, а ткань увлажняют. Затем, чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещение ограничивают, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни стараются предотвратить, перемешивая и охлаждая зерно.

Основные признаки прекращения роста: длина ростков достигла 5-6 мм, а корешков 12-14 мм. Потом солод рассыпают в теплом сухом помещении и подвяливают. Затем его сушат в сушильне до тех пор, пока его влажность не составит 3-3,5%. Температура при сушке не должна превышать 40°C. Когда солод готов, он сух на ощупь, меньших размеров, чем до сушки, а корешки легко отделяются трением в руках. Перетирают солод руками, отделяют ростки и просеивают на сите. Хранят солод в закрытой емкости в сухом месте.

Следующий этап - приготовление *солодового молока*. Для этого процесса желательно использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Смесь заливают водой при температуре 60-65°C, выдерживают 10 минут и воду сливают. Затем смесь мелко мелют в кофемолке или в ступке, а потом заливают новой

порцией воды при температуре 50-55°C, тщательно перемешивают до получения однородной белой жидкости. Воду сначала можно залить не всю, а 1/3 или 1/2 объема.

Для получения самогона с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом используют различное плодово-ягодное сырье из яблок, айвы, рябины, ирги, вишни, сливы, малины, черешни и других фруктов и ягод. Качество самогона во многом зависит от сортности исходного продукта и его качества. Так, например, из яблок лучше использовать осенние и зимние сорта, которые содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать, однако яблоки, созревшие на дереве, более ароматны.

Вопросы оптимизации использования различных видов фруктово-ягодного сырья сводятся к выбору того или иного вида по состоянию показателей сахаристости, представленных в следующей таблице.

Культура	Сахар, %	Кислота, %
Яблоня культурная	9,5	0,7
Яблоня ранетка и китайка	12,0	1,5
Груша культурная	7,0-20,0	0,27
Айва культурная	10,5	1,1
Рябина Бурка, Ликерная, черноплодная	8,5	1,3
Рябина лесная дикая	5,5	2,0
Слива Венгерка	8-13	0,6-1,5
Вишня Владимирская	12,0	1,3
Крыжовник Английский желтый	11,0	1,7
Крыжовник Мускатный	10,3	1,8
Смородина черная	8,0	3,0
Смородина белая и красная	7,0	2,3
Земляника	7,5	1,4
Малина	8,0	1,7
Брусника	7,0	1,9
Облепиха	3,2	2,5
Ежевика	4,5	2,0
Ревень	1,4	1,53

## Брожение

Брожение - основной этап технологического процесса приготовления самогона. Оттого, как оно происходит, зависят и выход готового продукта, и его качество. Это сложная химическая реакция, требующая строгого температурного режима и определенной концентрации компонентов. Схематично данную реакцию можно представить следующим образом:

Сахар + этиловый спирт + вода + углекислый газ.

Успех сбраживания зависит от поддержания оптимальной температуры (не менее 18°C и не выше 24°C).

При изготовлении сахарного самогона составляющие компоненты (сахар, дрожжи, вода) рекомендуем применять в соотношении 1,0:0,1:3,0. Это соотношение можно использовать практически для многих видов фруктово-ягодного сырья с учетом показателя сахаристости и влагонасыщенности конкретной смеси. Количество дрожжей в этом случае составляет 25-30%.

Процесс приготовления браги из пшеницы или другого зерна имеет определенные особенности. Зерно замачивают на несколько дней, проращивают три дня в теплом месте, просушивают 12-14 часов, но не так интенсивно, как на предыдущих этапах. Потом зерно крупно размалывают толкушкой. И разбавляют водой в соотношении один к трем, добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна, дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а также солод в соотношении: на 1 л воды и 2 кг пшеницы или ржи берется 0,16 кг солодового молока.

Смесь настаивают в теплом месте в течение 10-15 дней, периодически встряхивая и удаляя: образовавшуюся на поверхности накипь. Брагу накрывают материей или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

При получении браги из картофеля хороши соотношения: на 6-8 кг картофеля - 10 л воды, 0,2 смеси солодов, 0,3 кг сахара и 0,15 кг дрожжей. В случае использования гороха в качестве исходного сырья на 2 кг гороха и 7 л воды добавляют 0,1 кг дрожжей, 0,2 кг солода и 0,25 кг сахара.

Готовая брага приобретает специфический; слегка горьковатый привкус; образование пены и выделение газа в ней практически прекращается.. Запах из резкого становится кисло-сладким.

Важнейшим компонентом процесса сбраживания являются дрожжи - вещество из микроскопических грибков, которые и вызывают брожение. Спирт обеспечивает жизнедеятельность дрожжей, но, когда крепость браги достигает 15°, большинство видов дрожжей погибает, независимо от того, что в браге еще имеется неперебродивший сахар. При брожении плодово-ягодного сырья можно использовать так называемые "дикие дрожжи", которые легко получить в домашних условиях. Для этого спелые ягоды (мыть их нельзя, так как можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности) разминают и помещают в стеклянную бутылку. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахарного песка и наливают стакан воды. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место на 3-4 дня. Затем сок отделяют от мезги через марлю и употребляют вместо селекционных дрожжей. Для обеспечения нормального брожения на 10 л браги добавляют 300 г закваски. Срок хранения закваски не более 10 дней. Обычные дрожжи можно заменить и другими продуктами, например томатной пастой. В зависимости от концентрации ее берут в 2-3 раза больше, чем дрожжей. Употребляют для этих целей и отвар хмеля.

## **Перегонка**

Операция выделения этилового спирта путем нагрева перебродившей браги называется перегонкой. Для перегонки браги и очистки самогона используются различные конструкции самогонных и ректификационных аппаратов.

Это сложный процесс, также требующий строгого соблюдения температурного режима на всех стадиях.

Принципиально процесс перегонки может быть выражен следующей схемой:

- нагревание;
- охлаждение;
- брага;
- спиртовые пары;
- самогон;
- очистка.

Для получения качественного самогона нагревание браги следует проводить поэтапно.

В реальных условиях строгое соблюдение температурного режима сопряжено с большими трудностями, а, зачастую, и невыполнимо; во избежание ошибок, часто допускаемых винокурами, не имеющими достаточного опыта, предлагаем обратить внимание на ключевые моменты процесса перегонки. Начальный режим нагрева браги

практически не лимитирован, причем чем выше скорость нагрева, тем эффективнее работа самогонного аппарата. При достижении температуры 65-68°C начинается интенсивное выделение легких примесей. Поэтому самогон, в простонародье называемый "первач", полученный в режиме нагрева браги от 65°C до 78°C, является наиболее ядовитым и малопригодным даже для наружного употребления.

Момент перегонки, от начала кипения легких примесей до выделения этилового спирта, является наиболее ответственным, так как требует резкого уменьшения скорости нагрева в относительно малом температурном диапазоне. В противном случае может произойти выброс браги.

Достижение температуры смеси 78°C, то есть выделение этилового спирта, соответствует началу основного процесса перегонки самогона.

Выбор оптимального температурного режима перегонки в пределах 78-83°C обусловлен минимально низким содержанием водяных паров в газообразной фазе и максимально высоким содержанием алкоголя в газообразной и далее жидкой фазе спиртосодержащей смеси - браги.

Прекратить перегонку следует при повышении температуры браги выше 85°C.

### **Очистка самогона**

Кроме этилового спирта и воды, самогон содержит и вредные примеси. Для каждого вида примесей применяют свой способ очистки, но чаще всего ограничиваются воздействием марганцовки и древесного угля. Правильно применяя эти способы очистки самогона, можно достичь "хрустальной" чистоты.

Первую полученную фракцию, объем которой составляет примерно 3-8% от объема алкоголя (40 мл на 1,45 л сырого самогона), в дальнейшем используют только для технических целей. Здесь содержатся легкокипящие примеси.

Вторую фракцию получают при повышенной скорости нагрева до температуры 96-97°C. Ее-то и используют для получения напитков.

Третья фракция содержит спирт низкой концентрации, зато имеет высокое содержание сивушных масел (60-80 мл на 1 л сырого спирта). Желаящие могут перегнать третью фракцию еще раз.

Многие ограничиваются только фильтрацией через активированный уголь, таблетки которого продаются в аптеках. Проще употреблять изготовленный в домашних условиях древесный уголь. Для повышения его поглотительной способности нужно заранее подготовить дерево: обязательно освободить от коры перед углежжением, вырезать сучки из чурок, освободить чурки от сердцевины. При этом не следует использовать чурки старых деревьев (живших более 50 лет). Затем заготовки сжигают. Угли заливают самогоном (из расчета 50 г на литр) и, взбалтывая емкость по 3-4 раза в день, настаивают еще неделю, но уже не взбалтывая, затем фильтруют через фланель.

Затем самогон можно настаивать по следующему рецепту: в емкость кладут 400 г хорошего изюма, 35 г мелко нарезанного фиалкового корня и настаивают 12 дней, после чего опять процеживают через фланель. Разбавлять такой спирт можно только остывшей кипяченой водой, иначе он будет беловат.

Любой напиток первые оценки получает по внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу. Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный привкус можно с помощью различных добавок. Для этого применяют искусственные ароматизированные красители или растительные вещества как в сыром, так и в заранее приготовленном виде.

Мускатный орех, корица, перец, ваниль и десятки других пряностей способствуют получению аромата и приданию вкусовой и цветовой окраски самогону и лучшему его усвоению организмом.

Стоит, например, добавить в самогон щепотку корицы, тмина или кориандра, и сразу же происходит чудо: безвкусный, а зачастую неприятный напиток становится вкусным.

**Золотисто-оранжевый, или померанцевый, цвет** самогон приобретает настаиванием на шафране и добавлением небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Можно настаивать самогон также на померанцевой корке, корке недозревшего апельсина или перегородках грецкого ореха.

**В желтые цвета** красят так же, как в золотистый, употребляя большее или меньшее количество шафрана, с помощью которого можно получить все оттенки желтого цвета. Желтый цвет получается также при настаивании с мелиссой, вероникой или мятой, а также листьями петрушки, хрена или сельдерея. Иногда самогон перегоняют вместе с шафраном и полученную эссенцию хранят в темноте, в плотно закупоренной бутылке.

**В красный цвет** самогон окрашивают настаиванием сушеных ягод черники. Используют также смесь пищевой карминовой краски и винного камня (соотношение 6:1), которые размельчаются до порошкообразного состояния и растворяются в горячей воде. Полученный раствор процеживают и добавляют к самогону.

**Голубой цвет** получается при настаивании самогона на цветах васильков.

**Различные оттенки** желтого, красного и фиолетового можно получить добавлением в самогон различных сортов варенья.

**Зеленый цвет.** Три-четыре горсти квереля мелко истолочь и, положив в тонкую ткань над воронкой, процедить через краситель самогон. Можно также настаивать самогон с листьями черной смородины, соком листьев петрушки, а также перьев лука. При использовании зеленого лука его следует перемыть, положить в горячую воду и вскипятить два раза. Затем переложить в холодную воду, отжать через ткань сок из перьев и варить его в серебряной разливной ложке до тех пор, пока объем сока не уменьшится в половину. Так получится зеленая краска.

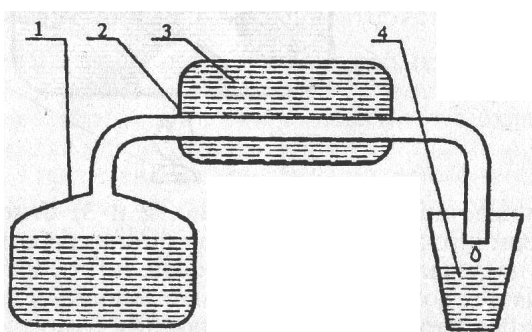
Подкрашивание лучше производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность напитка:

# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

К оборудованию относятся аппараты для перегонки браги, конструктивные схемы которых предлагаются. Поскольку технологический процесс перегонки сводится к нагреванию сырья и конденсации образующихся паров, весь диапазон различных конструкций аппаратов для перегонки может быть представлен одной принципиальной схемой.

Для получения самогона необходимо:

1. Нагреть емкость 1, чтобы образующиеся спиртовые пары поднимались по каналу 2;
2. Охлаждать пары в емкости 3 до жидкого состояния;



*Рисунок 1*

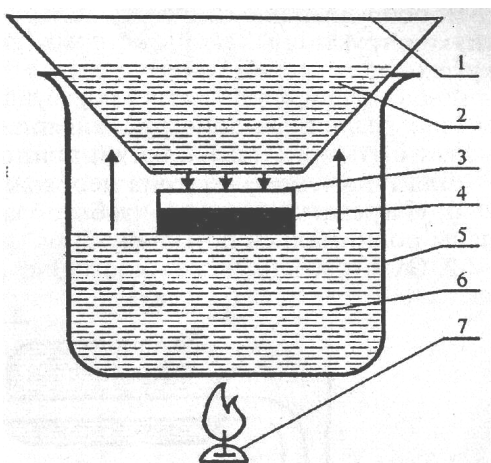
- 1 - брага
- 2 - холодная вода
- 3 - таз

3. Вести непрерывную или отдельную очистку продукта;
4. Собирать самогон в емкость 4;
5. Соблюдать технику безопасности.

Качество получаемого самогона зависит не только от сырья, рецепта и правильности ведения технологического процесса, но и от конструкции аппарата для перегонки.

Эффективность самогонования заключается в увеличении выхода самогона на единицу сырья, снижении затрачиваемой энергии, контролируемости процесса и улучшении очистки получаемого продукта.

Предлагаемые конструктивные варианты имеют свои преимущества и недостатки, поэтому каждую конструкцию можно рассматривать как набор взаимозаменяемых модулей. При выборе окончательного варианта самогонного аппарата следует учитывать имеющиеся возможности использования готовых элементов (например, в качестве испарителя часто используют скороварку или эмалированный бачок). Излишне сложная конструкция аппарата вовсе не гарантирует качество и эффективность самогонования. Здесь представлены схемы наиболее распространенных конструкций самогонных аппаратов.

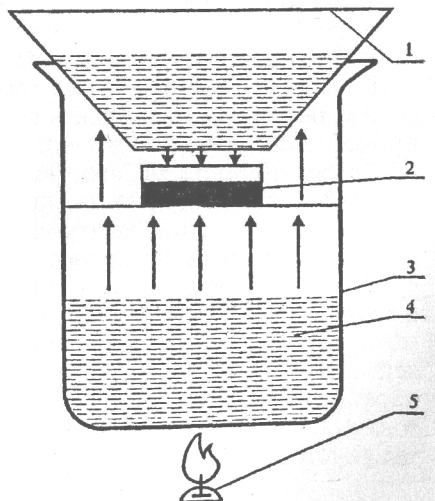


*Рисунок 2*

- 1 - холодная вода
- 2 - таз
- 3 - сборник самогона
- 4 - самогон
- 5 - испаритель
- 6 - брага
- 7 - источник тепла



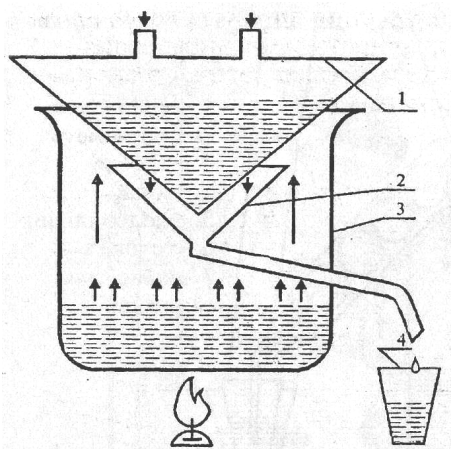
Две из представленных схем (рис. 2 и 3) относятся к классу изотермической перегонки. Принцип их работы весьма прост: при нагревании браги 6 (рис. 2) спиртосодержащий пар поднимается до соприкосновения с холодным дном таза 2, где конденсируется и стекает в сборник самогона 3.



**Рисунок 3**

- 1 - таз с холодной водой
- 2 - сборник самогона
- 3 - испаритель
- 4 - брага

Конструктивная схема, представленная на рис.3, мало отличается от предыдущей, но эффективнее ее, причем качество получаемого продукта несколько выше.



**Рисунок 4**

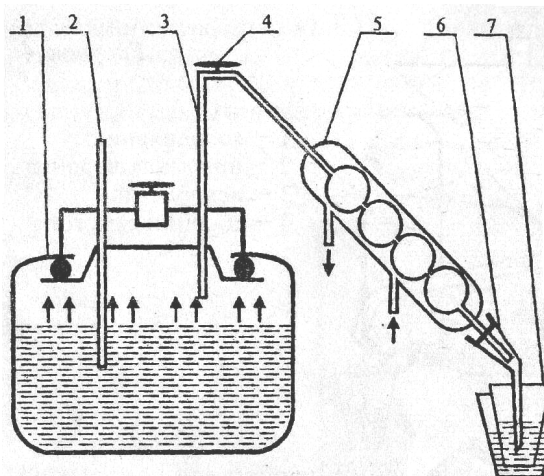
- 1 - холодильник
- 2 - приемная Баранка
- 3 - испаритель
- 4 - сборник самогона

Аппарат прост в изготовлении, удобен для использования в любых, условиях. Основным недостатком является необходимость периодически снимать таз с охлажденной жидкостью для удаления самогона из приемной емкости.

На рис.4 представлена конструкция самогонного аппарата изотермической перегонки, прототипами которой являются вышепредставленные конструкционные схемы. Смысл усовершенствования заключается в установке дополнительной воронки и отводной трубки, за счет чего появляется возможность вынести приемную емкость (сборник самогона) за пределы испарителя. Воронка должна располагаться либо на проволочной корзине, либо на треножнике, установленном на дно емкости. Стык между холодильником и емкостью промазывается по кругу слоем теста. В результате в случае образования избыточного давления взрыв предотвращается. В процессе работы тесто не дает улетучиваться спиртоносным парам, поэтому в помещении будет "стоять" не специфический запах сивухи, а аромат свежего хлеба.

Аппарат для перегонки (рис. 5) изготавливается из обыкновенной скороварки. Из крышки скороварки 1 вынимают клапаны, а на их место устанавливают пробки для трубки 3 и термометра 2. Трубка 3 вместе с краном 4 соединена с холодильником с принудительным водяным охлаждением 5. Направление входа и выхода воды указано на

рисунке. Чем холоднее вода, тем эффективнее работает аппарат. Холодильник соединен с приемной колбой 7 стеклянной трубкой 6, имеющей вытянутый узкий конец, который должен доходить почти до дна колбы 7, но не касаться его.



**Рисунок 5**

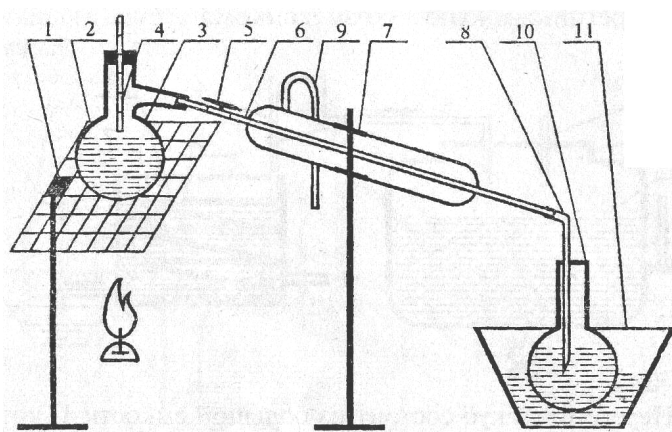
- 1 - скороварка
- 2 - термометр
- 3 - трубка
- 4 - кран
- 5 - холодильник
- 6 - трубка
- 7 - колба для самогона

В колбу 5 заливают 3-4 см<sup>3</sup> кипяченой воды и погружают узкий конец стеклянной трубки холодильника для получения водяного пара. Затем колбу погружают в баню с холодной водой. Перед началом перегонки холодильник 5 посредством шлангов соединяют с водопроводным краном и пускают воду. После этого начинают нагревать брагу, постепенно прибавляя огонь, вплоть до момента закипания. После того как брага закипит, скорость нагрева уменьшают и добиваются равномерного интенсивного кипения.

После заполнения приемной колбы 7 примерно наполовину ее опускают так, чтобы конец трубки холодильника не погружался в самогон, и продолжают перегонку без водяного затвора. По окончании перегонки нагреватель выключают, аппарат разбирают и промывают емкость и каналы.

Конструкция аппарата для перегонки браги (рис. 6) отличается компактностью и допустимостью замены отдельных элементов, но обладает низкой производительностью.

Этот вариант аппарата используют для перегонки браги и ароматизированных растворов в небольших количествах (0,2 - 0,5 л). На асбестовое сито 2, закрепленное в штативе 1, ставят колбу 3 с пробками, плотно закрепленными в горловинах. В верхней пробке делают отверстие для термометра 4, а в боковой - для трубки 6 с краном 5, которая соединяет колбу с холодильником 7. Колбу 3 выбирают такого размера, чтобы подвергаемая перегонке жидкость занимала 2/3 ее объема.



**Рисунок 6**

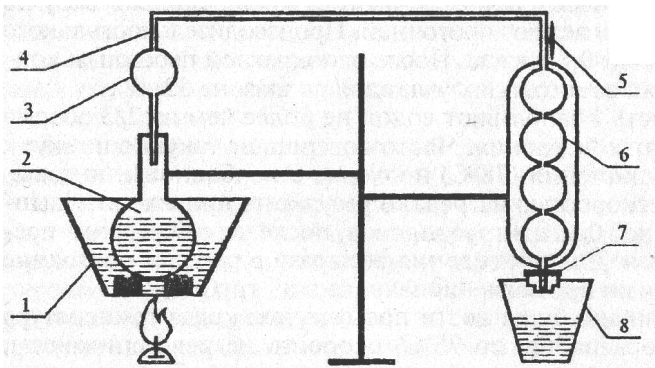


Рисунок 7

На рис. 7 представлена конструктивная схема аппарата, аналогичная предыдущей. В аппарате используется водяная баня 1, каплеуловитель 3 и особый тип холодильника с принудительным водяным охлаждением 6. Колбу 2 помещают в емкость с водой 1, создавая тем самым водяную баню; В колбу 2 кладут кусочки керамики, что обеспечивает равномерность кипения браги. Каплеуловитель 3 улавливает капли жидкости попадающие вместе с паром в трубопровод, в результате чего концентрация сиропа повышается. Направление движения воды в холодильнике 6 показано на рисунке.

Наибольшее распространение получил вариант, изображенный на рис. 8. Его, еще называют перегонным кубом или перегонным кубом со змеевиком.

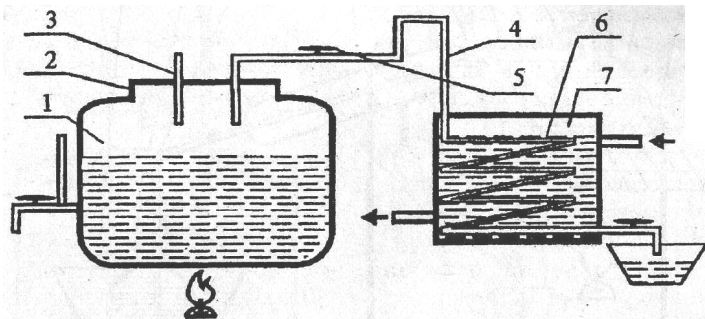


Рисунок 8

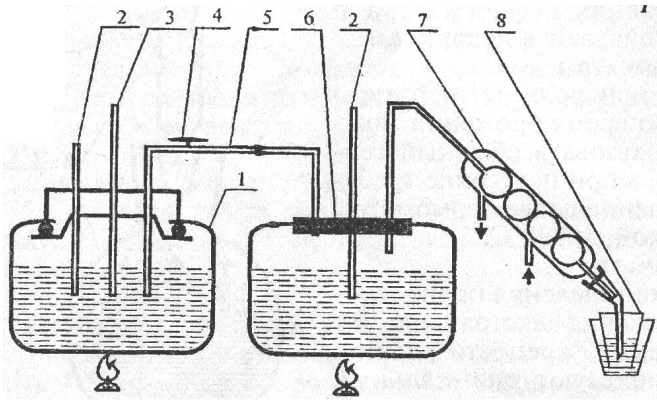
Перегонный куб состоит из большой емкости 1, которая закрывается крышкой 2, куда вставляется термометр 3 и трубопровод 4 с краном 5. Трубопровод соединен со змеевиком 6, погруженным в бак 7 с холодной водой. В баке 7 воду по возможности делают проточной. Производительность такого аппарата 0,6-0,8 л в час. После однократной перегонки концентрация самогона получается в диапазоне 32-42°.

Емкость 1 заполняют водой не более чем на 2/3 объема и доводят до кипения. Часто совершают такую ошибку: к моменту кипения (78°С) подходят с необоснованно завышенной скоростью нагрева. В результате происходит выплевывание браги в трубопровод, после чего перегонка прекращается. Для приведения аппарата в рабочее состояние необходимо промыть "испачканный" трубопровод.

Правильно будет вести процесс так: когда температура браги повышается до 75°С, скорость нагрева снижают и добиваются такого устойчивого кипения, чтобы нагрев полностью контролировался.

Этот вариант аппарата (рис. 9) включает дополнительную емкость с водой для очистки и повышения концентрации самогона. Он состоит из емкости 1, двух термометров 2, трубки 3, которая служит для предохранения от резкого повышения давления, трубопровода 5 с краном 4, дополнительной емкости 6, холодильника 7 и колбы для продукта 8.

Здесь следует соблюдать такую последовательность проведения операций: сначала нагревают воду в емкости 6, затем нагревают сырье в емкости 1 и начинают перегонку. Спиртосодержащие пары, которые представляют собой смесь паров спирта и паров воды, проходят через емкость 6, где поддерживается температура воды 80-82°С (температура кипения спирта - 78°С).



**Рисунок 9**

При прохождении паров через воду водяная компонента паров конденсируется и остается в емкости 6, а пары самогона, избавляясь от воды, концентрируются. Затем пары спирта поступают в холодильник и, конденсируясь, стекают в колбу 8.

Естественно, часть спиртовых паров конденсируется в емкости 6, по этой причине вода здесь обогащается спиртом. По окончании перегонки воду из емкости 6 необходимо залить в емкость 1 и повторно перегнать. Различные конструкции самогонных аппаратов относятся к основному оборудованию, но для нормального обеспечения всего технологического процесса получения самогона требуется ряд предметов вспомогательного оборудования: различные емкости для приготовления браги, соединительные шланги, термометры, фильтры и т.д.

### **Дефлегматор.**

На рис. 10 изображен дефлегматор - прибор для отделения паров основного вещества (в нашем случае этилового спирта) от веществ, кипящих при более высокой температуре (сивушных масел): Принцип его работы заключается в использовании градиента температур по всей высоте дефлегматора, причем высота, для каждой конструкции самогонного аппарата подбирается таким образом, что в верхней горловине дефлегматора постоянно поддерживается температура  $78^{\circ}\text{C}$ , что соответствует температуре кипения этилового спирта. Пары, имеющие более низкую температуру кипения, осаждаются на нижних уровнях дефлегматора и опять попадают в испаритель.

### **Термометры.**

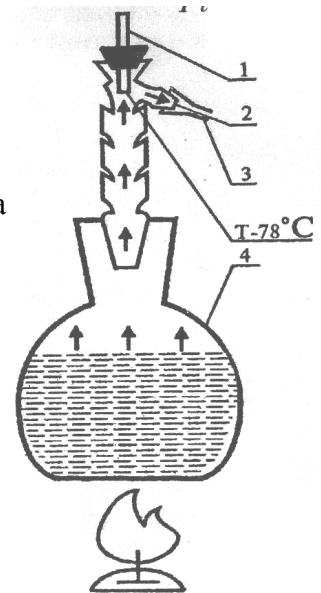
Для контроля температуры смеси во время брожения можно использовать обычный термометр, а при перегонке требуются специальные. Термометры со шкалой до  $120^{\circ}\text{C}$ .

### **Ареометр.**

Для определения процентного содержания алкоголя, или так называемой "крепости" напитка, используют специальный прибор ареометр, измеряющий удельный вес жидкости, с пределами измерения 0,820-1,00.

Ареометр можно сделать и самому. Для этого в пробирку высотой 60-90 мм помещают не большой тяжелый грузик (дробь, кусочки свинца) и закрывают пробкой. В пробку вставляют тонкий деревянный стержень длиной 100-150 мм. Пробирку помещают в емкость с дистиллированной водой при температуре  $20^{\circ}\text{C}$  и изменяя вес груза, добиваются, чтобы тонкий стержень почти полностью скрылся в воде. В этом положении делают отметку на стержне. Для определения верхнего предела измерения прибор помещают в калиброванный спиртовой раствор с концентрацией  $80^{\circ}$ . Расстояние между верхним и нижним пределами делят на определенное количество частей (например 10). Прибор готов.

**Рисунок 10**



# РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

## *Самогон за 2 часа*

10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока, 30-40 л воды поместить в стиральную машину. Крутить 2 часа, затем дать отстояться и перегнать.

## *Самогон за сутки (№ 1)*

5 кг сахара, 500 г дрожжей; 1 л молока, 1 кг гороха залить 15 л теплой воды, настаивать 1 сутки, затем перегнать. Выход 5 л.

## *Самогон за сутки (№ 2)*

5 кг сахара, 500 г дрожжей, 3 стакана молока, раскрошить 4 буханки хлеба, растолочь 25 средних картофелин, залить все это 25 л теплой кипяченой воды и перемешать. Настаивать 1 сутки. Затем перегнать.

## *Самогон сахарный*

6 кг сахара, 200 г дрожжей залить 30 л теплой воды и хорошо перемешать, добавить пучок сухого укропа и листьев смородины для запаха. Настаивать в теплом месте 6-7 дней, затем перегнать. Выход - 6 л. Распространено мнение, что из 1 кг сахара получается 1 л самогона. Если использовать эффективные аппараты, 10 л хорошего самогона получается из 7 кг сахара. Лишний сахар в этом случае не требуется, так как он все равно уйдет в отходы.

## *Самогон крахмальный*

10 кг крахмала развести 20 л воды и заварить, как кисель, добавить 500 г дрожжей и 1 кг сахара. Настаивать 3-5 дней. Затем перегнать. Выход - 11 л.

## *Самогон сиропный*

6 л любого сиропа развести в 30 л воды и добавить 200 г дрожжей. Настаивать 7 дней. Выход - 7 л.

## *Самогон из томатной пасты*

Развести 1 л томатной пасты в 30 л воды, добавить 0,5 л пива и 10 кг сахара. Настаивать в теплом месте, пока не перебродит, затем перегнать. Выход составляет 7-8 л.

## *Самогон из конфет*

5 кг конфет с начинкой развести в 20 л воды. Настаивать 4-5 дней, затем перегнать. Выход - 5 л.

## *Самогон из варенья*

6 л забродившего варенья развести 30 л теплой воды, добавить 200 г дрожжей, и 3 кг сахара. Настаивать в темном месте 3-5 дней, затем перегнать. Выход составит 9 л. Если не добавлять сахара, выход составит 6 л.

## *Самогон из халвы*

1,10 кг халвы развести в 15-20 л воды. Добавить 20 г мяты для устранения запаха. Настаивать 8 дней, затем перегнать. Выход составляет 10 л.

## *Самогон медовый*

Развести 3 кг меда и 3 л сиропа в 27 л воды, добавить 300 г дрожжей. Настаивать 7 дней, затем перегнать. Выход 7 л.

### ***Самогон апельсиновый***

Двойной самогон настаивать на апельсиновой цедре семь дней (в соотношении 5: 1); Затем разбавить водой, количество которой должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать так, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Затем аккуратно срезать цедру с двух-трех апельсинов и залить перегнанной водкой. Настаивать в теплом месте 5-8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить.

### ***Самогон из фруктово-ягодного сока***

В 9 л сока добавить 250-300 г дрожжей, настаивать 14 дней в темном месте при температуре 20-24<sup>0</sup>С. Когда брожение прекратится, перегнать. Выход 2-3 л.

### ***Анисовый № 1 (Любимый напиток Петра I)***

Истолочь 200 г семян аниса, залить их 10 л очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить 5 л воды и перегнать; В перегнаный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на 1/3 мягкой родниковой водой.

### ***Анисовый № 2***

Истолочь крупно 1,2 кг семян аниса, залить их 6 л очищенного двойного самогона и настаивать 3 дня. Добавить 9 л очищенного двойного самогона и перегнать.

### ***Вишневый самогон***

Вынуть из вишни косточки, мякоть размять, и поставить в отдельной емкости в умеренно теплое место. Во время брожения емкость закрыть крышкой и в течение двух дней периодически перемешивать мешалкой. Вишневые косточки истолочь и по окончании брожения смешать с мякотью и перегнать. Готовый к употреблению самогон не имеет цвета. Как только в процессе перегонки он начнет мутнеть, его следует собрать в отдельную емкость. Мутный самогон можно перегнать еще раз. Вишневые косточки придают полученному самогону особый миндальный вкус и запах.

Сухие вишни также годятся для приготовления самогона. Для этого их сначала кладут в горячую воду, а затем, когда они размякнут, мнут толкушками. Далее процесс осуществляется аналогично изложенному выше. Брожение в этом случае идет медленнее.

### ***Сладкий самогон из вишни***

Очистить самогон путем настаивания его на углях (см. способы очистки). Мякоть вишен и толченые косточки залить очищенным самогоном и перегнать. Наполнить приготовленную для самогона бутылку свежими вишнями и залить перегнанным самогоном - так, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см, и настаивать. Готовность напитка определяется по густоте: если самогон липнет к стеклу, то его можно слить, он готов к употреблению. Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 100-300 г сахара на 0,6 л.

### ***Виноградный самогон***

В 10 л виноградной выжимки добавить 5 кг сахара, 100 г дрожжей, залить 30 л воды. Настаивать 7 дней, затем дважды перегнать.

### ***Грушевый самогон №1***

Сварить 10 кг подгнивших груш, добавить 400 г сахара и 40-50 г дрожжей, залить 1-1,5 л воды. Настаивать в теплом месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

### ***Грушевый самогон № 2***

Емкость наполовину заполнить дикими грушами и дать загнить. Затем размять и настаивать 15-20 дней, после чего перегнать 2 раза.

### ***Гвоздичный самогон № 1***

100 г гвоздики мелко истолочь, залить ее 6 л двойного самогона, крепко закупорить бутылку, поставить в теплое место или на солнце на 7 дней, затем перегнать. Из 2 кг сахара сварить сироп, развести в самогоне и настаивать еще сутки, затем отфильтровать

### ***Гвоздичный самогон № 2***

Истолочь вместе 800 г гвоздичных головок, 800 г изюма, 100 г гвоздики, залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

### ***Дягильный самогон***

Разрезать мелко 1,2 кг сухого дягильного корня, залить 5 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем добавить 6 л двойного самогона и перегнать.

### ***Жасминный самогон***

Свежесорванные цветки жасмина (200 г) залить 4 л самогона, перегнать на довольно сильном огне. Подсластить сиропом и дать отстояться.

### ***Желудочный самогон***

Смешать 400 г мяты, 400 г шалфея, 400 г аниса, 100 г калгана; 100 г имбиря и залить все 12 л двойного самогона. Настаивать в теплом месте 21 день, взбалтывая каждый день, а затем перегнать.

### ***"Запеканка"***

1-2 стакана сухих лимонных корок залить 8-9 л самогона и настаивать сутки, а потом перегнать. Взять 100 г корицы, 35 г гвоздики, 45 г бадьяна, 45 г кардамона, 10 г мускатного цвета и 4 мускатных орешка, все измельчить. Затем взять бутылку из толстого стекла, наполнить полученной смесью и залить самогоне, оставив сверху свободное место. Бутылку обмазать тестом толщиной 6 см и плотно закупорить. Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутылку и ждать, пока духовка не остынет полностью. Нагревать духовой шкаф и ставить туда бутылку следует раз 8-10. После каждого раза осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины снова замазывать тестом. Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом по вкусу.

### ***Изюмный самогон***

800 г изюма, 400 г кардамона смешать и измельчить, залить ведром двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

### ***Кардамонный самогон № 1***

Крупно истолочь 800 г кардамона, залить 4 л самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 3,5 л самогона; и перегнать.

### ***Кардамонный самогон № 2***

100 г кардамона, 1,2 кг лимонной корки, 200 г корицы; 100 г калгана, 100 г гвоздики, 100 г фиалкового корня, 40 г аниса залить 12 л самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

### ***Картофельный самогон № 1***

Вымыть и натереть на терке 20 кг картофеля и добавить его к кипяченой и остывшей до 60<sup>0</sup>С, воде, одновременно перемешивая. Добавить 1 кг муки и немного измельченной пшеничной соломы, хорошо перемешать. Когда смесь станет светлой, слить ее, а остатки в виде осадка вновь залить водой, имеющей температуру 50<sup>0</sup>С. Перемешать и настаивать немного больше времени, чем в первый раз. Затем жидкость слить, и смешать ее с жидкостью от первого слива. Добавить дрожжей из расчета 100 г на 5 л и настаивать 10-15 дней, а затем перегнать как обычно.

### ***Картофельный самогон № 2***

Вымыть и нагреть на терке 10 кг картофеля. Затем смолоть 6 кг овса, залить его кипятком и хорошо перемешать. Размешивая, постепенно добавлять натертый картофель. Через 3 часа добавить 37 л воды и снова перемешать. Затем добавить 1,8 л дрожжей и перемешать, еще раз. Плотнo закупорить емкость и настаивать 3-4 дня в темноте до выпадения осадка и появления пузырьков. После этого сразу перегнать.

### ***Коричный самогон № 1***

Мелко истолочь 400 г свежей корицы, залить 12 л двойного самогона, крепко закупорить и настаивать в теплом месте или на солнце 7 дней, затем перегнать. Подслащивать сахарным сиропом, приготовленным из расчета 400 г сахара на 1,2 л воды.

### ***Коричный самогон № 2***

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 2,5 л горячей кипяченой воды, хорошо закупорить, поставить в остывающий духовой шкаф. Когда шкаф остынет окончательно, переставить емкость в теплое место и настаивать сутки. Затем взболтать и начинать перегонку. Когда перегонится 0,5 л самогона, влить в куб еще 0,5 л воды, потом таким же образом еще 0,5 л воды. Продолжать перегонять, пока не получится еще 1 л. Потом взять 2 кг сахара, развести 1,2 л коричной воды и сварить сироп. Смешать 1,2 л двойного самогона, первую бутылку перегнанной коричной воды и сироп, добавить 3,5 л двойного самогона и оставшуюся коричную воду, перемешать, хорошо закупорить и настаивать в теплом месте 3 дня, затем отфильтровать.

### ***Крепительный самогон***

Взять 100 г корицы, 100 г мускатного цвета, 100 г мускатных орехов, 30 г гвоздики, 100 г кориандра, 200 г фисташковых орехов, 100 г ладана, 90 г калгана, 90 г лепестки розы, горсть розмарина, горсть шалфея, 4 корня фиалки. Все смешать, измельчить толкушкой и залить 12 л двойного самогона. Поставить в остывающую духовку, а затем в течение 3 дней ставить в остывающий шкаф еще 3-4 раза, а в перерывах емкость тепло укутывать и оставлять в теплом месте. Тем, у кого есть печь, можно на 3 дня ставить туда. Затем перегнать на медленном огне, добавить 100 г лакричного корня и настаивать 3 дня. Аккуратно слить, подсластить по вкусу и отфильтровать.

### ***Лавандовый самогон***

100 г лавандового цвета, 25 г гвоздики, 25 г корицы измельчить и перемешать. Залить 12 л двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем положить в настой ломоть хлеба, обмазанный медом, и перегонять на медленном огне.

### ***Лавровый самогон***

Мелко истолочь 800 г лавровых ягод, залить 12 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать как обычно.



### ***Лимонный самогон № 1***

Настаивать 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (брать 5 частей самогона и 1 часть цедры). Затем разбавить 2,5 частями воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. Срезать тонкий верхний слой цедры у трех небольших лимонов, положить в бутылку и залить перегнанным самогоном. Настаивать в теплом месте 5-8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 л).

### ***Лимонный самогон № 2***

400 г лимонной корки, 400 г фиалки залить 12 л двойного самогона. Настаивать 6 дней, а потом перегонять на медленном огне, пока не выйдет 6 л самогона.

### ***Лимонный самогон № 3***

Цедру 30 лимонов залить 5 л двойного самогона и 3,5 л воды, добавить корки 4 померанцев или 5-6 зеленых (незрелых) апельсинов, горсть толченого кориандра и 4 гвоздики. Настаивать на солнце или в теплом месте 30 дней. Затем перегонять, пока не получится 2,5 л самогона. Подсластить сиропом и отфильтровать.

### ***Малиновый самогон № 1***

800 г свежей малины, 35 г мелко искрошенного фиалкового корня залить 12 л двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать.

### ***Малиновый самогон № 2***

400 г свежей малины залить 12 л самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать и подсластить по вкусу.

### ***Можжевельный самогон (джин)***

1,6 кг можжевельных ягод истолочь и залить 8 л двойного самогона. Настаивать 14 дней, затем перегнать до 3/4 первоначального объема.

### ***Московский самогон***

8 кг калгана, 8 г имбиря, 8 г аниса, 8 г мяты залить 1 литром двойного самогона и настаивать 3 недели. Затем добавить 1,5 л воды и перегнать, получив первоначальный объем.

### ***Мятный самогон № 1***

4 горсти сухой мяты залить 3 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать. Вновь настаивать до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной смородины или любистка. Подсластить сиропом из 1,2 кг сахара, разваренного в 0,6 л воды, и отфильтровать.

### ***Мятный самогон № 2***

200 г мяты, 25 г полыни, 15 г розмарина, 25 г шалфея, 15 г кардамона, 10 г гвоздики залить 12 л самогона, плотно закупорить и настаивать на солнце или в теплом месте 3 дня. Затем перегнать и добавить по вкусу сироп.

### ***Мятный самогон № 3***

800г мяты, 1,2 кг меда, 60 г соли залить 12 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать и отфильтровать

### ***Наливочный самогон***

Емкость наполнить на 1/3 ягодами, из которых будет изготавливаться наливка, залить самогоном и перегнать. Полученный самогон разбавить на 1/3 кипяченой водой и тщательно перемешать. Такой самогон приобретет запах ягод, и наливка получится с натуральным запахом и чистым вкусом.

### ***Персиковый самогон № 1***

На 12 л двойного самогона взять 2 кг листьев персика, настоять 2-3 недели и перегнать. Затем взять по 400 г ядер косточек персика и горького миндаля, измельчить, развести молоком до состояния киселя и продавить сквозь сито. Добавить этот кисель к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, отфильтровать.

### ***Персиковый самогон № 2***

800 г персиковых ядер мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение двух дней 8-10 раз ставить в остывающий духовой шкаф. Затем отфильтровать, добавить 100 г изюма, залить 6 л двойного самогона и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

### ***Персиковый самогон № 3***

Измельчить 400 г персиковых ядер, развести в 6 л самогона, залить в толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить на 3 дня в печь на средний жар. Можно ставить в течение трех дней в остывающий духовой шкаф, но тогда это надо делать не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать. Горсть березового листа, горсть листьев черной смородины, горсть листьев черемухи, 1/2 горсти мяты положить в самогон и настаивать 1 день. После этого процедить и подсластить по вкусу.

### ***Розмариновый самогон***

400 г розмарина, 60 г соли, 12 л двойного самогона настаивать 3 дня. Перегнать и подсластить 1,2 кг сиропа.

### ***Розовый самогон № 1***

1 кг свежих розовых цветов залить 4 л очищенного самогона. Настаивать 1 месяц, затем перегнать до получения 2,5 л самогона. Взять 0,4 кг свежих розовых цветов, развести в 1,6 л мягкой воды и перегонять на медленном огне так; чтобы вышло 0,4 л розовой воды, добавить туда еще 0,4 кг новых, свежих розовых цветов и 1,2 л мягкой воды и перегонять на медленном огне до получения 0,4 л двойной розовой воды. В полученной воде растворить 800 г сахара. Самогон подсластить сиропом и отфильтровать.

### ***Розовый самогон № 2***

Набрать розовых лепестков, размять их в ступке, уложить в емкость и засыпать сверху слоем соли. Толщина слоя должна быть такой, чтобы можно было взять нормальную щепоть. Расстелить мокрое полотенце, накрыть кружком с гнетом и настаивать в прохладном месте 6-8 недель, пока лепестки не начнут гнить. Переложить все в куб, залить водой из расчета 1:1, перемешать и перегнать. Первач будет содержать спирт из роз и соответственно иметь сильный запах. Впоследствии же пойдет самогон практически без запаха. Его использовать не следует. Первый самогон перегнать еще раз, подсластить, отфильтровать.

### ***Полынный самогон № 1***

800 г аниса, 200 г полыни залить 12 л самогона, настаивать 14 дней, затем перегнать.

### ***Полынный самогон № 2***

300 г полынных верхушек, 60 г соли залить 12 л двойного самогона, настаивать 7 дней. Затем добавить 1,2 кг меда и перегнать.

### ***Полынный самогон № 3***

1,5 кг верхушек молодых побегов полыни, 100 г дягильного корня, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев душицы, 50 г аниса и 50 г бадьяна залить 12 л двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем перегнать до получения 8 л самогона, в который добавить 1,2 кг сахара, растворенного в 0,6 л воды. Такой самогон подкрашивают в зеленый цвет настаиванием на горсти листьев черной смородины или любистка.

Померанцевый самогон.

Померанец (грейпфрут) можно заменить зелеными апельсинами; но их потребуется в два раза больше. 800 г померанцевой цедры без мякоти залить 12 л двойного самогона. Настаивать 3 дня, а затем перегнать.

### ***Простой самогон № 1 (двойной)***

Любой самогон перегнать через куб еще раз.

### ***Простой самогон № 2 (из пшена)***

Разварить 3 кг пшена, развести теплой водой, добавить 100 г дрожжей, 1,2 кг теста из квашни и поставить бродить. Когда скиснет и перебродит, перегнать 2 раза.

### ***Простой самогон № 3 (из плодов)***

Большую емкость залить наполовину самогомом и наполнять ее любыми ягодами и фруктами, свежей и загнившей падалицей. Когда наполнится емкость, все должно перебродить. После этого самогон слить и перегнать, а в оставшиеся плоды долить нового самогона и вновь дать забродить, а затем его слить и перегнать.

### ***Рисовый самогон № 1***

Бутылку малаги, 200 г дробленого риса, 400 г крупного изюма, отваренного в воде, и сколько необходимо по вкусу сахарного сиропа. Добавить туда 400 г воды и 200 г белых пивных дрожжей, оставить бродить в посуде 3-4 дня. Затем добавить 12 л двойного самогона, 6 л мягкой родниковой воды и перегнать так, чтобы вышло 9 л самогона. В отдельную посуду налить 0,2 л 70<sup>0</sup> спирта или тройного самогона и всыпать 3-4 чайные ложки ванили. Настаивать 3-4 дня, потом отфильтровать. Настойку ванили и 2 капли розового масла добавить к уже перегнанному самогону. В холщовый мешочек положить 600 г свежей дубовой коры и 5 г корня калгана. Этот мешочек поместить в емкость с самогомом и плотно закупорить.

### ***Рисовый самогон № 2***

2,5 кг дробленого риса, пережаренного наподобие кофе, 25 г шафрана залить 60 л очищенного самогона и перегнать до получения 43 л водки, которую можно подкрасить жженым сиропом.

### ***Рябиновый самогон № 1***

Собрать до морозов 3 кг спелой рябины, размять, добавить 80-100 г дрожжей, залить 12 л свежего хлебного кваса и настаивать при температуре 15-16<sup>0</sup>С. Когда активное выделение газа прекратится, размешать и перегнать. Затем добавить 6 л самогона и перегнать еще раз, пока не будут устранены посторонние запахи.

### ***Рябиновый самогон № 2***

После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел, с вкусом, напоминающим французский коньяк.

### ***Рябиновый самогон № 3***

Рябину размять, залить ее самогоном, так, чтобы едва покрылись ягоды, а емкость наполнилась наполовину, добавить дрожжей из расчета 15-20 г на 1 л, плотно закрыть и настаивать 14 дней, затем перегнать 2 раза.

### ***Свекольный самогон № 1***

Натереть на терке и отварить 8 кг сахарной свеклы. В еще теплую свеклу добавить 5-6 кг сахара, залить 10 л воды при температуре 25<sup>0</sup>С. Добавить 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Настаивать в теплом месте 3-4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать 2 раза.

### ***Свекольный самогон № 2***

Натереть свеклу; залить водой и кипятить 1-1,5 часа. Жидкость слить в емкость, а свеклу, вновь залить водой и опять, кипятить 1-1,5 часа, затем слить. Еще раз залить, прокипятить и слить. Всю полученную, при трех кипячениях жидкость слить в одну емкость, наполнив ее не более чем на 2/3 объема. Добавить дрожжей из расчета 40 г на 4 л и настаивать 10-15 дней до прекращения образования пены. При добавлении сахара, картофеля или других компонентов настаивание длится 4-7 дней. По окончании брожения перегнать.

### ***Свекольный самогон № 3***

Приготовить 4 л свекольной жидкости так же, как в предыдущем рецепте, добавить 2 кг полтавской крупы и настаивать 4-5 дней при температуре 20-22<sup>0</sup>С. Затем добавить еще 15 л свекольной жидкости и настаивать 15 дней до готовности, потом перегнать.

### ***Свекольный самогон № 4***

Изготавливается из патоки. Взять 10 л патоки, 200-250 г дрожжей, залить 25 л воды. Настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать 2 раза.

### ***Свекольный самогон № 2***

Сахарную свеклу натереть на терке, отварить и отжать сок. Взять 30 л сока, 200 г дрожжей и настаивать в теплом месте 5-6 дней. Затем перегнать 2 раза.

### ***Сливовый самогон № 1***

Размять 12 кг слив, добавить 1-1,5 кг сахара и настаивать 12-16 дней. Когда брожение прекратится, перелить все в куб и перегнать 2 раза.

### ***Сливовый самогон № 2***

Самые зрелые сливы вместе с косточками толкутся в ступе. При этом доливают воду до превращения массы в жидкую кашу, которую ставят бродить. Когда "каша" перестанет выделять газ, ее переливают в куб и перегоняют 2-3 раза.

### ***Тминный самогон***

1,2 кг крупно истолченного тмина залить 5 л самогона и настаивать 3 дня. Затем, добавить еще 5 л самогона, перегнать и подсластить по вкусу.

### ***Травный самогон № 1***

Взять 1 литровую банку сосновых шишек, 1 - золототысячника, 1 - листа черной смородины, 1 – любистка (зори), 1 - полыни, 1 – бедренца, 1 - мяты, 1 - розмарина, 1 - малинового корня и залить все это двойным самогоном так, чтобы он покрыл травы. Настаивать 2-3 дня, затем перегнать.

### ***Травный самогон № 2***

45 г корицы, 20 г мускатных орехов, 20 г мускатного цвета, 20 г калгана, 20 г фиалкового корня, 20 г ладана, 50 г фисташек, 15 г гвоздики залить 12 л двойного самогона, добавить 800 г толченого изюма. Настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

### ***Травный самогон № 3***

Взять 50 г корицы, 50 г померанцевой корки, 200 г фисташек, 35 г ладана, 35 г мускатного цвета, 35 г мускатных орехов, 35 г кардамона, 30 г гвоздики. Все это истолочь, перемешать, залить 15 л двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить ломоть черного хлеба, обмазанный медом, и перегнать на медленном огне.

### ***Травный самогон № 4***

Взять 155 г тмина, 155 г шалфея, 155 г иссопа, 155 г майорана, 100 г лимонной корки, 100 г розмарина, 120 г фисташек, 20 г корицы, 20 г мускатного цвета, 20 г мускатных орехов, 20 г ладана, 20 г кардамона, горсть можжевельных ягод, 20 г гвоздики. Залить 18 л двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить 800 г изюма и обмазанный медом ломоть хлеба. Перегнать на медленном огне.

### ***Французская водка (Так в старину называли водку очень хорошего качества)***

Используются загнившие фрукты и ягоды, которые заливают водой так, чтобы она их слегка закрывала. Затем добавляют виноградного вина и дрожжей из расчета 0,7 л вина и 50 г дрожжей на 12 л водно-фруктовой смеси. Когда все закиснет, перегнать через куб 3 раза.

### ***Французская водка № 2***

37 л самогона, 6 л молока перегнать до получения 20 л самогона. Добавить 3 л молока, 1,5 кг ржаного хлеба, 6 л виноградного вина, 2,5 кг изюма, 800 г сахара и перегнать до получения на выходе 12 л самогона.

### ***Французская водка № 3***

Перегнать 37 л самогона, 6 л молока. Добавить 3 л мягкой родниковой воды, 3 л молока, 3,3 кг ржаного хлеба и перегнать еще раз. Затем добавить 3 л белого виноградного вина, 1,2 кг изюма, 400 г сахара, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

### ***Хлебный самогон № 1***

Размолоть 4 кг пшеницы, добавить 1 кг сахара, залить 3 л воды и настаивать в теплом месте 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара и 18 л воды, настаивать 7-8 дней. Когда брага станет горькой, процедить и перегнать 2 раза. Отходы не выбрасывать, а добавить к ним 5 кг сахара, 8 л теплой воды и настаивать 8-10 дней. Затем процедить и перегнать эту брагу 2 раза.

### ***Хлебный самогон № 2***

Прорастить 6 кг ржи, пшеницы или ячменя, а затем перемолоть. Размочить в 10 л воды 8 буханок черного хлеба и тоже перемолоть. Разварить 10 кг картошки и размять ее. Перемешать картошку с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей и настаивать в теплом месте 7-8 дней. Перегнать 2 раза.

### ***Хлебный самогон № 3***

Зерно вымачивают в кадках 3 дня, сушат на противнях 2 дня и досушивают в печи. Когда зерно высыхает до стадии хруста при раскусывании, его перемалывают. Затем в кадку наливают 2 ведра горячей воды, добавляют 8 кг смолотого зерна и перемешивают. Через два часа доливают 2 ведра горячей воды и вновь перемешивают. Через час добавляют 0,5 ведра холодной воды, перемешивают и кладут дрожжи. Настаивают в теплом месте 3 дня, затем перегоняют.

### ***Чайный самогон***

200 г хорошего зеленого чая залить 1,2 л кипятка, плотно закрыть, дать остыть и процедить. Этим чаем разбавить 7,5 л двойного самогона, сюда же отжать через полотно заварку, плотно закрыть и настаивать 8 дней. Затем добавить еще 100 г зеленого чая, 2,5 л кипяченой воды и перегнать до получения 3,7 л самогона. Подсластить по вкусу и отфильтровать.

### ***Шалфейный самогон***

200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г шиповника или розового цвета залить 12 л самогона, плотно закрыть и настаивать 2 дня. Затем перегнать и подсластить по вкусу.

### ***Яблочный самогон***

Свежие яблоки залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью, и настаивать полгода. Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул. Дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воды из расчета 2,5 л на 10 л самогона: Затем перегнать и отфильтровать.

# СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОДКИ

## Обработка сырья

Цель переработки *крахмалосодержащего сырья* - освободить крахмал из клеток и перевести его в растворимое состояние. Это достигается при помощи температурной обработки крахмала с водой.

Переработка картофеля состоит из промывания, измельчения клубней, разваривания и подготовки суслу.

*Мука зерновых культур* перерабатывается также путем нескольких последовательных операций: смешивания с водой, клейстеризации и разваривания. Муку разваривают так же, как и картофель, при этом в затор можно добавить немного серной кислоты (0,5-0,8%).

Переработка сахаросодержащего сырья направлена на получение сладкого суслу из сахарной свеклы, яблок, других плодов и ягод. Что касается сахарной свеклы, то ее сахар входит в состав клеточного сока и может быть извлечен в виде раствора промыванием мелко нарезанной свеклы горячей водой.

*Фруктово-ягодное сырье* менее трудоемко вследствие того, что содержит сахар, который сбраживается непосредственно. Это сырье мочат, дробят, отжимают сок, уваривают его и пастеризуют. После охлаждения, сок фильтруют и сбраживают.

Операция по приготовлению *солодового молока* представляет собой смешивание солода с водой для получения раствора ферментов, активность которых, в том числе основного фермента - диастаза, значительно повышается.

В целях лучшего извлечения ферментов солод можно тонко измельчить с помощью любого дробильного устройства (кофемолки, ступки и т.д.).

Солодовое молоко готовят из солода нескольких видов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1.

Для стерилизации солод трижды тщательно промывают горячей водой при температуре 65<sup>0</sup>С. При этом, все компоненты солода смешивают и помещают в емкость с горячей водой. Выдерживают 5-8 минут, воду сливают.

Затем смесь солодов помещают в солододробилку (кофемолку) и размалывают до получения мелкой муки, которую просеивают через сито. Оставшуюся крупную фракцию дробят повторно до получения мелкого размола. На 2 кг мучного сырья необходимо 130-165 г солода и 900-1000 мл воды.

Солодовое молоко используют для осахаривания крахмального сырья основного затора.

*Питьевой, или винный (этиловый) спирт* - это прозрачная бесцветная жидкость с характерным запахом и вкусом, легко растворимая в воде. Его температура кипения - 78,30С.

Для приготовления питьевого (этилового) спирта используют следующие виды сырья и продуктов:

- дрожжи;
- крахмалосодержащие сахаросодержащие продукты;
- воду;
- ароматические и минеральные вещества.

Роль дрожжей состоит, главным образом, в том, что они способны сбраживать углеводы, то есть расщеплять сахара на винный спирт и углекислоту.

Для сбраживания сахаров применяют прессованные дрожжи в количестве 10-15% от веса исходного сырья, чтобы сразу обеспечить доминирующее их положение в сусле затора и нейтрализовать влияние "диких" дрожжей.

## Приготовление основного затора

**Затирание основного затора** – одна из главных в процессе получения спирта. Ее цель - обеспечить преобразование крахмала, которое включает в себя три стадии: клейстеризацию, разжижение (растворение) и осахаривание. В этих целях используется солодовое молоко, нагревание затора до температуры 52-62<sup>0</sup>С и выдержка при этой температуре в течение 7 -8 часов.

**Осахаривание** крахмала зависит от ряда условий, в частности, от того, используется ли чистый крахмал или сырье. Во втором случае продолжительность Осахаривания будет по времени гораздо длиннее. Мучное осахаривание длится 7 -8 часов, осахаривание картофельного затора – всего 1-2 часа. Важно не перегреть суслу более 65<sup>0</sup>С.

Для определения окончания осахаривания делают проверку на йодную пробу. Концентрация сахаров готового суслу должна быть не менее 16%, что соответствует плотности раствора 1,06.

При затирании солодовое молоко смешивают с разваренной крахмальной массой, осахаривают крахмал, фильтруют затор и проводят испытание суслу.

Затем прибавляют дрожжи и оставляют для брожения. Потом в 10-литровую кастрюлю (заторный чан) вливают 0,5 л солодового молока и столько же холодной воды. Затем этот состав энергично размешивают, после чего медленно прибавляют разваренную крахмальную массу.

Постоянно размешивая, следят, чтобы температура не превышала 58<sup>0</sup>С. Если же она поднялась выше этой нормы, нужно охладить затор путем смывания поверхности чана холодной водой.

Постоянное интенсивное перемешивание - неременное требование данной операции.

После этого добавляют остальные количества солодового молока и перемешивают затор в течение 5 минут.

Смесь крахмальной массы и солодового молока выдерживают в водяной бане в течение 4 часов при 65<sup>0</sup>С, постоянно размешивая. Затем измеряют концентрацию сахара в сусле и определяют наличие неосахаренного крахмала в заторе путем выполнения йодной пробы.

Поддерживая температуру 55-65<sup>0</sup>С, ведут осахаривание до тех пор, пока йодная проба покажет отсутствие в заторе неосахаренного крахмала. Время осахаривания крахмального затора может быть различным и зависит прежде всего от качества солода. При старом солоде или нарушениях технологии процесс осахаривания может затянуться до 20 часов вместо 3-4 часов, обычно уходящих на эту операцию.

**Прибавка зрелых дрожжей.** Охладив суслу затора до 30<sup>0</sup>С, прибавляют минеральное питание (хлористый аммоний, 0,3 г/л) и зрелые дрожжи (дрожжевой затор), размешивают и продолжают охлаждать до температуры 15<sup>0</sup>С. При этой температуре суслу сливают в бродильный чан и ставят для брожения в темное место и периодически, через каждые 5-6 часов, перемешивают.

**Брожение** состоит из трех стадий:

- начальное брожение (до 30 часов);
- главное брожение (от 15 до 24 часов);
- дображивание (картофельный затор - 15-25 часов, свекольный 90-120 часов).

С целью **перегонки** бражку помещают в перегонный куб и нагревают до температуры кипения, которая колеблется в диапазоне 83-93<sup>0</sup>С в зависимости от содержания спирта.

Образующиеся при кипении бражки пары содержат алкоголя в 3-8 раза больше, чем его содержится в растворе. Для того чтобы получить более концентрированный спиртовой раствор, перегонку проводят еще раз.



После первой перегонки спиртовой отгон нейтрализуют стиральной содой или золой березовых дров (10 г сады на 1 л отгона). При повторной перегонке спиртовой отгон заливают в перегонный куб, заполнив не более 3/4 объема.

До температуры 70<sup>0</sup>С нагрев спиртового отгона ведут интенсивно, а затем снижают интенсивность нагрева. Температура кипения отгона - 85-87<sup>0</sup>С. До достижения этой температуры нагрев ведут медленно. Если появился вторичный отгон, та скорость нагрева необходимо увеличить.

При второй перегонке необходимо контролировать спиртометром концентрацию спирта в спиртоприемнике. При концентрации вторичного отгона 55-60<sup>0</sup> полученный спирт сливают и продолжают перегонку второй фракции до тех пор, пока температура кипения не поднимется до 98<sup>0</sup>С.

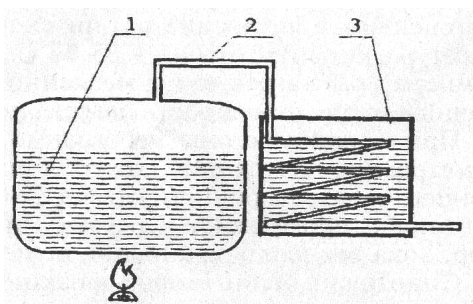
Спиртовой отгон второй фракции с низкой концентрацией алкоголя (30<sup>0</sup>) необходимо перегнать еще раз.

Концентрацию спирта обычно приблизительно определяют методом сжигания, для чего к столовой ложке спирта (около 2.0 мл) подносят зажженную спичку. Если возгорания не происходит - та считается, что концентрация спирта менее 30<sup>0</sup>, если возгорание прерывистое с мигающим пламенем - концентрация спирта 35-38<sup>0</sup>; если горение ровное и устойчивое с высоким пламенем, а водный остаток менее половины начального объема - то концентрация спирта более 50<sup>0</sup>.

Вид сырья	Выход спирта, л/кг	Выход водки, (40 <sup>0</sup> ) ,л/кг
Картофель	0,11 - 0,18	0,35
Рожь	0,4 - 0,43	0,88
Пшеница	0,433	0,92
Рис	0,587	1,247
Овес	0,358	0,895
Горох	0,408	0,767
Пшено	0,413	0,876
Крахмал	0,716	1,521
Желуди	0,250	0,558
Свекла/с	0,082 - 0,12	0,212
Виноград	0,09 - 0,14	0,247
Яблоки	0,064	0,138
Груши	0,052 - 0,1	0,165
Ячмень	0,344	0,724
Гречиха	0,473	1,004
Вишня	0,045 - 0,06	0,121
Сахар	0,511	1,080
Каштаны	0,258	0,572

## АППАРАТЫ ДЛЯ ПЕРЕГОНКИ И РЕКТИФИКАЦИИ СПИРТА

Существует ряд типов перегонных аппаратов, в которых отсутствует трубка-змеевик. Самый простой из них можно сделать из Кастрюли нужного размера, которая наполовину заполняется брагой. На дно кастрюли помещается подставка, которую с успехом можно сделать из бывшей в употреблении консервной банки (подставка должна быть выше уровня браги), в банке обязательно пробиваются многочисленные отверстия, чтобы она не вибрировала под действием паров. На подставку устанавливается тарелка диаметром на 5-10 мм меньше внутреннего диаметра кастрюли. На кастрюлю устанавливается таз с холодной водой. Понятно, что при помощи подобного аппарата невозможно получить качественный спирт, низка его эффективность, велики потери.



*Рисунок 11*

- 1 - сосуд с закваской
- 2 - трубка-змеевик
- 3 - сосуд с охлаждающей жидкостью

### ***Перегонный куб***

Перегонный аппарат с паровичком может быть собран из различных видов посуды, имеющихся в доме. Он состоит из паровичка, в который заливают зрелую бражку, трубопровода со змеевиком; помещенного в бак с холодной водой.

Подобный прибор имеет производительность 0,6-0,8 литра в час и позволяет получать при одноразовой перегонке концентрацию спирта 32-42<sup>0</sup>.

Следует помнить, что бражку при перегонке необходимо наливать не более чем на 2/3 объема аппарата и поддерживать температуру кипения не выше 80<sup>0</sup>С во избежание выброса бражки в паровой трубопровод.

Необходимо прекратить перегонку при повышении температуры кипения выше 98,5<sup>0</sup>С, так как при более высокой температуре происходит быстрое накопление в спирте сивушных масел.

Широкое распространение получили аппараты из бидонов от молокодоильных аппаратов.

Простейший перегонный аппарат со змеевиком, охлаждаемым проточной водой, можно сделать из обычной бытовой скороварки. Для этого клапаны в крышке скороварки вынимают, на их место устанавливают пробки для трубки из красной медицинской резины и термометра.

Брага заливается на половину объема. Спирт в парообразном состоянии выходит по трубке в змеевик, подключенный к водопроводному крану, остужается там и попадает в спиртосборник.

### ***Аппарат с ректификационной камерой.***

Данный прибор (см. рисунок 12) предназначен для ректификации (очистки) спирта в небольших объемах (1-1,5 л).

Прибор состоит из нижней емкости 1 с сырым спиртом или спиртовым отгоном; холодильника 3 для охлаждения паров спирта, ректификационной камеры 2, соединенной трубопроводом с зажимом 8 с приемником 5 для спирта; змеевика 4, помещенного в сосуд с водой; верхней крышки 9 с зажимами 10; термометра.6; шланга 7.

Образующиеся при нагревании сырого спирта до точки кипения пары поднимаются вверх, проходят через холодильник ректификационной камеры и при этом конденсируются.

Избыток жидкости в ректификационной камере сливается через отверстие в нижнюю емкость. В камерах 1 и 2 спиртовой раствор многократно перегоняется, что ведет к повышению концентрации спирта в ректификационной камере до 92<sup>0</sup>.

Продолжительность процесса ректификации составляет 10-12 часов.

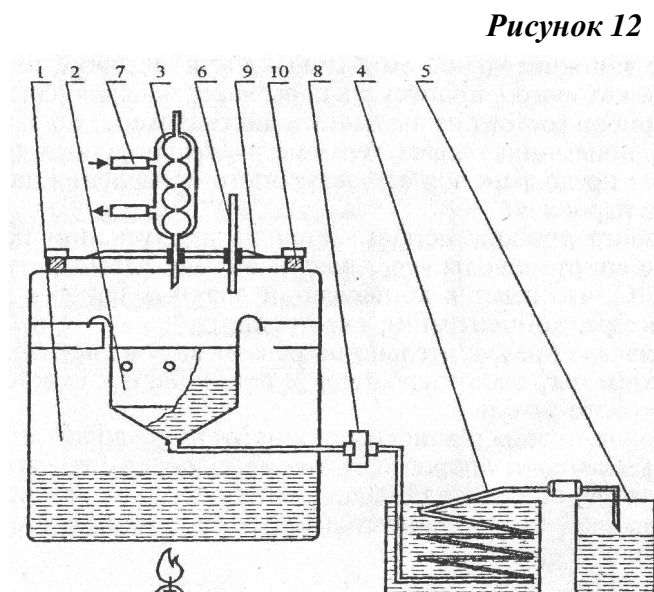


Рисунок 12

### Прибор для ректификации

Для того чтобы очистить спирт от примесей или повысить концентрацию алкоголя, можно использовать прибор с дополнительной емкостью - *дистиллятором*, назначение которого - пропускать пары через водяную среду.

Прибор состоит из паровичка, дистиллятора, холодильника, приемника спирта, термометра, трубопровода, трубки для предохранения от чрезмерного повышения давления в паровичке.

Работа прибора основывается на пропускании паров смеси спирта и воды через водную среду с температурой 80-82<sup>0</sup>С, что ведет к конденсации водяных паров в дистилляторе, концентрации паров спирта.

Сначала предварительно нагревают воду в дистилляторе, затем нагревают паровичок и приступают к перегонке спиртового отгона.

Концентрация ректификационного спирта достигает 80<sup>0</sup>. Часть спиртовых паров при этом конденсируется в дистилляторе, поэтому для уменьшения потерь и увеличения выхода спирта рекомендуется воду из дистиллятора перегонять повторно.

### Ректификационная колонна

Ректификационная колонна при меняется для получения спирта высокой степени очистки и концентрации до 95<sup>0</sup>.. Колонна содержит несколько ректификационных емкостей, в которых происходит последовательная перегонка из нижней камеры в верхнюю, где собирается очищенный и концентрированный спирт (см. рисунок 13).

Нижняя емкость 1 наполняется сырым спиртом, емкости 2 и 3 с чашечками 4 предназначены для хранения промежуточного спиртового раствора, получающегося при

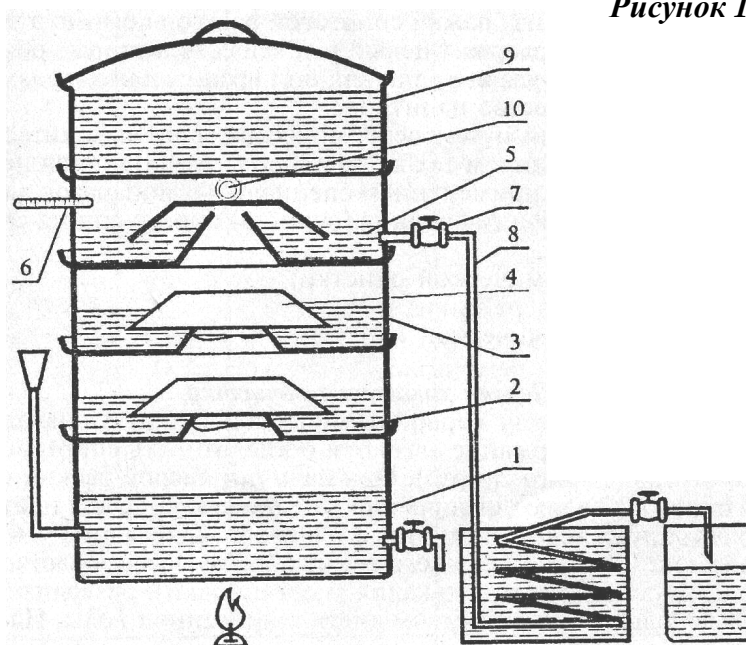


Рисунок 13

последовательной перегонке.

Ректификационная емкость 5 л с термометром 6, краном 7 и трубопроводом 8 используется для сбора чистого спирта повышенной концентрации.

Для поддержания заданной температуры 80-82<sup>0</sup>С применяется охладитель 9, наполненный холодной водой. Ректифицированный спирт охлаждается в холодильнике и собирается в приемнике. Легкокипящие примеси отводятся через трубопровод 10 и конденсируются в специальном приемнике (на рисунке не показан).

Перед началом ректификации емкости 2 и 4 заполняются водой. В начальный период ректификации в емкости 5 собирается спирт с головными примесями.

Эта часть спирта (3,5-5%) сливается, так как не пригодна для пищевых целей. Затем проводится ректификация всего объема спирта.

Отбор спирта из камеры 5 проводится до тех пор, пока концентрация сивушных масел не достигнет предельного значения (не более 3 мл на литр спирта).

Преимущества данного устройства состоят в том, что процесс ректификации происходит непрерывно, вследствие чего такие колонны применяются для получения значительных объемов спирта.

### ***Очистка питьевого спирта***

Методы ректификации включают химическую очистку с помощью различных веществ, нейтрализующих примеси, а также отделение примесей путем многократного испарения и конденсации паров, что позволяет разделить состав на отдельные фракции и повысить их концентрацию.

Полученный из бражки спиртовой раствор помимо этилового спирта содержит целый ряд веществ, которые обязательно нужно удалить, так как они вредны для здоровья и ухудшают качество напитков.

Ректификация путем перегонки может производиться как с использованием тех же приборов, что и простая перегонка, так и с применением специальных аппаратов для ректификации. Ректификация (очистка) сырого спирта состоит из:

- 1) первой химической очистки;
- 2) дробной перегонки;
- 3) второй химической очистки.

### ***Первая химическая очистка***

Для проведения первой химической очистки сначала проверяют содержание алкоголя и кислотность спиртового отгона (сырого спирта). При наличии кислой реакции в спирт добавляют щелочь или кальциевую соду для нейтрализации кислотности (1-2 г щелочи КОН или 5-6 г соды на 1 литр). После чего спирт обрабатывается раствором марганцевокислого калия (марганцовки) разводимого небольшим количеством дистиллированной воды. На 1 литр сырого спирта берут 2 г марганцовки, предварительно растворенной в 50 мл дистиллированной воды.

Затем смесь спирта и раствора марганцовки тщательно перемешивают и оставляют в течение 15-20 минут для завершения химической реакции. После чего снова добавляют щелочи или кальциевую соду в том же количестве, опять перемешивают и оставляют для осветления на 8-12 часов. Затем спирт фильтруют через ткань и проводят вторую операцию ректификации - дробную перегонку. Усваиваемость щелочами или кальциевой содой сивушных масел довольно высока - достигает уровня 95%.

### ***Дробная перегонка***

Для проведения дробной перегонки применяют перегонный куб с каплеуловителем.

Сырой спирт для дробной перегонки разбавляют мягкой водой до концентрации 45 - 50<sup>0</sup>, для чего необходимое количество воды вливают в емкость с сырым спиртом, измеряя концентрацию спиртометром (ареометром).

Разбавленный спирт заливают в ректификационный аппарат (куб) и быстро нагревают до 60<sup>0</sup>С, затем снижают скорость нагрева и нагревают медленно до температуры кипения (83,5-84,5<sup>0</sup>С). В таблице приведены характеристики различных стадий дробной перегонки.

***Использование спирта различных фракций при дробной перегонке***

Стадия перегонки	Название фракции	Объем спирта во фракции в % к объему алкоголя в растворе разбавленного сырого спирта	Температура стадии	Использование спирта данной фракции
Начальная	Первая фракция	38% (40 мл на 1 л 45 <sup>0</sup> спирта)	83,5-84,5 <sup>0</sup> С	Используют только в технических целях
Вторая стадия		40-42% (420 мл на 1 л сырого спирта)	96-97 <sup>0</sup> С	Используют для пищевых целей
Третья стадия		8-10% от объема второй фракции (60-80 мл на 1 л сырого спирта)	96-99 <sup>0</sup> С	Спирт низкой концентрации с Высоким содержанием сивушных масел. Необходима повторная ректификация.

***Вторая химическая очистка***

Второй химической очистке подвергают спирт второй (пищевой) фракции дробной перегонки.

Вторая химическая очистка проводится путем обработки древесным углем. С этой целью спирт помещают у бутылку и добавляют туда толченый древесный уголь (липовый, березовый). Количество - 50 г на один литр спирта.

Существует более быстрый способ очистки. Адсорбность угля резко повышается, если спирт проходит через его массу в движении. Поэтому, сделав фильтр (в воронку укладываются последовательно фланель, вата, уголь), можно, очистить спирт в течение 2-3 дней. Пропускать спирт через этот фильтр надо не менее 10 раз в день.

# РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКОЙ ВОДКИ

## *Хлебная водка*

Для приготовления хлебной водки можно воспользоваться следующим рецептом.

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу; горох прорастить. Для этого размочить продукты в теплой воде, разложить тонким (до 2 см) слоем. Следить, чтобы зерно не прокисло.

Проросшее зерно высушить, смолоть на муку. Вскипятить воду и в кипящую, постоянно помешивая, добавить эту муку. Размешивать до состояния жидкого киселя.

Укрыть, дать выстояться часов 10-12, разлить по мискам, тазикам. Остудить до комнатной температуры. Добавить дрожжи: на 12 ведер закваски - полкило. Бродит 5-6 дней. Перегнать на паровом аппарате.

Из всех видов хлебная водка самая лучшая. Вместо дрожжей, если их нет, можно добавить килограмм сухого гороха. При этом процесс брожения увеличится на 10 дней.

## *Водка хлебная с картошкой*

Для приготовления хлебной водки с картошкой следует сделать солод, как и в первом рецепте (прорастить зерно, высушить, смолоть). Сварить картошку. Истолочь с водой то, что осталось после варки. Засыпать сверху солодовой мукой. Опять толочь до ровной киселеобразной консистенции. Все это должно быть очень горячим. Сверху присыпать остатками муки, оставить на ночь.

Через 10-12 часов перемешать, перелить в бочку, добавить 0,5 кг дрожжей. Брожение должно длиться 5-6 дней. На 2 ведра солода добавляют 4-5 ведер картошки. Перегнать на паровом аппарате.

## *Водка хлебная с печеным хлебом*

Хлебная водка с печеным хлебом готовится также, как и в предыдущем рецепте. Вместо картофеля используется размоченный в кипятке ржаной или пшеничный хлеб. На 2 ведра солода нужно 15-20 буханок хлеба.

## *Водка хлебная с дрожжами № 1*

Существует два варианта приготовления хлебной водки с дрожжами. Первый: прорастить полведра ржи, пшеницы или ячменя. Истолочь. Размочить в 15 л воды 10-12 буханок черного хлеба. Смешать. Добавить 750г дрожжей.

Если хлеба мало (8 буханок), сварить чугунок картошки. Перемять, смешать с зерном и хлебом.

Брожение в теплом месте длится неделю. Затем перегнать на паровом аппарате.

## *Водка хлебная с дрожжами № 2*

Хлебную водку с дрожжами можно приготовить и другим способом.

Пшеницу прорастить, перемолоть на мясорубке, кофемолке (можно истолочь). Добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место. На 10 кг пшеницы 30 л воды и 0,5 кг дрожжей. Когда брожение прекратится, перегнать на паровом аппарате.

## *Водка хлебная на хмеле*

Для приготовления хлебной водки на хмеле надо пшеницу или рожь прорастить в деревянном корыте. Заварить хмель. Приготовить так называемый затор – в брагу, которая осталась от прошлого раза (1,5-2 л), добавить сваренный хмель (3 л). Потом все вместе перемешивается - пшеница или рожь, картошка и затор. Зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку.

Поставить в теплое место и держать до тех пор, пока перестанет бродить и шуметь. Затем перегнать на паровом аппарате.

На 1 ведро зерна - картошки вареной 2 ведра. Получается 2 л водки хлебной.

### ***Водка из дрожжей***

Для выгонки дрожжевой водки пригодны как пивные дрожжи, так и виноградные, остающиеся на дне бочек.

Перегонный куб наполняют дрожжами только на две трети. Огонь под кубом должен легко регулироваться. Непрерывно помешивая дрожжи, чтобы они не пригорели, нагревают до тех пор, пока дрожжи начнут подниматься наверх, затем огонь сильно уменьшить, наложить колпак, вставить трубы, обмазать швы, примазать охладитель и приемник и на маленьком огне, например угольном, гнать водку. Для повторной перегонки куб нужно тщательно очистить.

Для улучшения вкуса при повторной перегонке можно добавить ароматических веществ - гвоздики, имбиря, аира, корицы и т.п., - предварительно мелко искрошив их. Нужно также добавить немного соли или пережженного винного камня. Перегонять на маленьком огне, не допуская попадания в спирт осадка.

Таким же образом перегоняют в водку испортившееся виноградное вино.

### ***Простая водка***

Кроме обыкновенного и всем известного передваивания через куб простого вина, простую водку можно приготовить еще следующим образом: взять 3 кг пшена, разварить в котле и, положив в кадку, развести теплой водой; потом положить дрожжей и 1 кг 223 г теста; когда вскиснет и перебродит, то, положив в куб, перегнать и после того передвоить.

Или с начала весны налить большую половину бочки вином и, когда начнут поспевать ягоды и древесные плоды, наполнять ими бочку без разбора, как ягодами, так и падалицей, свежей и загнившей, не исключая огрызков и очистков яблочных и грушевых. После того как бочка наполнится и несколько постоит, первое вино слить и передвоить в водку, а на оставшиеся плоды налить опять вина и дать постоять подольше, из чего по передвоении выйдет опять водка:

### ***Водка из сахара***

Для приготовления водки из сахара надо взять 6 кг сахара, развести в 30 л теплой воды и добавить 200 г дрожжей. Поставить в теплое место.

Для запаха можно добавить ветки смородины или вишни или же сухой укроп.

Через 6-7 дней закваска готова. Выход 6 л. Не следует делать брагу излишне концентрированной по сахару. Он перегорает и уходит в отходы.

### ***Водка из просяной крупы***

Для приготовления водки из просяной крупы взять просяную крупу, разварить в котле, выложить в заторный чан, развести теплой водой, добавить дрожжей и 1 кг ржаного теста из квашни. Когда брага закиснет, перегонять сначала в раку, потом в кубе в простое вино, а затем передвоить в водку. Эта водка лучше обыкновенной, выгоняемой из хлебного вина.

### ***Водка из картофеля***

Очень популярен рецепт приготовления водки из картофеля. Для ее изготовления надо взять 20,5 кг картофеля, вымыть его как можно чище и истереть вместе с кожурой, на терке. Затереть на небольшом количестве горячего кипятка 8-9 кг молотого солода и вымешать лучшим образом.

В этот раствор положить истертый картофель, вымешать еще, Оставить затор на некоторое время в покое, остудить потом до теплоты парного молока и запустить дрожжи.

По окончании брожения вылить брагу в куб и перегнать обыкновенным способом. В результате получится отличная водка.

### ***Водка из моркови***

Для приготовления морковной водки следует взять морковь, хорошо вымыть ее, сварить, потом истолочь ее в корыте или ступе в киселеобразную гущу. После этого, взяв произвольное количество смолотой ячменной или пшеничной муки, затереть в чане на горячей воде, положить туда морковную гущу и вымешать самым лучшим образом.

Когда затор получится надлежащей степени теплоты, запустить в него дрожжи и оставить перебродить. Наконец, когда брожение завершится, перелить брагу в куб и перегнать на не очень сильном огне.

Неплохо положить в куб немного анису.

### ***Водка из свеклы № 1***

Не менее популярен рецепт приготовления водки из свеклы. Для изготовления этой водки надо взять хорошо вымытую свеклу, истереть ее на крупной терке или изрубить сечкой как можно мельче.

На одну меру рубленой или толченой свеклы взять 6-8 мер смолотого ячменного солода, затереть на горячей воде, вымесить, закрыть и дать постоять некоторое время закрытой. Потом вмешать свеклу, также горячей водой распаренную, тщательно вымесить, развести горячей водой.

Когда затор охладится до температуры парного молока, запустить в него дрожжи.

Когда брага поспеет, перелить ее в куб и перегнать. Для слабривания вкуса можно в куб положить немного угольного порошка и аниса.

### ***Водка из свеклы № 1***

Другой способ приготовления свекольной водки: натереть на терку сахарную свеклу, отварить в печи, отжать. На 30 л сока свеклы добавить 200 г дрожжей. Поставить закваску в теплое место.

Через 5-6 дней бражка готова. Сахар добавлять не надо.

При перегонке этим способом получается 5л водки.

### ***Водка из варенья***

Для приготовления этого вида водки следует взять 6 л испорченного варенья, развести в 30 л теплой воды, добавить 200 г дрожжей.

Чтобы иметь большой выход водки, надо добавить еще 3 кг сахара.

Закваску поставить в теплое место. Процесс брожения длится 3-5 дней. Затем перегнать на паровом аппарате.

Водки получится 6 л, а с добавлением сахара - 9 л.

### ***Водка из груш № 1***

Для приготовления грушевой водки надо взять 5 ведер испорченных садовых груш, добавить 5 л теплой воды, 2 кг сахара и 200 г дрожжей. Поставить на неделю в теплое место. Перегнать готовый затор через паровой аппарат.

Из указанного выше количества исходного продукта получится 8 л водки.

### ***Водка из груш № 2***

Второй способ получения грушевой водки: надо взять груши, перемять их как можно чище, истереть или раздавить их в довольно густоватый затор. Сложить его в чан, залить кипящей водой, затереть и развести таким количеством воды, сколько потребуется для наполнения чана и доведения самого затора до теплоты парного молока. Затем запустить дрожжи.

Дать затору бродить 2-3 дня, а потом перелить брагу в куб и поступать как обыкновенно.



### ***Водка из диких груш***

Собрать дички, ссыпать их в деревянную бадью или бочку - до половины емкости. Пусть там гниют. Потом помять их деревянным пестом и пусть стоят 2-3 недели. Ничего не добавлять.

Когда затор начнет пахнуть вином, перегнать его.

### ***Водка из яблок***

Приготовление фруктовых водок имеет ряд особенностей. Чтобы получить яблочную водку, надо яблоки мелко изрубить сечкой, которой рубят капусту. Взять по равной доле ржаного теста и пшеничных отрубей, разболтать в чане с теплой водой, всыпать рубленые яблоки и тщательно перемешать. Долить еще теплой воды и оставить на 3 недели. Если яблоки были лежалые или подгнившие, то достаточно 2 недели.

Получившуюся в результате брагу переложить в чистый браговар и перегнать в раку, имеющую очень слабый винный вкус. Когда раки наберется достаточно для наполнения куба, перегнать как обычно.

Для аромата в водку можно добавить душистых специй и трав, заливая специи прямо в куб.

### ***Водка из слив***

Сливовую водку можно приготовить следующим образом. Взять кадку, наполнить ее сливами. Не надо их ни давить, ни толочь. Оставить их лежать до тех пор, пока, разбрюзгнув, они осядут сами собой.

Если слив не столько много, чтобы в скором времени можно было собрать их на целую кадку, поставьте емкости в погреб, в сухой песок, до постепенного наполнения.

Если сливы употребляются сразу, накрытую кадку поставить в теплое место, где недели через 2-3 произойдет брожение.

Степень достаточного брожения слив определяется по тому, что они осядут и будут издавать винный запах. Тогда положить в куб, но не доверху, и далее поступить по обыкновенному способу винокурения.

### ***Водка плодово-ягодная***

Еще один рецепт для особо рачительных садоводов. Весной в большую бочку влить любое количество простого вина (водки), и с того времени, как появятся ягоды, бросать в нее всё подряд землянику, малину, вишни, груши, яблоки, очистки и кожуру плодов.

К концу лета, когда плоды кончатся долить доверху вином, слабо закупорить и оставить до весны.

Весной перегнать обычным способом.

### ***Водка из сухофруктов***

Для приготовления водки по этому рецепту надо взять ведро воды, закипятить ее, заварить в ней 2 кг сухих яблок или груш, добавить 3 кг сахара, 300 г дрожжей. Все плотно закрыть, оставив небольшое отверстие. Оставить бродить на 6-7 недель. Перед выгонкой добавить в закваску пучок сухого чабреца.

Таким образом можно получить 3-4 л водки.

### ***Водка из винограда***

Один из самых простых рецептов приготовления водки. Сок выдавить на вино, а то что осталось - на ведро отходов добавить 100 г дрожжей, 5 кг сахара - развести в 30 л воды. Поставить настаиваться на 7 дней в теплое место. Перегнать обычным способом.

При указанном количестве исходного продукта выход водки ожидается до 7 л (очень светлой).

### ***Водка из конфет***

Водка из конфет - не самый изысканный сорт водки, но и на него есть любители. Взять 5 кг конфет (с начинкой), развести их в 2 ведрах теплой воды. Поставить в теплое место для брожения не более чем на 4-5 дней. Потом гнать водку.

Из указанного количества исходного продукта можно получить 5 л водки.

### ***Водка из крахмала***

Для приготовления водки из крахмала надо взять 10 кг крахмала, добавить 2 ведра воды и заварить, как кисель. Затем добавить 500 г дрожжей, 1 кг сахара. Поставить бродить на 3-5 дней. Потом гнать водку обычным способом.

Из указанного количества исходного продукта можно получить 11 л водки.

### ***Водка без дрожжей и сахара.***

В этом рецепте дрожжи и сахар заменены запаркой и солодом.

Запарка: в 2 л воды заварить одну пригоршню свежего хмеля (сухого - две), дать немного настояться, отвар процедить, в еще теплом отваре размешать пригоршню муки. После кратковременной выстойки (30-40 минут) запарка готова.

Солод: прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть. В основной продукт свеклу, картошку, яблоки, груши и т.д. - добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого состояния, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать.

Расход: на данное количество запарки - 3 кг солода и 0,5 ведра (5-6 л) основного продукта - можно получить 3 л водки.

### ***Водка быстрым способом № 1***

Есть ситуации, когда водку надо приготовить очень быстро. Приводим несколько соответствующих рецептов.

Взять 1 кг гороха, 5 кг сахара, 500 г дрожжей и 15 л теплой воды. Размешать все, добавить 1 л парного молока. Затор выстаивать 1 сутки. Затем перегнать обычным способом. Получается 5 л водки.

### ***Водка быстрым способом № 2***

Смешать 5 кг сахара, 25 л кипяченной воды, 500 г дрожжей, 25 средних сырых картофелин, 3 стакана молока, 4 буханки хлеба. Поставить бродить на 24 часа. Затем перегнать в паровом аппарате.

### ***Водка быстрым способом № 3***

Пожалуй, это самый быстрый способ приготовления водки. Взять 10 кг сахара, пачку дрожжей, 3 л молока, 34 ведра воды. Все смешать, влить в стиральную машину. Крутить 2 часа. Затем дать отстояться и перегонять обычным способом.

### ***Водка айвовая***

Для приготовления айвовой водки следует взять перезрелую айву, истолочь или протереть на терке. Очень мелко посечь пучок ржаной соломы. Из этой смеси выдавить сок. На 8 стаканов этого сока - столько же водки. Добавить сахара обыкновенного и 50 г ванильного. Слить в бутылку, настаивать неделю. Профильтровать.

### ***Водка аирная***

Для приготовления аирной водки надо взять 600 г корня аира, 25 г померанцевой кожуры, по 12 г кожуры лимона, белого имбиря, корицы, кардамона и соли, 6 г кориандра.

Все специи истолочь и измельчить, положить в бутылку, залить 10 л простой водки и настаивать 2-3 недели. Перегнать, добавив в куб 6 л воды и две, пригоршни буковой или кленовой золы. Подсластить сиропом из 600 г сахара и 3 л воды, профильтровать.

### ***"Медовуха"***

Знаменитая "медовуха" готовится следующим способом. Взять 4 банки (700-граммовых) меда, 3 л сиропа, 27 л воды, 300 г дрожжей. Размешать все и поставить в теплое место на 6-7 дней. Когда затор будет готов, перегнать его.

Из указанного количества продукта можно получить 7 л водки.

### ***Ангеликовая водка***

Для приготовления ангеликовой водки (или водки из дягиля) следует взять 1230 г мелко насушенного дягилевого корня, налить 4,92 л хорошего отъемного вина, настоять 3 суток, влить в куб и, прибавив 6,15 л вина, передвоить.

### ***Водка анисовая***

Для приготовления этой водки надо взять 65 г аниса и 30 г фенхеля, смешать и истолочь, затем взять две трети получившейся смеси, залить 2 л водки и 400 г воды, перегнать, не допуская попадания белесого спирта.

В полученную водку положить оставшиеся специи, настоять несколько дней, подсластить сахаром, растворенным в холодной воде (600 г на 3 л), профильтровать.

### ***Водка анисовая двойная***

Для особо привередливых знатоков приводим рецепт двойной анисовки.

Взять 150 г аниса, 35 г тмина, по 25 г померанцевых цветов и лимонной корки, 50 г бадьяна, по 12 г гвоздики, корицы, корня айра, 18 г фиалкового корня, все искрошить и истолочь, залить 2,5 л простой воды перегнать, подсластить сиропом из 400 г сахара и 0,9 л воды.

### ***Апельсиновая водка***

Для приготовления апельсиновой водки взять два литра водки, сварить сироп из сахара рафинада и 1 литра воды, смешать с двумя литрами водки. Слить в бутылку. Бросить корки с 4 или 5 апельсинов. Поставить в тень на 3-4 дня.

Затем профильтровать. Разлить по бутылкам.

### ***Водка ароматная № 1***

Для любителей ароматных водок приводим собственный, не раз опробованный рецепт.

Взять 38,7 г померанцевых цветов, по 25,8 г коричных цветов, мускатного цвета, корки лимонной и корки померанцевой для вытяжки на 1 ведро

### ***Водка ароматная № 2***

Более сложный, но не менее распространенный способ приготовления ароматной водки.

Взять 15 г померанцевых цветов, по 50 г ладана, кардамона, мускатных цветов, цветов гвоздики, 75 г коричных цветов, по 50 г шалфея, шафрана, кардобенедиктина, калгана, корня айра, по 75 г мускатных орехов, кожуры лимона, кожуры померанца, по 25 г майорана, имбиря, розмарина, корня полыни, гвоздики, шиповника, райских зерен и винного камня.

Все искрошить, истолочь залить тремя ведрами водки, настоять десять дней, перегнать, подсластить сиропом из 2,4 кг сахара на 8 л воды.

### ***Водка вишневая № 1***

Для приготовления вишневой водки надо взять распускающихся почек с соцветиями вишневого дерева, залить в бутылки с водкой, настоять.

Получится водка зеленого цвета с вишневым вкусом.

### ***Водка вишневая № 2***

Вишневку можно приготовить другим способом. Взять 4 кг садовых кислых вишен, 200 г персиковых ядер, 3 горького миндаля, по 25 г померанцевой и лимонной кожуры, 20 г корня айра, 12 г корицы и 6 г цветов гвоздики. Залить в бутылки 1,8 л хорошей водки, и настаивать три-четыре недели, затем перегнать в кубе.

На оставшуюся гущу налить 2,7 л водки, настаивать четыре дня, слить с гущи, смешать с выдвоенной водкой, подсластить сиропом из 1 кг сахара и 2,5 л воды, через несколько дней процедить.

### ***Водка вишневая № 3***

Прекрасный запах можно придать напитку, если его приготовить по такому рецепту: взять 8,2 кг вишен, 410 г персиковых зерен; 77,4 г горького миндаля, 51,6 г лимонной, 51,6 г померанцевой корки, 38,7 г имбирного корня, 25,8 г корицы, 12,0 г гвоздичных цветов на 19,6 л водки. Подсластить 4 л сахарного сиропа.

### ***Водка гвоздичная***

Эта водка обладает ярко выраженным гвоздичным ароматом. Чтобы ее приготовить, надо взять 10-12 г сухих цветочных почек гвоздики, поместить их в стеклянную бутылку и залить крепкой водкой.

Поставить настаиваться на две недели, а затем добавить немного воды (0,5 объема) и перегнать через куб так, чтобы получить первоначальный объем водки.

После этого истолочь белый изюм (50 г на 1 л), добавить несколько цветков гвоздики (5 шт. на 1 л без ножек, которые надо обрезать) и настаивать две недели. Затем сцедить, осветлить, прибавив по одной ложке молока на литр водки и отфильтровать.

### ***"Ерофеич"***

Как известно, этому сорту водки отдавал должное даже русский император.

Чтобы приготовить "Ерофеича" надо взять 100 г калгана, по 30 г полыни, корня горьцвета, ромашки, можжевельных ягод, пианного корня, все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять и процедить. Как видим, ничего сложного.

### ***Водка земляничная***

Для приготовления земляничной водки надо взять зрелую землянику, освободить от чашелистиков, всыпать в бутылку, залить спиртом и поставить на солнце.

Через 3 дня спирт слить. На 1/8 ведра спирта взять 1,5 стакана воды и 300 г сахара. Воду с сахаром вскипятить 3 раза, снимая накипь. В горячий сироп влить настоящий спирт, помешивая ложкой. Процедить сквозь фланель. Бутылки укупорить и поставить на 2-3 недели в теплое место.

Если водку необходимо осветить, то использовать можно марганцовку: 3 г марганцовки распускается в небольшом количестве воды и вливается в 1/8 ведра водки при непрерывном помешивании. Водка осветлится в течение 2-3 дней. Потом ее осторожно слить.

### ***Водка кардамонная № 1***

Если вам приятен запах и вкус кардамона, воспользуйтесь следующим рецептом.

Взять 25 г очищенного кардамона, 4 г гвоздики, 6 г корицы, 12 г лимонной корки. Все мелко истолочь и перегнать с 1 л алкализированного спирта и 1 л холодной воды. Подсластить сахарным сиропом из 150 г сахара и 800 г воды.

### ***Водка кардамонная № 2***

Приводим менее сложный способ приготовления кардамонной водки.

Взять 200 г кардамона, 400 г изюма, истолочь, залить 8 л водки, настоять шесть суток, перегнать на очень маленьком огне.

### ***Водка коричная № 1***

В разнообразном ассортименте водок не последнее место занимает водка из корицы. Для ее приготовления надо взять 150 г корицы, залить стаканом спирта и 4 л белого вина, перегнать через куб, отделив самый крепкий винный спирт. Подсластить холодным раствором сахара в воде (без приваривания), профильтровать.

### ***Водка коричная № 2***

Если вас не раздражает запах корицы, воспользуйтесь еще одним рецептом.

На ведро водки положить 85 г корицы, по 40 г гвоздики, имбиря, 16 г майорана, пучок розмарина, горсть шалфея, 4 корешка фиалки, настаивать трое суток, перегнать. Подкрасить кошенилью, подсластить, профильтровать.

### ***Водка коричная № 3***

Если у вас хватит терпения подождать неделю; рекомендуем попробовать этот способ.

Взять 51,2 г цейлонской корицы, 4,3 г гвоздики, 7,4,8 г горького миндаля, очищенного от шелухи, 12,8 г звездчатого аниса, 51,2 г свежей померанцевой корки, 148,6 г сухой черники. Все это залить 3,69 л чистого винного спирта. Дав постоять с неделю, слить и, прибавив 820 г толченого сахара, распущенного в 1,23 л воды, взболтать и процедить сквозь фланель.

### ***Водка лавандовая***

Лавандовую водку можно приготовить, если взять 50 г лавандовых цветов, по 12 г корицы и гвоздики, истолочь, залить 5,5 л водки, настаивать десять дней, медленно перегнать, положив в куб ломоть хлеба, намазанный медом.

### ***Водка лавровая № 1***

Водка лавровая готовится довольно быстро, для этого надо взять 11,4 л двойного вина, 820 г мелко истолченных лавровых ягод, настоять 3 суток, перегнать обычным способом.

### ***Водка лавровая № 2***

Изменив соотношение ингредиентов, можно получить другой вкусовой оттенок. Для этого надо взять 400 г мелко истолченных лавровых ягод, залить 6 л водки, настоять трое суток и перегнать.

### ***Лимонная водка № 1***

По нашим наблюдениям, лимонная водка особенно популярна в среде интеллигенции. Для ее приготовления надо взять 1 бутылку водки и два лимона средней величины. Обмыть и обтереть плоды насухо. Срезать всю желтую кожицу (цедру) острым ножом, стараясь сделать это как можно тоньше, так как малейшее присутствие белой кожуры придает водке неприятный, горьковатый привкус.

Настоять несколько дней в теплом месте, после чего водку профильтровать обычным способом. В темной посуде не нуждается.

### ***Лимонная водка № 2***

Принципиально иной способ приготовления. Взять один лимон и кусок сахара, натереть кожуру лимона. Пожелтевший сахар соскрести на тарелку. Таким образом стереть с лимона всю кожуру. Желтый сахар положить в водку по вкусу.

### ***Водка из лимонной корки № 1***

Для приготовления водки из лимонных корок следует взять 800 г сухой лимонной корки, 20 г винного камня, 12 л простой водки, настаивать десять дней. Подсластить, используя на каждый литр водки стакан сахара, профильтровать.

### ***Водка из лимонной корки № 2***

Второй способ. Взять 400 г сухой лимонной корки, 400 г фиалки, 12 л простой водки. Настаивать пять-шесть дней, потом медленно перегнать через куб, пока получится 6 л хорошей водки, которую по желанию, можно подсластить сиропом.

### ***Малиновая водка № 1***

Для приготовления малиновой водки надо взять зрелую перебранную малину, высыпать ее в бутыл, залить хорошо очищенным спиртом так, чтобы едва покрывало ягоды, поставить на солнце.

Через 2-3 суток спирт слить. На 4,1 л спирта взять три стакана воды и 600 г сахара. Воду с сахаром вскипятить три раза; снимая каждый раз накипь, и в горячий сироп (только чтоб палец терпел) влить настоящий на малине спирт понемногу, мешая ложкой.

Процедить сквозь фланель, на которую положить сперва ваты, потом углей, потом еще слой фланели. Тщательно укупорить бутылки с водкой и поставить в темное место, чтобы она устоялась в течение нескольких недель.

Если надо осветлить (сделать прозрачной) водку в короткое время, то на четверть ведра водки (4,1 л) надо: 10-15 г марганцовки распустить в небольшом количестве воды и влить в водку, быстро помешивая. Водка осветлится в течение 2-3 дней, останется ее осторожно снять и процедить.

### ***Малиновая водка № 2***

Гораздо более простой способ: взять 400 г свежей малины, высыпать в 12,3 л водки, настаивать двое суток, перегнать и подсластить.

### ***Водка из мяты № 1***

Для приготовления мятной водки взять четыре горсти травы мяты и горсть соли, залить ведром водки, настаивать двое суток, перегнать, но не подслащивать.

### ***Водка из мяты № 2***

Можно сделать вкус водки более сложным. Для этого взять 200 г сухой травы мяты, по 50 г белой корицы, кудрявой мяты, и соли, по 25 г тысячелистника, белого имбиря и полыни, 12 г лавровых листьев, все измельчить, залить ведром хлебной водки, настаивать десять дней, перегнать, подсластить сиропом из 2,5 кг сахара и 4 л воды.

Через несколько дней профильтровать.

### ***Водка с “ миндалем”***

В последние годы миндальная водка завоевывает все больше почитателей. Для ее приготовления надо взять молодых побегов рябинового дерева, очистить их от кожицы; белые стебельки нарезать кусочками, наполнить ими четвертую долю куба, и налить на них спирт крепостью не выше 20% ,который и перегнать. Если миндальный запах слаб, можно положить стебельков побольше.

### ***Водка можжевельная № 1***

Можжевельник - одно из самых экологически чистых растений на земле. Для того чтобы приготовить можжевельную водку, надо взять 600 г можжевельных ягод, истолочь их как можно мельче и залить в бутылку с 6 л водки.

Настоять несколько дней, перегнать на очень маленьком огне

Первые 2,5 л водки будут самыми крепкими и качественными.

### ***Водка можжевельная № 2***

Еще один вариант приготовления. Взять 200 г можжевельных ягод, истолочь, положить в куб и залить водой, чтобы все ягоды были покрыты, добавить 2 л водки и гнать на очень маленьком огне, т.к. можжевельные ягоды очень быстро вспениваются.

Подсластить сахаром, растворенным в холодной воде: 600 г на 2 л воды.

### ***Водка мятная № 1***

Взять 200 г мяты, по 25 г полыни и шалфея, 16 г розмарина, по 12 г гвоздики и кардамона, засыпать в куб, залить 12,3 л простой, хлебной водки, замазать и настаивать трое суток, затем перегнать и подсластить.

### ***Водка мятная № 2***

Второй способ. Взять 200 г мяты, по 25 г полыни, шалфея, аниса, 12 г розмарина, по 10 г гвоздики, корицы, кардамона. Специи истолочь, залить 12,3 л простой хлебной водки, настаивать 3-4 дня. Профильтровать.

### ***Водка "паленка"***

Для приготовления "паленки" надо взять горшок, наполнить ягодами (малина, вишня), залить водкой, завязать толстой бумагой, проткнуть ее в трех местах, края замазать тестом. Два дня ставить в затопленную печь. Слить, процедить. Добавить сахар (на 1 кг ягод - 0,5 кг сахара), закипятить. Разлить по бутылкам.

### ***Водка персиковая***

Для приготовления персиковой водки взять 1 л алкализованного спирта, добавить 4-5 горстей свежих персиковых листьев, 3 стакана холодной воды и перегнать в маленьком кубе, не допуская попадания белесой водки.

Затем взять по 400 г вылущенных ядер дикого персика и горького миндаля, истолочь и растереть с 0,7 л свежего цельного молока, отжать через льняное полотенце, отжатое смешать с выгнанной водкой, добавить 200 г сахара. Дать постоять несколько дней, пока осядет и осветлится, затем профильтровать.

Вместо миндаля и персиковых ядер можно брать ядра сливовых косточек. Водка от них даже вкуснее.

### ***Водка перцовая***

Для приготовления перцовой водки надо взять 0,7 л водки и 25,6 г черного перца в зернах.

Смесь настаивать 2 недели, потом употреблять.

### ***Полынная водка***

Тот, кто хоть раз был в степи, никогда не забудет запах полыни. Чтобы приготовить полынную водку, надо взять 200 г полыни, 400 г аниса, залить 5 л простой водки, настаивать две недели, перегнать как обычно.

### ***Водка померанцевая***

Для приготовления померанцевой водки взять 800 г кожуры померанца, залить 12,3 л водки, настаивать три-четыре дня, перегнать.

### ***Водка из рябинового сока***

Сок ягод рябины, когда он находится в тепле, начинает самопроизвольно бродить. Эту жидкость по окончании брожения можно перегнать и получить 4% отличной водки, которая содержит до половины безводный винный спирт.

Взять 65,6 кг рябины, прихваченной первым морозом, ягоды истолочь, выжать сок, которого должно получиться 16,38 кг. Этот сок влить в стеклянную банку, слегка закрыть дощечкой для предохранения от пыли и поставить в комнате теплоизолированной или на русскую печь.

Брожение начнется через несколько часов и закончится в несколько суток. После этого перебродивший сок влить в куб и дважды перегнать.

### ***Сморodinная водка***

Для приготовления смородиновой водки надо взять 12,3 л хорошей водки, соединить со спиртовой вытяжкой из 820 г красной или черной смородины.

### ***Водка тминная***

Когда-то тминная водка считалась деликатесной. Впрочем, и сегодня тоже.

Чтобы приготовить этот напиток, надо взять 600 г тмина, мелко истолочь, всыпать в 12 л водки и перегнать в кубе.

Подсластить сиропом, сваренным из 1,5 кг сахара и 5 л

### ***Водка травная***

Для приготовления травной водки надо взять майорана, шалфея, иссопа и душицы - по две горсти, ангелики 21,5 г, аниса - одну горсть, кипарисных стружек, базилика и можжевельных ягод - по две горсти, мятых семян - одну горсть, изюма - 410 г, померанцевой корки - 102 г, розмарина - горсть, залить 12,3 л двойного вина и, дав постоять неделю, перегнать.

### ***Водка шалфейная №1***

Для приготовления шалфейной водки взять 12,3 л вина, 205 г шалфея, 31,6 г кишнеца, 25,8 г укропа, 60,2 г шиповника или розового цвета; положив все эти специи в куб, залить вино и, замазав, дать стоять 2 суток, потом перегнать и подсластить.

### ***Водка шалфейная №2***

Взять специи по предыдущему рецепту, но без розового цвета, залить 12,3 л простой водки, но не закупоривать.

Настоять 3-4 дня, перегнать и подсластить.

### ***Водка шалфейная №3***

Взять 200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г лепестков роз. На эти специи в кубе влить 24,6 л простой хлебной водки, замазать и дать настояться 3-4 дня, потом перегнать и подсластить по вкусу.

Лепестки розы можно заменить 120г розового сиропа, добавляемого после перегонки.



### ***Водка из шиповника***

Взять 800 г шиповника, варить его в течение часа в меде, процедить через сито, в жидкую массу влить 12,3 л 40%-го спирта. Дать отстояться, процедить и разлить по бутылкам. Эта водка чрезвычайно ароматна и вкусна.

### ***Водка яблочная***

Насыпать в бочонок свежих яблок, залить водкой, настаивать 6 месяцев, затем жидкость слить, подсластить по вкусу, поставить в котле на огонь, довести до кипения и дать вскипеть 2-3 раза, но делать это осторожно, чтобы водка не вспыхнула. Дать отстояться в погребе, аккуратно слить, развести водой в полуторном количестве, перегнать и профильтровать.

### ***Водка лечебная (желудочная)***

Взять 12,3 л водки. Приготовить спиртовую настойку из мяты, аира, фиалкового корня - по 38,7 г; калгана, перца, имбиря - по 25,8 г; гвоздики, можжевельных ягод, аниса, коричных цветов, мяты лимонной, соли, винного камня - по 12,9 г. Смешать с водкой и добавить сахарного сиропа.

### ***Настойка целебная***

1. Взять 1,23 л водки. Добавить по 4,3 г калгана, имбиря, горечавки, ревеня. Настоять 2-3 недели.

2. Взять 1,23 л водки добавить по 4,3 г аниса, чабреца, ромашки, калгана и укропа. Время приготовления 2-3 недели.

Эти настойки употребляются от тошноты, потери аппетита, глистов, запора.

# СОДЕРЖАНИЕ

Технология приготовления самогона

Оборудование для приготовления самогона

Рецепты приготовления самогона

Способы приготовления водки

Аппараты для перегонки и ректификации спирта

Рецепты приготовления водки