

САМОГОН

а́ква *vitae*

ПО-
РУССКИ



Дмитрий Goblin
Пучков

ПИТЕР®

Дмитрий Пучков

Самогон

«Питер»

2017

УДК 36.87
ББК 663.252

Пучков Д. Ю.

Самогон / Д. Ю. Пучков — «Питер», 2017

ISBN 978-5-4461-0490-1

С раннего детства нас обучали не надеяться ни на кого и всё делать самим. Даже уроки труда для этого специальные в школах были. Настоящий мужчина – он ведь такой: и спляшет, и споёт, и по морде надаёт. Посадит дерево, построит дом, родит сына и всё это отметит путём употребления чудесного напитка собственного изготовления. Нет никаких сомнений в том, что любой из нас мастерски сажает деревья, легко строит дома и умело зачинает детей. А вот как грамотно изготавливать чудесные напитки – любого и каждого научит эта книга. Дмитрий Goblin Пучков

УДК 36.87
ББК 663.252

ISBN 978-5-4461-0490-1

© Пучков Д. Ю., 2017
© Питер, 2017

Содержание

Предисловие	6
Часть I	8
От античности до средневековья	8
Древнерусский напиток	12
Конец ознакомительного фрагмента.	30

Дмитрий Goblin Пучков

Самогон

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Информация, содержащаяся в данной книге, получена из источников, рассматриваемых издательством как надежные. Тем не менее, имея в виду возможные человеческие или технические ошибки, издательство не может гарантировать абсолютную точность и полноту приводимых сведений и не несет ответственности за возможные ошибки, связанные с использованием книги.

© ООО Издательство «Питер», 2017

* * *

Каба40к: приготовление учебной браги

<https://oper.ru/video/view.php?t=2028>

Каба40к: перегонка готовой браги

<https://oper.ru/video/view.php?t=2047>

Предисловие

Практически все граждане употребляют алкоголь. Ну, за исключением малолетних и больных. Вопросом «зачем мы пьём?» практически никто не задаётся. Но некоторые граждане таки задают себе вопрос: для чего мы пьём? Ответить способны единицы: пьём мы для того, чтобы получить удовольствие.

Алкоголь бывает разный, пьют его по-разному, и удовольствие от него бывает разное. Лично я ещё в 16 лет заметил, что мне как гражданину мужского пола милее и ближе алкоголь крепкий. В то время нас особым разнообразием не баловали, известный традиционный русский напиток отличался только производителем. За право называться особо мерзким производителем, как сейчас помню, бились заводики в Вологде и в Коканде.

Примерно в то же время на экранах советских кинотеатров шёл художественный фильм «Самогонщики», где три известных персонажа сперва варили самогон, потом его употребляли, а потом попадали в различные приключения. Данный фильм обожала вся страна, ибо сюжет был исключительно близок всем. И вроде по тогдашнему закону самогон гнать было нельзя, но все и каждый его хотя бы пробовали и о важнейших качествах одного рассуждали вполне профессионально.

В первую очередь все отмечали высокие нервно-паралитические качества напитка. Дескать, «убраться» можно с одного стакана – настолько забористо один знакомый гонит. Одни граждане жарко убеждали других в том, что для пущей забористости напиток следует настаивать на порохе. Если пороха нет – хотя бы на жжёной резине. Другие многоопытные эксперты советовали употреблять только первач, ибо с него рубит просто как веслом по голове.

Были, конечно, и такие, кто пытался робко говорить о качественной очистке продукта, об умелом фильтровании, о настаивании на различных ароматических веществах, но таких мало кто слушал – всем было интересно, как можно лишиться рассудка с одного стакана. И даже единодушные воспоминания о свирепейшем похмелье не могли никого отвлечь от светлой мечты об утрате человеческого облика.

Однако шли годы. Менялась страна, менялись с ней мы, менялись наши привычки. Рядом с нами менялся сперва алкоголь, а потом и Уголовный кодекс. Незаметно исчезли богомерзкие предприятия в Вологде, Коканд оказался за границей. В страну широким потоком хлынул зарубежный алкоголь, в том числе качественный. А потом из Уголовного кодекса убрали статью «Самогонование», а в магазинах появились в продаже первые самогонные аппараты.

Первые же робкие попытки изготовить собственный продукт дали весьма неплохой результат. Дальше – больше. Даже простенькие аппараты стремительно раскупались, а невидимая рука рынка выдавала всё более и более сложную технику, постепенно дойдя до ректификационных колонн. Внезапно для многих выяснилось, что так называемый первач пить нельзя, что данная жидкость годится только на стекломой или на вторичную переработку. Что качественный напиток не должен вызывать паралич мозга, а должен доставлять удовольствие без жестокого похмелья.

На помощь пришёл интернет, где любой неофит мог получить совет специалиста – что и как надо делать, чтобы получить добротный продукт. Следом за интернетом шёл технический прогресс в виде тотальной компьютеризации процесса.

И не менее внезапно выяснилось, что получаемые в домашних условиях напитки по качеству значительно лучше того, что продаётся в большинстве магазинов. Кто бы мог подумать, но теперь домашний самогон даже лучше западного, называемого красивым иностран-

ным словом «виски». Возможности теперь широчайшие: хочешь – гони спирт и делай собственную водку или настойки, хочешь – гони дистиллят и делай виски собственного разлива.

Ну а тут ещё крайне удачно подоспели антироссийские санкции. Не хотите продавать ваше – мы сделаем своё. Причём значительно дешевле и значительно вкуснее. И, что характерно, делаем. Если посчитать экономию по деньгам для семейного бюджета – можно прослезиться от восторга. Если посчитать экономию по деньгам для государства – можно тронуться умом. Но про это пусть государственные мужи думают.

С раннего детства нас обучали не надеяться ни на кого и всё делать самим. Даже уроки труда для этого специальные в школах были. Настоящий мужчина – он ведь такой: и спляшет, и споёт, и по морде надаёт. Посадит дерево, построит дом, родит сына и всё это отметит путём употребления чудесного напитка собственного изготовления.

Нет никаких сомнений в том, что любой из нас мастерски сажает деревья, легко построит дом и умело зачинает детей. А вот как грамотно изготавливать чудесные напитки – любого и каждого научит эта книга.

Дмитрий Goblin Пучков

Часть I

История винокуренного дела и самогонварения



От античности до средневековья

История возникновения алкоголя, как любая другая история, окружена огромным количеством мифов и тайн. В ней множество удивительных поворотов, забытых за давностью лет, и искажённых фактов. Немало она хранит в себе и неизвестного – ведь у каждого мастера был свой секрет. Многие рецепты и формулы, необычные сочетания компонентов так и остались тайной виноделов прошлого.

У алкоголя нет изобретателя, человечество узнало об этом веществе еще в эпоху палеолита. Скорее всего, первые алкогольные напитки получали из перебродившего фруктового сока (вино), перебродившего зерна (пиво) или перебродившего мёда (хмельной мёд). Археолог Патрик Макговерн, проанализировав найденные в горах Загрос фрагменты керамики, доказал, что жители Ближнего Востока занимались виноделием 6000 лет назад. В древней Армении был известен полный цикл производства вина. Следы этого напитка археологи обнаружили и в Китае на керамических фрагментах, датированных примерно 7000 годом до н. э. А вот жители Америки не знали винограда – они использовали для производства алкоголя другие растения – агаву, мёд, сахарный клён, кору, бобы, кактусы. Еще один древнейший напиток – пиво. Известно, что его варили еще в Вавилоне за 7000 лет до н. э.

Самым совершенным и налаженным на тот момент было виноделие у египтян, греков и римлян. Употребление вина с самых древних времен связывалось с традиционными историческими и религиозными праздниками. Оно не просто упоминалось в мифах, были даже боги вина – Дионис в Древней Греции и Бахус в Древнем Риме.

Вино составляло неотъемлемую часть ритуала и праздников, которые устраивали в честь богов.

С самого начала виноделие стало одной из наиболее доходных отраслей домашнего хозяйства. В своих трактатах сенатор Катон советовал владельцам усадеб сажать как можно больше винограда. Историки насчитывают более 150 сортов этой культуры, известных в античные времена.

Вино развлекали: на одну его часть приходились три части воды. Смесь же вина и воды в равных частях называлась опьяняющий, а напиваться считалось занятием недостойным. Среди древних памятников египетской культуры можно встретить не только упоминания о

виноделии, но и первые трактаты о воздержании и умеренности. Однако молодое виноградное и гранатовое вино пили ежедневно.

Как думаете: с чем связан отказ мусульман от алкоголя?



Был в нашей истории такой святой князь – Владимир Красное Солнышко, который ввёл христианство на Руси, при котором Русь крестилась. Точнее, который Русь крестил.

Владимир выбирал религии. И когда ему предложили ислам (все это отображено в небезызвестной «Повести временных лет»), то Владимир, заметив, что там нельзя употреблять алкоголь, сообщил, что «веселье Руси питие есть», и от ислама отказался.

Почему от употребления алкоголя отказываются в исламе?

Ну, вопрос сложный. Там нельзя употреблять алкоголь, зато совершенно спокойно употребляют легкие и не очень легкие наркотики. И, что характерно, употребление вина совершенно не мешает то же самое делать христианам.

Самогон медовый

Состав:

мёд – 3 кг;
сироп – 3 л;
дрожжи – 0,3 кг;
вода – 27 л.

Процесс приготовления:

1. В воде разводят мёд и сироп, добавляют дрожжи.
2. Смесь настаивают неделю, затем перегоняют.

Вино как средство утешения упоминается и в Книге притчей Соломоновых. «Дайте сикеру погибающему, и вино огорченному душею; Пусть он выпьет, и забудет бедность свою и не вспомнит больше о своем страдании». Библейская история о брачном пире в Кане Галилейской подтверждает, что употребление вина было обычаем.

В христианской культуре хлеб и вино – древнейшие и универсальные символы. Хлеб – символ пищи и насыщения, а вино – веселия и радости. Традиции виноделия в немалой степени сохранились благодаря христианскому богослужению. В основной его части, евхаристии, хлеб и вино превращаются в Тело и Кровь Христовы. Поэтому к качеству вина для церемонии всегда выдвигались особые требования: оно должно быть без примесей других соков и веществ, высшего качества. Многие ранние достижения Средневековья не сохранились, однако технология производства вина, в основном благодаря монахам, выжила и продолжала совершенствоваться – выращивались более устойчивые сорта винограда, создавались новые купажи. Лишь в XVI веке виноградники постепенно начали заводить у себя дворяне.

Толчком к возникновению спирта послужило желание людей нравиться друг другу и украшать себя. Чтобы получить чёрную краску – «кохоль» (сурьму), арабы разводили чёрный порошок в воде и кипятили её, а затем конденсировали пар. Когда тот загустевал, получалась сурьма, которой женщины подводили брови и глаза. О возникновении «воды жизни», *aqua vitae*, существует немало легенд. Согласно одной из них, спирт получил арабский алхимик, который в поисках философского камня воспользовался технологией производства сурьмы. Это произошло примерно в VII веке. Алхимик получил жидкость, обладающую способностью менять настроение человека, переносить его в мир грёз. Ученый назвал ее «ал-кохоль» – буквально «тонкий порошок». По другим данным, крепкий спирт был известен в Китае во II тысячелетии до н. э. – там его гнали из фиников, и технология распространилась по Великому шёлковому пути.

Первые дошедшие до нас сведения об истории производства живой воды в Европе относятся к позднему Средневековью. Процесс выгонки спирта описывает в своих трудах алхимик Арно де Вильнёва из Монпасье.



В Средние века появилась и технология перегонки вина в бренди. По документам XIII века можно установить, что из вина делали напиток, который называли «brandewijn», или бренди. В переводе это слово означало «жжёное вино», что указывает на технологию его приготовления. Если вино получалось некачественным, его гораздо выгоднее было перегнать, а затем продать, причём за большую цену. Так, например, в Нормандии вино ценилось мало, поэтому почти всё изготовленное шло на перегонку. А особенно изысканного вкуса конечного продукта удалось добиться производителям в местечке Коньяк.

Перегонять вино было удобно и для транспортировки. А уж если в суматохе морских портов бренди оставалось в бочках дольше положенного, то на выходе получался богатый на вкусовые оттенки выдержанный напиток.

Древнерусский напиток

Прежде чем исследовать историю винокурения на Руси, обратимся к тем временам, когда его ещё не было. Что за напитки веселили сердце русского человека? Как и из чего их готовили?

На Руси до появления винокурения было несколько способов получить алкоголь. **Первый** – это неконтролируемое закисание берёзового или кленового сока. В результате получалась березовица – напоминающая уксус брага, низкогокачественный, неочищенный и засорённый кислотами напиток, который «давал в голову». Со временем вместо берёзового сока стали использовать зерно или муку, которую разводили в воде, а затем давали ей закиснуть – либо самостоятельно, либо добавляя для этой цели дрожжи, солод или прокисшее тесто от хлебов. Так появился квас – им заменяли брагу из берёзового сока в зимний период. Квас на Руси получил широкое распространение. Его традиционно готовили на Новый год, который на Руси до 1492 года отмечали 1 марта. После этого в бочки, где хранилось сусло, просто доливали воды, из-за чего напиток становился всё более и более водянистым. Мартовское пиво было крепким и самым вкусным.



Словарь винокура¹

Слова, которые можно встретить в источниках XVII–XIX веков, в наши дни зачастую имеют другой смысл (например, «водка») или просто непонятны – кто знает, что такое «ароматная вода»? Между тем, чтобы узнать историю винокурения, разбираться в терминах просто необходимо!

Ароматная вода – получается в результате нескольких перегонок ароматического сырья. Её использовали для приготовления водок.

Винокурение – производство вина (в современном понимании – спирта-сырца) из различного сырья, подвергнутого брожению (и/или соложению) и последующей двойной перегонки (дистилляции).

Вино – термин, который до 1927 года использовали для наименования напитков, получавшихся в процессе винокурения. Сегодня вино – это винодельческий продукт, который в старину называли виноградным вином.

Вино горячее – вино, приготовленное методом дистилляции.

Вино двоённое (или «двойное вино», «передвоённое вино») – этим термином часто называли хлебное вино (спирт). Продукт, который получают в результате дистилляции простого вина, то есть результат третьей перегонки (рака – простое вино – двоённое вино).

Вино двухпробное – см. полугар.

Вино столовое – по сути, это аналог современной водки, который получали путём фильтрования через берёзовый уголь раствора ректификованного спирта в воде. Авторство напитка приписывают П. А. Смирнову. Столовое вино различалось в зависимости от воды, которую использовали для его производства. Для московского брали природную воду, для волжского – дистиллированную.

Вино монопольное – вино, которое было произведено в эпоху «винной монополии» 1902–1914 годов. Есть два вида монопольного вина – «Казённое вино» и «Казённое столовое вино».

Вино отъёмное – основная часть продукта дистилляции, получаемая при отсекании «голов» и «хвостов». Она содержит меньше эфиров, альдегидов, высших спиртов (сивушных масел).

Вино очищенное – простое вино, прошедшее холодную очистку.

Вино простое – с 1649 года это неочищенный продукт двукратной дистилляции браги из крахмалосодержащего или сахаросодержащего сырья. До середины XIX века называлось – полугар, трёхпробное вино и пенник.

Вино с махом – в XVII веке это вино, которое получили методом купажа двух частей простого вина и одной части двоенного вина.

Вино трёхпробное – простое вино, которое имеет крепость больше полугара, определяемую методом отжига, – приблизительно 47–50 % об.

Вино троённое – так могли называть спирт. До середины XIX века вино крепостью выше 50 % об. называли спиртом.

Вино хлебное – простое вино, которое изготавливали из зерна.

Водка – до 1927 года это слово не было самостоятельным термином. Оно употреблялось только вместе с прилагательным, которое описывало

¹ По Словарю церковнославянского и русского языка, 1847 г.

страну происхождения, основной компонент, технологию производства, цвет напитка. Например: простая водка – синоним «простое вино», английская водка – виски, анисовая водка – основной компонент – семена аниса.

Водка двоённая – результат двоения (перегонки до уменьшения вдвое жидкости в кубе) простого вина, содержит меньше сивушных масел, чем в простом вине.

Водка простая – то же самое, что «вино двоенное».

Водочное изделие – целая группа напитков, сформировавшаяся ко второй половине XIX века. Напитки, приготовленные из вина и спирта путём настаивания (иногда и дистилляции) фруктов, трав и другого сырья.

Горячая очистка вина – в середине XIX века – очистка вина ректификацией.

Доброта вина – крепость.

Казённое вино – с 1902 года раствор спирта (однократной ректификации) и дистиллированной воды.

Корчемное вино – вино, изготовленное, перевезённое и проданное незаконно.

Корчемство – тайное изготовление, провоз и продажа предметов, обложенных акцизами.

Набор – с конца XVIII века – многокомпонентная смесь, состоящая, как правило, из ароматического сырья. Набор использовали для приготовления водок методом настаивания с последующей дистилляцией и методом горячей экстракции непосредственно в перегонном кубе или колонке.

Наливка – фруктовый или ягодный настой на очищенном вине или спирте.

Пенник – простое вино, которое прошло «пробу на пену» – в результате которой можно оценить крепость вина (примерно 47–50 % об.).

Полугар – спирт, разбавленный на одну четверть чистой холодной водой. В конце XVII века так называли простое вино, приобретаемое казной для продажи в розницу. Полугар являлся стандартом крепости (она составляла 38–39 % об.), которую измеряли методом отжига. Напиток наливали в металлический цилиндр – отжигательницу – и поджигали. После окончания горения остаток выливался в специальный стакан, имевший половину объёма отжигательницы. Если он заполнялся полностью, полугар был нормального качества.

Рака – (от *raqu* – «спиртное», *тур.*) – первый погон из браги, крепость не превышает 30 % об. Из раки получали вино методом дистилляции.

Ратафии – водки, приготовленные на основе очищенного вина или спирта методом добавления фруктовых соков и настаивании на ягодах. В ратафии также добавляли сахар.

Скачок – синоним слов «отскок», «голова», «первач» – головная фракция при дистилляции, содержит большее количество сивушных масел и альдегидов, чем следующие фракции.

Спирт – до второй половины XIX века – крепкое вино (более 75 % об.), полученное в результате многократной перегонки (дистилляции).

Французская (вейновая) водка – водка, выделенная на основе виноградного горячего вина.

Холодная очистка вина – в конце XIX века – очистка простого вина путём пропускания его через песок, уголь, сукно и другие фильтры.

Второй способ – медостав, настаивание, или «ставление», и выдержка сброженного медового сусла. Кропотливый и очень длительный процесс медостава (от 5 до 40 лет) на выходе давал довольно небольшое количество продукта – по сравнению с объёмом сырья. Всё это делало ставленный мёд редким напитком, свидетельствующим о достатке хозяина, за чьим столом он подавался.

Мёд готовился в несколько этапов. Первый – подготовительный, создание полуфабриката, который потом использовали для разных видов напитка. Вначале мёд разбавляли водой в пропорции 1:4 или 1:6, потом снимали вошину с поверхности, процеживали сквозь сито, добавляли хмель, уваривали до половины объёма. Когда мёд остывал, его заквашивали хлебными дрожжами или недопечённым ржаным хлебом и оставляли в тёплой печи. Особенное мастерство медовара заключалось в том, чтобы позволить мёду закиснуть, но не прокиснуть, – в нужный момент мёд разливали в бочки. Затем его ставили на лёд, чтобы задержать дальнейший процесс брожения.

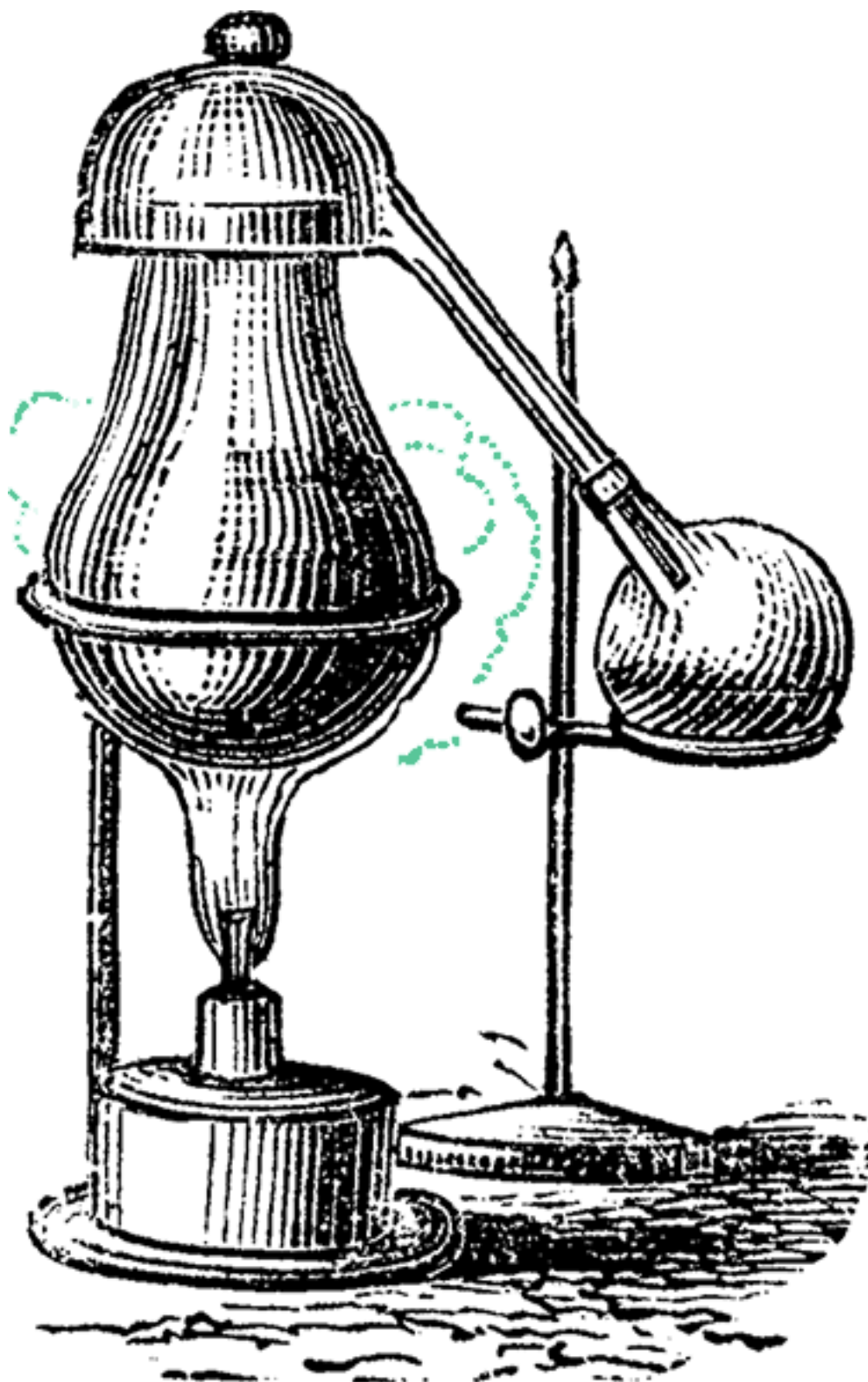
Чтобы приготовить ставленный мёд, в котёл с ягодами добавляли кислый мёд, тот самый полуфабрикат, а когда ягоды давали сок, смесь томили в печи, а затем давали отстояться. На следующий день мёд разливали по бочонкам, засмаливали и ставили в погреба или зарывали глубоко в землю – это не давало попасть в них воздуху, но газ мог выходить из бочек.

Третий способ – изготовление «питного мёда», или медоварение, которое развивалось вместе с медоставом. Но если медостав в XV веке начал терять популярность из-за трудоёмкого процесса производства, то как раз медоварение в XIII–XV веках стало распространяться стремительно. Мёд разводили водой в пропорции 1:7, в сусло добавляли патоку, чтобы повысить в нём содержание сахара. Иногда в смесь закладывали ещё и пивное сусло, что превращало напиток в медвяное пиво. Главным новшеством стало то, что после того как медово-солодовое сусло заваривали кипятком, в мёд добавляли дрожжи. Затем опять же следили за его созреванием и, по достижении определённой стадии, останавливали спиртодрожжевое брожение – несколько раз переливали мёд из бочки в бочку и ставили на лёд. Таким образом спирты не испарялись и мёд оставался очень крепким. К тому же он не зависел от сезона, готовился быстро и сохранялся надолго. До XV века этот способ изготовления алкоголя был преобладающим на Руси.

Не исключено, что во время варки сусла и произошла впервые отгонка спирта. Как такое могло произойти? Наиболее близкой технологией было изготовление дёгтя – смолокурение, когда варили сосновые чурки и отводили продукты перегонки – смолу и дёготь. Именно эта технология, по предположениям исследователей, послужила родоначальницей винокурения.

Беленькая, горькая, поллитра, пузырь, водочка, горячительное, спиртовочка, чекушка, горилка, водяра... Русский народ придумал более 140 слов, обозначающих водку. Все знают, что французы пьют вино, немцы и чехи – пиво, а русские – водку. Действительно ли она – исконный русский напиток?

Чтобы разобраться в важном для национального сознания вопросе, обратимся к истории. Как получают крепкие спиртные напитки? Методом дистилляции или ректификации. Сам процесс ректификации, с помощью которого делают водку, стал известен только в XIX веке. До этого же пищевое сырьё дистиллировали, а проще говоря, перегоняли. То есть, получается, водке не более 150 лет. А вот с самогонкой совсем другая история.



Ещё сто лет назад водки не существовало. Как думаете, что мог пить Иван Грозный, если водку ключница делала?



На мой взгляд, тут непонимание. То есть до «изо бретения» Менделеева водка существовала. Просто это был так называемый дистиллят, то есть тогда не могли гнать спирт-ректификат, и получался дистиллят. То есть тогдашняя водка в нашем нынешнем понимании – это был самогон. Кстати, обращаю внимание: Иван Грозный очень высоко оценивает качество советской водки. «Ключница делала» – то есть это замечательная водка. Это важно. Поэтому сто лет назад водка была. А Дмитрий Менделеев – он не водку изобрёл, а способ изготовления водки из спирта.

Если водки сто лет назад не существовало, почему сейчас считается, что водка – самый популярный напиток?

В России действительно самый популярный напиток. Русская водка – это явление того же порядка, что танк Т-34 или солдатский ватник. Русская водка не имеет задач изумить вас вкусом, букетом, ещё чем-то. Русская водка – она поступает прямо в мозг. Русский человек пьёт для того, чтобы испытать чувство опьянения. Водка для этого годится как ничто другое. Лучшее.

Действительно ли россияне – самая пьющая нация?

Никак нет. Если померить, сколько производится вина во Франции, в Италии, сколько производится крепких напитков в Шотландии, Британии, Ирландии... сколько всего этого там выпивается, то внезапно откроются совершенно другие, так сказать, перспективы. Пьём – да, изрядно. Но вовсе не больше всех.

Тонкости производств

Оборудование для производства крепких домашних напитков

Крепкие домашние напитки производят на нескольких видах перегонных аппаратов, которые можно разделить на группы: самогонные аппараты, ректификационные аппараты, мини-спиртзаводы. Какой же выбрать? Для тех, кто с выбором не определился или хочет решить множество разных задач, есть универсальные устройства – они могут производить как самогон, так и спирт – в зависимости от того, какой режим эксплуатации выбран. Ректификационные аппараты предусматривают выбор режима эксплуатации: простая перегонка – получение самогона или спирта-сырца либо ректификация – получение чистого спирта крепостью до 96,6 % об.

Выбор того или иного вида оборудования зависит от того, с какой целью он приобретается. Для кого-то преимуществом будет возможность получить спирт-ректификат, а кто-то хочет получать хороший самогон.

Самогонный аппарат

Самогонный аппарат, или дистиллятор, позволяет получить из браги самогон, то есть так называемый спирт-сырец. Самогонные аппараты различаются между собой. У них может быть разная система охлаждения паров – конструкция конденсаторов. Традиционно в классических самогонных аппаратах она представляет собой металлическую трубку-змеевик. Через змеевик проходит водно-спиртовой пар и конденсируется в нём, так как трубка помещена в холодную воду. Именно такие аппараты вы найдёте в каждой деревне. Немало самогона было прогнано через них в тайне от государства в годы сухого закона.

Некоторые самогонные аппараты имеют ещё один конструктивный элемент – сухопарник. Это ёмкость, обычно небольшая, предназначенная для отделения и конденсации сивушных масел. В ректификационных аппаратах вертикального типа такую функцию выполняет хвостовая часть колонны.

В традиционных аппаратах из перегонного куба в конденсатор пар поступает по вертикальной трубке. Её верхняя часть присоединяется к трубке конденсатора (змеевику), длина которой может достигать 2,5 м. По мере продвижения по змеевику пары спирта конденсируются на его стенках и, стекая, попадают в отдельную ёмкость – приёмник дистиллята. Один из примеров дистилляторов традиционной конструкции – «Юпитер».

Такие аппараты удобно использовать на городской кухне – они устойчивы, перегонный куб размещается на плите, и нет необходимости приобретать дополнительный нагревательный элемент. Кубы различного объёма и формы можно менять в зависимости от потребностей. Конструкция аппарата обеспечивает высокую производительность. Поскольку дистиллятор расположен отдельно от горячей ёмкости с брагой, он не перегревается даже после длительной перегонки.

Существует множество аппаратов из нержавеющей стали как традиционного типа, так и новой конструкции колонного типа. Последние более производительны, поскольку в них увеличена площадь охлаждающей поверхности конденсатора. В них можно установить вертикальный конденсатор – он крепится на крышке перегонного куба. В целом вертикальный конденсатор устроен так же, как и обычный: внутри цилиндра небольшого размера из нержавеющей стали находится длинная спиралевидная трубка из металла. Принципиальное отличие состоит в том,

что в аппарате новой конструкции охлаждающая жидкость движется по змеевику, а спиртовые пары, напротив, собираются в корпус холодильника.

Вертикальные самогонные аппараты имеют некоторые преимущества: расположение дистиллятора, более эффективный процесс теплообмена. Всё это позволяет повысить крепость выходящего продукта.

В некоторые самогонные аппараты можно установить царгу – устройство, которое позволяет наиболее эффективно отделять самогон от сивушного масла и других примесей. Она представляет собой металлические трубки, заполненные металлической стружкой или керамическими деталями, которые препятствуют прохождению тяжёлых фракций. Поднимаясь вверх по царге, спиртовые пары разделяются на лёгкие и тяжёлые. Последние, содержащие сивушные масла, не доходят до холодильника и не попадают в дистиллят.

В некоторых случаях устанавливают дополнительные царги. За счёт них конструкция становится выше, однако это существенно повышает чистоту готового продукта.

На крышке куба у некоторых дистилляторов вертикальной конструкции («Венера», «Арктур») установлен штуцер, который легко преобразовать в ректификационную колонну с помощью царги, которая заполнена спирально-призматической насадкой.

Материал дистилляторов различен. Чаще всего они сделаны из нержавеющей стали, но распространены и дистилляторы из традиционной меди. Например, аламбики изготавливают исключительно из меди – чтут традиции. В Европе медные аппараты встречаются чаще, чем сделанные из нержавеющей стали. Коньяк, например, производят только в традиционных дистилляторах.

Есть ли у меди какие-то значительные преимущества? К ним можно отнести способность задерживать на поверхности оксид серы, что улучшает вкус и запах выходящего продукта. Соответственно, напитки из фруктовой и ягодной браги лучше изготавливать в медном дистилляторе. Медь обладает высокой теплопроводностью, поэтому медный куб быстрее нагревается и быстрее остывает – то есть температурный режим проще регулировать. Производительность медного аппарата выше, чем у аппарата из нержавеющей стали. Тем не менее последние более надёжны и долговечны – срок их эксплуатации довольно большой, и они не требуют специального ухода.

Также самогонные аппараты из нержавеющей стали по-разному комплектуются: в одних моделях самогонных аппаратов холодильники неразделимы с перегонными кубами, в других можно подобрать куб под конкретные нужды. Перегонный куб может иметь встроенный нагреватель, но чаще всего требует внешнего нагрева. Кубы, оснащённые трубчатыми электронагревателями, сложнее чистить, к тому же они требуют постоянного контроля уровня жидкости в кубе – нагревательный элемент должен быть полностью покрыт водой, иначе аппарат может перегореть.

Другой важный показатель, помимо материала, – объём перегонного куба. Он определяет количество перегонок, которое потребуется сделать, чтобы получить определённый объём дистиллята. Если вам нужен 1 л самогона однократной перегонки в месяц, придётся перегнать 50 л браги. Время одной перегонки – несколько часов. Если у вас не очень много

времени, лучше выбрать куб с большим объёмом. Можно произвести простые подсчёты. Если в браге содержится 10 % спирта, одна перегонка способна дать 5 л самогона крепостью 50 % об. Учитывая, что ёмкость куба нельзя заполнять больше чем на 75 % объёма, получится, что нужен куб объёмом не 25 л, а 40 л.

На что нужно обратить внимание при покупке аппарата старой конструкции? Важна толщина змеевика, толщина переходной трубки, ширина горла перегонного куба. Слишком маленький диаметр деталей способен существенно повлиять на производительность аппарата, а также указывает на его недолговечность: он может разгерметизироваться, выбросить брагу или спиртосодержащие пары. Именно поэтому не стоит покупать аппараты с рук или произведённые не на заводе – если производитель не готов предоставить вам гарантии или части комплектации.

Аппараты старой конструкции иногда оказываются ненадёжными и быстро изнашиваются. Чтобы теплообмен шёл эффективно, змеевики должны быть изготовлены из довольно тонких трубок – до 8 мм в диаметре. Если из-за перегрева куба брага начнёт пениться, вредные вещества из змеевика могут попасть в дистиллят. Если давление будет избыточным, может произойти взрыв с повреждением холодильника.

Самогонные аппараты новой конструкции спроектированы так, что в них не образуется избыточное давление, которое обычно и приводит к взрыву. Конструктивно это обеспечивается предохранительным отверстием или клапаном в соединении перегонного куба с колонной или холодильником. Усовершенствовать таким образом традиционный аппарат невозможно.

Контроль температуры – также один из основных показателей, на который нужно обратить внимание.

Знать температуру во время перегонки, чтобы контролировать её этапы, просто необходимо. Фракции разделяют, ориентируясь главным образом на температуру. Несмотря на то что любой термометр имеет погрешность – в зависимости от места и способа его крепления, обойтись без него нельзя. Резервуар термометра должен находиться дальше от стенок и крышки, в зоне насыщенного пара, а не самой кипящей жидкости.

Крышка перегонного аппарата должна быть сделана так, чтобы после процесса перегонки вы спокойно могли удалить накипь и остатки браги. Это важный момент – ведь если не чистить перегонный куб, каждая перегонка будет влиять на качество следующей, и не самым лучшим образом.

Обратите также внимание на габариты аппарата – они должны соответствовать вашим требованиям и особенностям того места, где будет проходить перегонка.

Самогон из рябины

Состав:

рябина – 3 кг;
дрожжи – 80–100 г;
хлебный квас – 12 л.

Процесс приготовления:

Рябину разминают, добавляют дрожжи и хлебный квас, настаивают при температуре 15–16 °С до окончания брожения. Смесь перегоняют, затем добавляют 6 л готового самогона и перегоняют повторно для устранения запахов.



Лимонный Самогон

Рецепт 1

Состав:

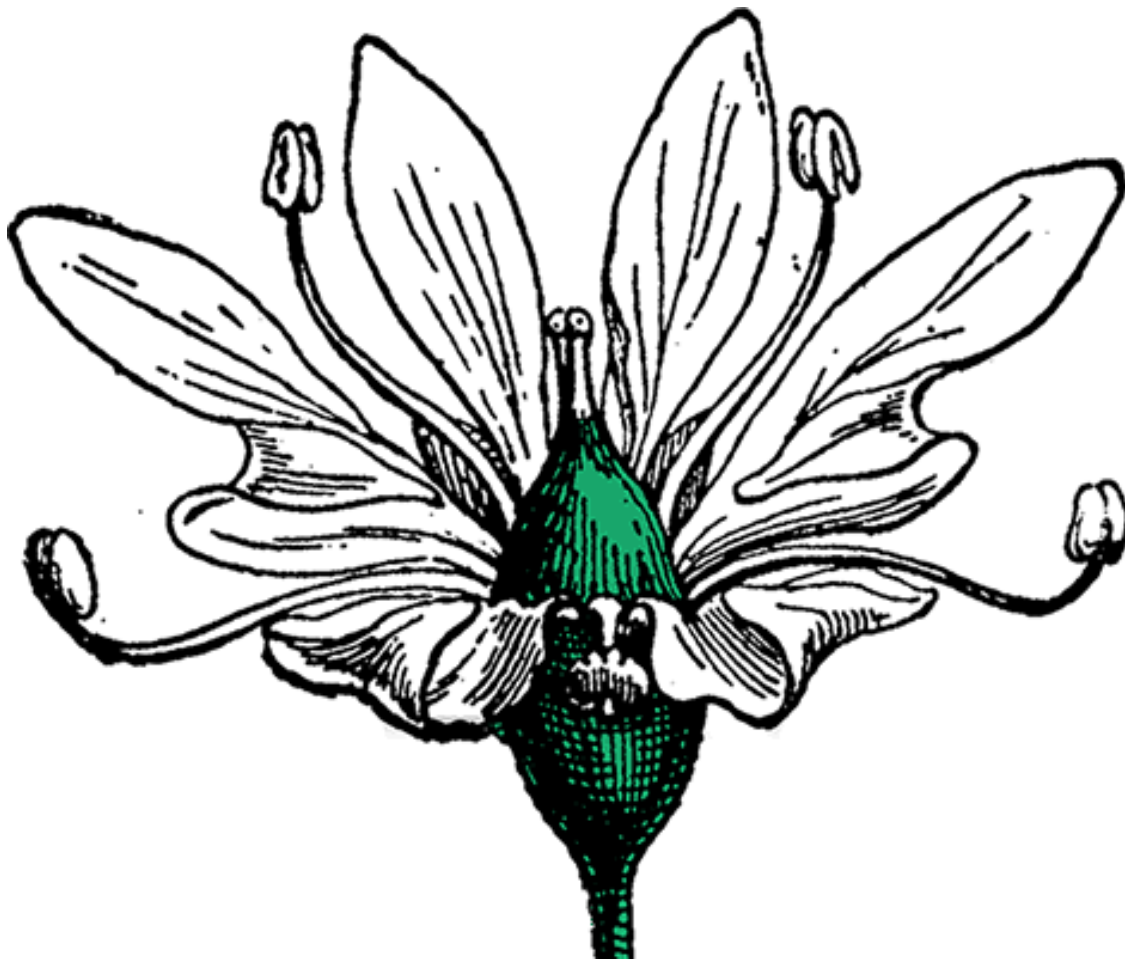
самогон двойной перегонки – 5 л;
цедра лимонная – 1 кг;
лимон – 3 шт.;
вода – 2,5 л.

Сироп сахарный:

сахар – 0,4 кг;
вода – 1,2 л.

Процесс приготовления:

1. Лимонную цедру заливают самогоном, настаивают 3 недели.
2. Добавляют воду, перегоняют до получения 5 л дистиллята.
3. Срезают тонкий верхний слой кожуры у трёх свежих лимонов, кладут в бутылку, заливают перегнанным самогоном.
4. Настаивают в тёплом месте неделю, фильтруют. Добавляют сахарный сироп по вкусу.



Рецепт 2

Состав:

самогон двойной перегонки – 12 л;
корка лимонная высушенная – 0,4 кг;
фиалка (корень) – 0,4 кг.

Процесс приготовления:

1. Лимонную корку и фиалку заливают самогоном.
2. Настаивают 6 дней, перегоняют на медленном огне.

Рецепт 3

Состав:

самогон двойной перегонки – 5 л;

цедра лимонная – 1 кг;
померанец (или зелёный апельсин) – 5 шт.;
кориандр – 5 г;
гвоздика – 2 г;
вода – 3,5 л.

Сироп сахарный:

сахар – 0,4 кг;
вода – 1,2 л.

Процесс приготовления:

1. Лимонную цедру заливают самогоном и водой, добавляют гвоздику и кориандр, а также срезанную корку пяти померанцев (или зелёных апельсинов).

2. Смесь настаивают в тёплом месте 30 дней.

3. Перегоняют, добавляют сахарный сироп по вкусу и фильтруют.

Рецепт 4

Состав:

самогон двойной перегонки – 12 л;
корка лимонная высушенная – 1,2 кг;
соль – 60 г.

Сироп сахарный:

сахар – 0,4 кг;
вода – 1 л.

Процесс приготовления:

1. Лимонные корки смешивают с солью и заливают самогоном.

2. Настаивают 3 дня, перегоняют и добавляют сахарный сироп по вкусу.



Грушевый самогон

Состав:

груши – 10 кг;
сахар – 0,4 кг;
дрожжи – 50 г;
вода – 1,5 л.

Процесс приготовления:

- 1. Перезревшие груши варят, добавляют сахар, дрожжи, воду.*
- 2. Смесь выдерживают в тёплом месте неделю, затем дважды перегоняют.*



Свекольный самогон

Рецепт 1

Состав:

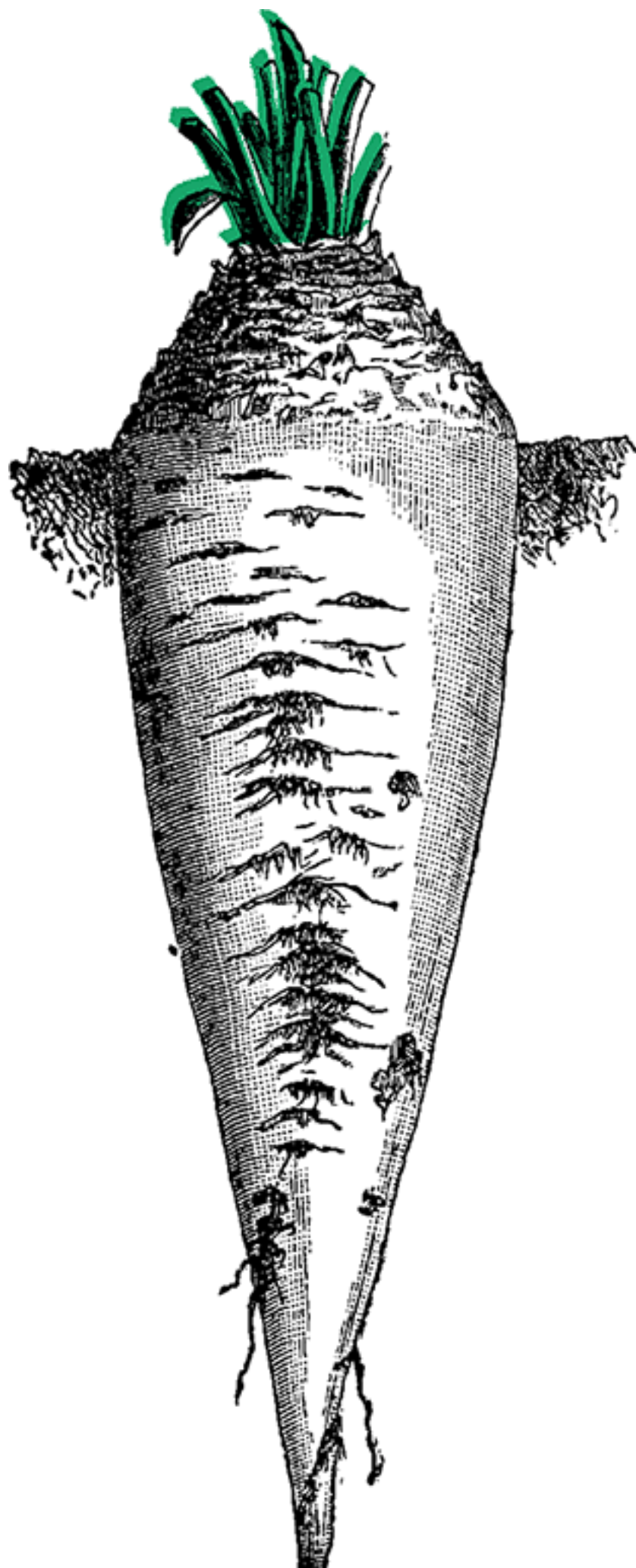
сахарная свёкла – 8 кг;
сахар – 6 кг;
дрожжи – 0,5 кг;
вода – 10 л.

Процесс приготовления:

- 1. Свёклу отваривают и натирают на тёрке, добавляют сахар и заливают водой (температура 25 °С).*
- 2. Добавляют дрожжи, разведённые в небольшом количестве воды.*

3. Смесь настаивают в тёплом месте 3-4 дня. После завершения брожения свёкла опускается на дно, а сверху образуется корка.

4. Брагу перемешивают, процеживают и перегоняют дважды.



Рецепт 2

Состав:

сахарная свёкла – 8 кг;
дрожжи – 0,5 кг;
вода – 30 л.

Процесс приготовления:

- 1. Свёклу натирают на тёрке, заливают водой (10 л), кипятят не менее часа.*
- 2. Жидкость сливают в бродильную ёмкость, свёклу вновь заливают водой, кипятят не меньше часа, сливают. Процесс повторяют ещё раз.*
- 3. Всю полученную жидкость сливают в одну ёмкость, заполнив её не более чем на 2/3 объема.*
- 4. Добавляют дрожжи, настаивают 10–15 дней до прекращения образования пены.*
- 5. По окончании брожения перегоняют.*

Когда на Руси возникла технология перегонки, появилась она независимо или была заимствована, мы не знаем. Однако уже в XVI веке наши соотечественники отлично справились с самогонным аппаратом – процесс винокурения был признан самостоятельным и весьма прибыльным занятием. Что скрывается за старинным и богатым на оттенки смыслов словом «винокурение»? Винокурение – это производство вина (в современном понимании – спирта) из разнообразного сырья, которое подвергают брожению, соложению и дистилляции.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.