

От автора

УВАЖАЕМЫЙ ЧИТАТЕЛЬ!

Эта книга — третье издание, как говорят, «переработанное и дополненное». Переработанное — слегка, а дополненное — точно. Книга будет полезна тем, кто начинает заниматься самогонованием. Прочитав ее, вы сможете делать **самогон без запаха, не вызывающий похмелья и головной боли**. Именно так! Что бы там ни говорили скептики. Просто соблюдайте методику, изложенную в книге. Ваши друзья даже не поймут, что вы угощаете их своим, домашним самогоном. Да что там самогон! Вы вооружитесь потрясающими рецептами настоек, наливок и т. п.

За два года, которые прошли со дня первой публикации книги, я получил массу вопросов от зрителей моего YouTube-канала и ответы на них постарался отразить в этом, третьем, издании. А еще дополнил его новыми рецептами. К сожалению, фотографиями пришлось пожертвовать, чтобы книга была более доступной по цене. Зато в конце вы найдете рецепты домашней водки.

Что ж, давайте знакомиться!

Я — фермер и видеоблогер. На своем YouTube-канале «Самогон Саныч» предлагаю видеорецепты домашнего самогона, настоек, наливок и, конечно, закусок. Однако, чтобы снять и опубликовать ролик с рецептом, требуется достаточно много времени. А мне хочется поделиться с вами всем разнообразием напитков, которые готовили наши предки, но рецепты, к сожалению, уходят в забвение.

В итоге родилась мысль написать книгу, включающую рецепты, проверенные представителями моего поколения. Кроме того, на ее страницах вы найдете рецепты, которыми поделились зрители моего YouTube-канала «Самогон Саныч» (их ники даны в скобках, после названия рецепта).

Одни из рецептов хорошо известны, другие уже забыты. Кое-что снято на видео, есть и неопубликованные записи.

Надеюсь, эта книга поможет вам сделать праздничный стол более интересным, а следующий день — беспохмельным.

Помните: для любого рецепта необходим чистый и качественный самогон (водка, спирт) — чтобы никаких посторонних запахов. А для этого нужно просто соблюдать все правила и методики, изложенные в книге. И — главное: передайте эти рецепты вашим детям!

Здоровья вам и веселых застолий!

Самогон Саныч

О рецептах самогона



Рецептов самогона, а точнее говоря, браги для самогона — множество. Брагу делают из меда и свеклы, пшена и винограда, риса и конфет, хлеба и картофеля и т. д. Я не буду продолжать этот перечень. Чтобы более или менее разобраться с видами самогона, нужно написать отдельную книгу. А в этой, адресованной начинающим самогонщикам, я предлагаю один рецепт сахарного самогона, который никогда меня не подводил. Процесс его приготовления я опишу досконально, пошагово.

Почему именно сахарного? Вот причины:

- ❖ это самый простой рецепт самогона, который обязательно получится, если вы будете действовать, строго соблюдая методику. Очень важно, чтобы первые шаги в самогоноварении были успешными. Это придаст уверенности в собственных силах, и вы пойдете дальше;
- ❖ сахар — самый доступный ингредиент, который можно приобрести независимо от того, где вы живете: в городе или в деревне;
- ❖ сахарный самогон имеет весьма высокое качество;
- ❖ относительно быстрое созревание браги (5–7 дней);
- ❖ высокий выход готового продукта: из 1 кг сахара получается примерно 1 л самогона крепостью 40 %;
- ❖ относительно низкие трудозатраты;
- ❖ невысокий риск превращения браги в уксус;
- ❖ температурные изменения для сахарной браги не фатальны.

Наверное, перечислено уже достаточно много достоинств сахарного самогона. В этом вопросе я ставлю точку.

Цитирую одного из зрителей моего YouTube-канала под ником Вячеслав Волков: **«Набейте руку на сахарной браге, иначе вам набьют лицо за зерновую!»** Чем не аргумент?

Давайте начнем готовить. Я расскажу обо всем подробно. Как однажды призвал мой земляк Юрий Гагарин: «Поехали!»

Рецепт сахарного самогона с горохом

Ингредиенты:

- ♦ вода — 20 л;
- ♦ сахарный песок — 5 пакетов по 1 кг;
- ♦ дрожжи — 500 г прессованных или 50 г сухих;
- ♦ лимонная кислота — 20 г;
- ♦ горох сухой — 800 г.

Перед приготовлением горох промыть в проточной воде. (Кстати, его можно использовать три раза; перед каждым новым использованием следует промывать холодной водой.)

1. Приобретение ингредиентов

1. *Сахарный песок.* Купить можно в любом ближайшем магазине, где цены кажутся вам более привлекательными. Здесь нет никаких тонкостей.
2. *Вода.* От качества воды зависит качество самогона. К этому ингредиенту необходимо отнестись крайне внимательно. Лучше всего подходит ключевая, родниковая или колодезная вода. Можно использовать и обычную водопроводную, если ее качество не вызывает сомнений. Если сомнения есть, лучше купить воду в магазине (естественно, не минеральную). В любом случае *вода должна быть абсолютно прозрачной, чистой, без постороннего запаха и привкуса.*
3. *Дрожжи.* Важнейший ингредиент для самогона! Дрожжи необходимо приобрести именно СПИРТОВЫЕ. На страницах данной книги не стану объяснять почему — тема достаточно обширная. Просто поделюсь своим опытом. Если вы будете использовать прессованные спиртовые дрожжи или сухие неспиртовые, действуйте четко

по рецепту. А если планируете брать сухие спиртовые дрожжи, вам не нужны ни горох, ни лимонная кислота, ни инвертация сахара. Такие дрожжи имеют в составе все необходимые микроэлементы, выполняющие роль подкормки вместо гороха. А их жизненная сила позволяет справиться с сахаром без инвертации. Вот примеры подобных дрожжей:

- дрожжи ALcotec Turbo Yest classic 24, производство Великобритании. Отлично работают, обеспечивают спиртуозность браги почти 14 %;
- дрожжи Alcotec Turbo Yest classic 48, производство Великобритании. Прекрасные дрожжи, обеспечивают спиртуозность браги 14 %;
- дрожжи Векмауа, производство России, Воронеж. Это обычные дрожжи, но тоже достойные вашего внимания; обеспечивают спиртуозность браги 12 %.

Дрожжи можно приобрести и в интернет-магазинах самогоноварения. Там же вы найдете их перечень.

Дрожжи, при работе с которыми лучше добавить горох и провести инвертацию сахара с лимонной кислотой:

- дрожжи САФ-ЛЕВЮР (для выпечки и напитков). Весьма неплохие, обеспечивают спиртуозность 12 %. Я покупал их в сетевых магазинах «Магнит»;
- дрожжи «СПИРТОВЫЕ хлебопекарные» (прессованные). Постоянно с ними работаю. Обеспечивают спиртуозность браги 14 %. Кроме того, они — единственные, которые продаются у нас в городе и имеют весьма привлекательную цену — 75 руб. за 1 кг (на момент написания этих строк). Одной пачки хватает на 10 кг сахара. Если в вашем регионе есть такие дрожжи, советую попробовать.

А вот белорусские дрожжи меня разочаровали: дважды их покупал, и оба раза они почти не работали — приходилось «танцевать с бубном» вокруг браги (не дай бог скиснет!). Вероятно, плохая партия, но неприятное впечатление осталось. Кстати, я получаю много писем с вопросом: «Брага не бродит, что делать?» Разбираюсь, задаю встречные вопросы, получаю ответы. В итоге могу сказать, что 90 % самогонщиков, столкнувшихся с данной проблемой, использовали дешевые белорусские дрожжи; остальные 10 % не следили за температурой. В общем, информация к размышлению...



При покупке дрожжей ВАЖНО проверять срок годности!

4. *Лимонная кислота.* Здесь все ясно: как и сахар, приобретаете в любом магазине.
5. *Горох сухой (колотый).* Покупаете в ближайшем магазине. Замечу, что иногда в интернете встречаются мнения типа: «Не используйте горох — он дает плохой привкус!» Если залить горох кипятком, возможно, он и даст привкус. Однако мы с вами готовим брагу, а не гороховый суп. Поэтому просто делайте все по рецепту.

2. Приготовление браги

Теперь, когда все ингредиенты собраны и ждут своей очереди, начинаем готовить брагу.

1. *Подготовка воды.* Берем 20 л воды, заливаем в отдельную емкость (несколько емкостей) и оставляем с приоткрытой крышкой на одни сутки; иногда перемешиваем (пару раз в сутки). Задача данного этапа — дать воде насытиться кислородом. Это ускорит и облегчит работу дрожжей.
2. *Подготовка гороха.* Горох засыпаем в дуршлаг, ставим дуршлаг на кастрюлю, а кастрюлю — в раковину под кран. Промываем под проточной водой, перемешивая горох прямо в дуршлаге. Нужно добиться, чтобы после промывки вода оставалась прозрачной (не становилась мутной).
3. Берем промытую бродильную емкость и высыпает в нее горох. Многие недоумевают: «Зачем горох?» На последнем этапе брожения он будет «вытягивать» все «отходы производства» и осветлять брагу, что положительно скажется на вкусе будущего самогона.
4. Теперь берем 20 л воды, которые отстоялись и насытились кислородом. Делим их на три части:
 - 1 л — выливаем в миску, где будем разводить дрожжи;
 - 5 л — выливаем в кастрюлю, где будем инвертировать сахар;
 - 14 л — выливаем в бродильную емкость с горохом.

5. Готовим инвертированный сахар (проще говоря, сахарный сироп).
- Ставим кастрюлю с водой на плиту и включаем газ.
 - Пока вода греется, вскрываем пакет с сахаром и высыпаем из него 70–100 г песка в миску с 1 л воды, в которой будем разводить дрожжи. Миску отставляем в сторону — к ней вернемся чуть позже.
 - Когда вода в кастрюле нагрелась до 40 °С (замеряем электронным термометром; подобные термометры со щупом, как правило, продаются в комплекте с самогонным аппаратом, в крайнем случае термометр можно приобрести в магазине, где продаются товары для самогонования или кухонная утварь, высыпаем в нее первый пакет сахара. Высыпаем медленно, постоянно помешивая деревянной ложкой и не допуская пригорания на дне кастрюли. Как только сахар полностью растворится, можно высыпать следующий пакет. В общем, растворяем все пять пакетов песка.
 - Когда сахар полностью растворится, еще раз перемешиваем и замеряем температуру раствора. Задача — довести температуру сиропа до 80 °С. Каждый раз, меряя температуру, не забывайте предварительно перемешать сироп. Это необходимо для равномерного распределения тепла в растворе.
 - Итак, наш термометр показывает 80 °С. Одной рукой размешиваем сахарный сироп, другой высыпаем в образовавшуюся воронку 20 г лимонной кислоты. Наблюдаем несильную реакцию пенообразования, продолжаем размешивать примерно 1 минуту. Закрываем кастрюлю крышкой и выключаем газ. Оставляем сироп на плите без нагрева на 40–60 минут — пусть «отдыхает». Через указанное время выливаем получившийся сироп (инвертированный сахар) в бродильную емкость. Помните, что основная часть холодной воды уже находится в ней? Сделано это для того, чтобы горох не был залит горячим сиропом. Мы же с вами брагу делаем, а не гороховый суп. Кстати, прежде чем залить сироп, можно отлить два-три половника в стеклянную банку. Эта порция пригодится для производства настоек.
6. Разводим (стартуем) дрожжи.
7. Миску с водой и сахаром разогреваем до 30 °С. Можно в микроволновой печи или на плите. При этом важно помнить, что для плиты миска должна быть металлической, а для микроволновой печи — пластмассовой и с соответствующим разрешенным температурным режимом.

8. В разогретую миску с водой высыпает дрожжи. Перемешиваем и накрываем кухонным полотенцем. Оставляем в тепле на 20–30 минут.
9. Через указанное время проверяем температуру в бродильной емкости с помощью термометра. Если она равна 28–32 °С, добавляем стартовавшие дрожжи; если выше 32 — добавляем холодной воды, чтобы температура установилась в пределах указанного диапазона. В противном случае дрожжи могут «свариться», то есть погибнуть, и придется готовить новую порцию.

Герметично закрываем бродильную емкость и ставим гидрозатвор*.

ВАЖНО!

На весь период созревания браги следует обеспечить «комфортную» температуру для работы дрожжей. Обычно это 28–32 °С (если иное не написано в инструкции к дрожжам, с которой настоятельно советую ознакомиться).

10. Ждем 5–7 дней. Первые 2–3 дня емкость с брагой встряхиваем, не вынимая гидрозатвор, два раза в сутки.

Брага. Вопрос — ответ

Вопрос

Какой объем бродильной емкости можно заполнять брагой?

Ответ

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

* Простейший прибор, применяемый в самогонварении, виноделии, пивоварении. Он беспрепятственно выпускает из бродильной емкости углекислый газ, но препятствует соприкосновению воздуха с бродильной смесью при помощи воды. Купить можно в любом магазине товаров для самогонварения.

Вопрос

Как убрать пену с браги?

Ответ

1. При вспенивании ни в коем случае не перемешивать брагу.
2. Добавить в брагу печенье «Юбилейное»: из расчета 1/2 печенья на 10 л браги. Печенье следует измельчить до состояния крошки (чем мельче, тем лучше) и крошку рассыпать по поверхности браги.
3. Добавить растительное масло: из расчета 1 чайная ложка на 5 л браги. Разлить по поверхности браги.

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

Вопрос

Как определить готовность браги?

Ответ

Предлагаю шесть способов определить, готова ли брага к перегонке. Перед перегонкой брага имеет следующие признаки.

1. В гидрозатворе не булькает.
2. Верхние слои браги осветлились, на дне — осадок.
3. Чувствуется спиртовой запах.
4. Горький вкус.
5. Спичка, поднесенная к браге, горит.
6. При замере спиртуозности браги виномером (именно ВИНО-МЕРОМ, а не СПИРТОМЕТРОМ!) показания — от 12 % и выше. Пожалуй, это самый точный способ.

Вопрос

Как сохранить готовую брагу?

Ответ

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



Вопрос

Брага не бродит. Что делать?

Ответ

Причина 1. Дрожжи «уснули».

Что делать: следить за температурой браги, которая должна быть 28–30 °С.

Для этого:

- ❖ поставить брагу к батарее (в теплое место);
- ❖ убрать со сквозняка;
- ❖ накрыть брагу курткой, пледом и т. п.;
- ❖ опустить в брагу аквариумный нагреватель и включить его;
- ❖ встряхивать брагу три раза в сутки первые 2–3 дня.

Причина 2. Дрожжи не работают.

Почему:

- ❖ некачественные дрожжи;
- ❖ несоблюдение пропорций, указанных в рецепте;
- ❖ дрожжи «сварились»;
- ❖ избыток прямого солнечного света;
- ❖ отсутствие подкормки (не всегда).

Что делать: стартовать новую порцию дрожжей и залить их в брагу; следить, чтобы температура оставалась на уровне 25–28 °С.

Вопрос

Обязательно ли дегазировать брагу? Для чего это делается?

Ответ

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

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

Вопрос

Как ускорить брожение браги?

Ответ

Не нарушать гидромодули при постановке браги. Проверенные гидромодули — 1:5 или 1:4, то есть на 1 кг сахара — 5 или 4 л воды.

Использовать только свежие (непросроченные) дрожжи.

Можно добавить в брагу хлебные крошки в качестве прикормки. Или разведенную томатную пасту: из расчета 100 г разведенной пасты на 10 л браги. Для этого отлить 100 мл браги, развести в ней томатную пасту и вылить обратно в брагу. Либо горох или кукурузу: из расчета 300–400 г на 10 л браги.

ВАЖНО!

Горох может дать обильное пенообразование.

Два-три раза в день взбалтывать брагу.

Еще можно добавить невымытый изюм: из расчета одна горсть на 10 л браги.

Вопрос

Нужно ли осветлять сахарную брагу бентонитом?

Ответ

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

Вопрос

Можно ли сахарную брагу ставить без гидрозатвора?

Ответ

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



Вопрос

Можно ли отправлять в перегон сладкую брагу?

Ответ

Сладкую брагу отправлять в перегон нет смысла. Если брага сладкая, сахар не превратился в спирт либо превратился не полностью. Это значит, что при перегоне вы не получите никакого спирта или получите очень мало. Во время перегона спирт не может взяться из «ниоткуда», он должен содержаться в браге до начала этого процесса. Показатель наличия спирта — горький вкус браги.

Полагаю, с приготовлением сахарной браги мы разобрались.

Вопрос

Для чего горох в браге?

Ответ

Горох — это дополнительная прикормка для дрожжей. Кроме того, он осветляет брагу, оттягивая на себя всю «нечисть». Так вы очищаете брагу уже на первом этапе (ЧТО ОЧЕНЬ ВАЖНО!). Поэтому перед новым использованием того же гороха следует тщательно промыть его холодной водой. Напомню: один и тот же горох можно использовать три раза. (И не вздумайте заливать горох горячей водой! Вы делаете не гороховый суп, а самогон!)