

Самогонный аппарат и рецепты приготовления самогона

УДК 663.5
ББК 36.87
3-17

Зайцева, И. А.

3-17 Самогонный аппарат и рецепты приготовления самогона / Ирина Александровна Зайцева. — М.: РИПОЛ классик, 2006. — 64 с.: ил. — (Для дома, для семьи).

ISBN 5-7905-4876-8

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

УДК 663.5
ББК 36.87

*Практическое издание
Серия «Для дома, для семьи»*

Ирина Александровна Зайцева

САМОГОННЫЙ АППАРАТ И РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

Генеральный директор издательства *C. M. Макаренков*

Редактор *O. Г. Рогов*

Художник *E. В. Евлампиева*

Художественное оформление: *E. Л. Амитон*

Компьютерная верстка: *A. К. Черепанова*

Технический редактор *E. A. Крылова*

Корректор *O. B. Волкова*

Издание подготовлено при участии ООО «М-ПРЕСС»

Подписано в печать с готовых диапозитивов 11.09.06 г.

Формат 84x108/32. Печ. л. 2,0. Тираж 15 000 экз.

Заказ №

Адрес электронной почты: info@ripol.ru

Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО «ИД «РИПОЛ классик»

107140, Москва, Краснопрудная ул., д. 22а, стр. 1

Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.

ISBN 5-7905-4876-8

© ООО «ИД «РИПОЛ классик», 2006

Введение

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

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

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

Этот способ перегонки приводил к значительной потере сырья, однако главной целью виноделов было изготовление качественного напитка независимо от количества исходных продуктов. Например, из 30 л браги получали только 1,5 л простого самогона, из которого при второй перегонке выходило 0,55 л самогона высшего качества.

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

Ввиду того что на протяжении продолжительного времени литература по вопросам изго-

товления самогона была запрещена, многие рецепты были безвозвратно утеряны и забыты. Забыты были и многие технологии приготовления качественных спиртных напитков на основе самогона в домашних условиях. Именно поэтому в книге особое внимание уделяется этапам приготовления качественного самогона.

Приготовление самогона в домашних условиях

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

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

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

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

Из вершины котла выходит продолговатая трубка, завитая в виде спирали, — конденсатор (змеевик).

Змеевик проходит через сосуд с охлаждающей жидкостью (холодильник). В качестве охлаждающей жидкости, как правило, при-

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

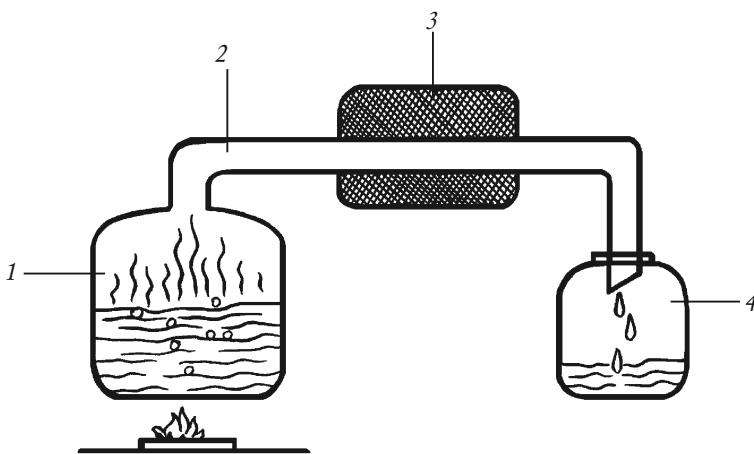


Рис. 1. Самогонный аппарат (схема 1): 1 — сосуд с брагой; 2 — конденсатор (змеевик); 3 — сосуд с водой; 4 — емкость для самогона

меняется холодная вода. Конденсат, образующийся при охлаждении паров, оседает на внутренней стороне стенок змеевика и вытекает из трубы в емкость для готового самогона. Диаметр трубы, используемый в качестве змеевика, должен составлять 12–15 мм.

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

Таково устройство простейшего самогонного аппарата (рис. 1). Помимо этого, существует множество разнообразных конструкций самогонных аппаратов. Большинство из них аналогичны

В качестве охлаждающей жидкости рекомендуется использовать проточную воду.

и отличаются лишь некоторыми нюансами. Поэтому мы рассмотрим лишь основные типы.

Самый простой самогонный аппарат работает даже без трубы-змеевика. Его основным преимуществом является то, что его можно собрать, не выходя из дома. Однако простейший аппарат дает низкую производительность самогона. Кроме того, возникает ряд других сложностей: необходимость чаще менять воду, невозможность повторной перегонки самогона, резкий запах, а самое главное — высокое содерж-

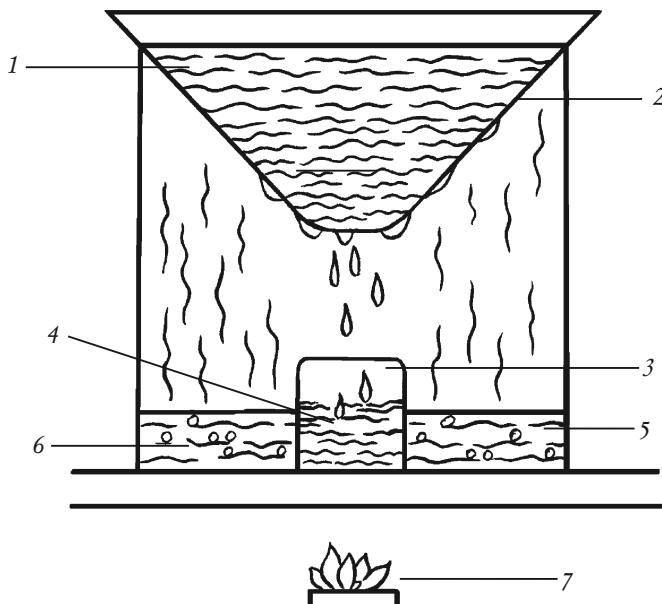


Рис. 2. Самогонный аппарат (схема 2): 1 — холодная вода; 2 — маз; 3 — миска для сбора самогона; 4 — самогон; 5 — емкость для браги; 6 — брага; 7 — нагреватель

жение сивушных масел. Схема простейшего самогонного аппарата представлена на рисунке 2.

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

Рецепт 1

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

Рецепт 2

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

Рецепт 3

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

Рецепт 4

Измельченную окись свинца и мелкий речной песок смешивают в пропорции 2 : 1 и разводят льняным маслом. Все перечисленные замазки подходят для герметизации любых аппаратов. Аппарат, представленный на рисунке 3 отличается от предыдущего двумя новыми

деталями — воронкой и отводной трубкой. Такая конструкция удобна, поскольку позволяет вынести емкость для сбора готового продукта за пределы испарителя, что в свою очередь, позволяет получить более качественный самогон.

Воронка расположена в проволочной корзине или на металлическом треножнике, установленном на дне сосуда. Зазор между ем-

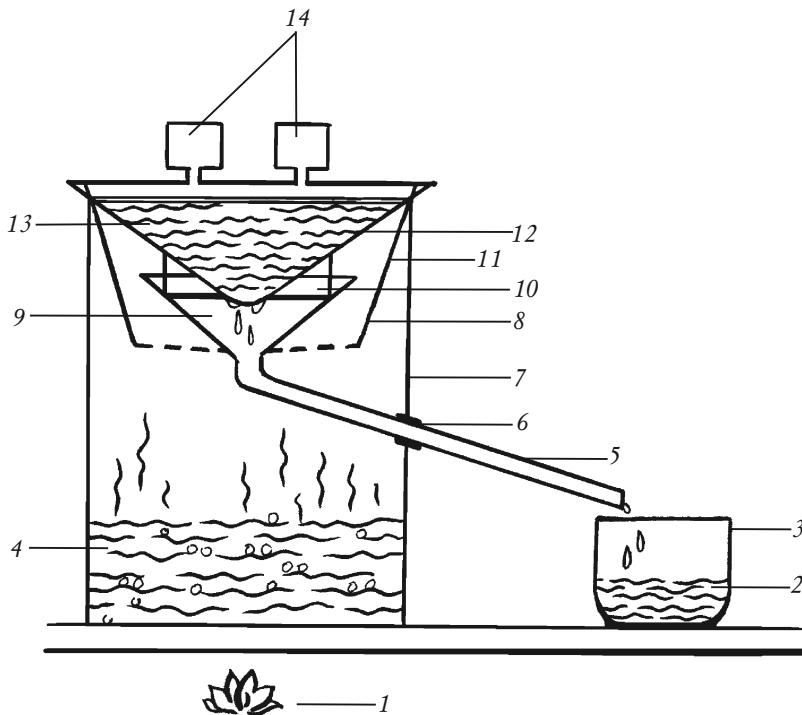


Рис. 3. Самогонный аппарат (схема 3): 1 — нагреватель; 2 — самогон; 3 — емкость для сбора самогона; 4 — брага; 5 — трубка; 6 — кусок трубы; 7 — емкость; 8 — проволочная корзина; 9 — воронка; 10 — пластина; 11 — замазка; 12 — холодильник; 13 — вода; 14 — подвод и отвод воды для холодильника

Замазка всегда должна быть свежей. Дело в том, что в случае слишком сильного давления избыток пара может выйти через щели. Если же замазка окаменеет, аппарат может взорваться.

костью и холодильником герметизирован замазкой.

Самогонные аппараты, изготовленные из сковорок, называются «чугунки». Их в большинстве случаев нагревают на газовой плите.

Берут обычную сковорарку, клапаны на крышке заменяют

пробками (рис. 4). В одной пробке находится термометр (2), в другой — трубка (3). Трубка снабжена краном. Змеевик выходит из колбы в емкость для готового самогона. Емкость для готового самогона располагается на дне большого сосуда, наполненного холодной водой.

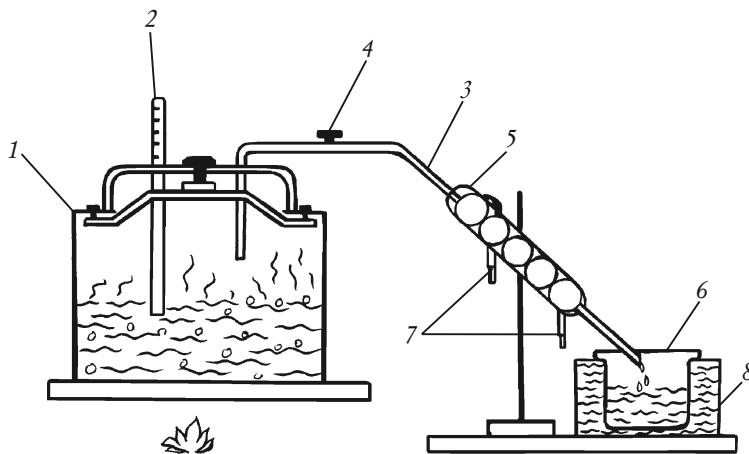


Рис. 4. Самогонный аппарат (схема 4): 1 — крышка сковородки; 2 — термометр; 3 — трубка; 4 — кран; 5 — водяное охлаждение; 6 — емкость для самогона; 7 — отток; 8 — водяная баня