

*Очень просто!*

# ДОМАШНИЙ САМОГОН



Санкт-Петербург

**Терция**

Москва

**ЭКМО**

2014

УДК 641/642  
ББК 36.997  
Д 66

Составитель *В. М. Рошаль*

**Домашний самогон** / сост. В. М. Рошаль. — М. :  
Д 66 Эксмо ; СПб. : Терция, 2015. — 64 с. — (Очень просто).

ISBN 978-5-699-59546-4

Самогон — крепкий алкогольный напиток с высокой концентрацией этилового (винного) спирта. В домашних условиях можно получить самогон любой крепости, даже практически чистый спирт, но это требует определенных знаний, аккуратности, строгого выполнения технологических требований и, конечно, времени.

В настоящем издании приведены старинные и новейшие рецепты самогона, а также описана технология его изготовления и очистки. Обладая некоторым опытом, можно добиться высокого качества напитка при самых минимальных затратах.

УДК 641/642  
ББК 36.997

© Составление, оформление.

ООО «Издательский дом «Терция», 2012

© ООО «Издательство «Эксмо», 2015

ISBN 978-5-699-59546-4

# ПРЕДИСЛОВИЕ

Самогон — крепкий алкогольный напиток с высокой концентрацией этилового (винного) спирта. Поскольку этиловый спирт хорошо смешивается с водой, из самогона можно изготовить огромное количество напитков различной крепости (процентного содержания спирта по объему).

Для приготовления самогона используется различное сахаро- и крахмалосодержащее сырье. От выбора сырья во многом зависит качество самогона.

Проще всего приготовить самогон из обычного сахара, но это слишком дорого, а качество полученного напитка не всегда удовлетворительно.

Существует немало рецептов приготовления самогона с использованием сахара в чистом виде, в виде варенья, конфет и др. Однако выгоднее всего использовать более дешевое сахаросодержащее сырье, хотя оно и требует специальной обработки.

Очень хорошего качества получается самогон из различных плодов и ягод, причем годятся для этого как культурные, так и дикорастущие виды (рябина, шиповник, можжевельник и др.). Самый качественный спирт получается из винограда.

Используют в самогоноварении и некоторые овощи (сахарную свеклу, ревеня), но для приготовления высококачественного самогона с тонким вкусом применять сахарную свеклу и ее выжимки не рекомендуется, зато



это сравнительно дешевое сырье прекрасно подходит для простых, острых и резких напитков.

В том случае, если требуется приготовить крепкий самогон высокого качества, более всего пригодны культуры, содержащие крахмал: злаковые (рожь, пшеница, просо, рис, ячмень и др.), бобовые (бобы, горох), картофель, некоторые дикорастущие растения.

Спирт, полученный из пшеницы и других зерновых культур, можно с успехом использовать для приготовления практически любых спиртных напитков, за исключением коньяков (там он может выступать только в роли второстепенного заменителя).

Самогон можно приготовить в любом доме, это дело не хитрое, но оно требует аккуратности, определенных знаний и тщательного выполнения технологических требований, особенно в процессе перегонки.

При отсутствии некоторых компонентов можно смело заменять их другими, сахарными.

Если вы хотите получить самогон высокого качества, будьте готовы к тому, что это потребует много времени и значительного внимания.

# ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

Технологический процесс изготовления самогона подразделяется на несколько этапов, объединяющих ряд технологических операций.

1. Подготовка исходного сырья: приготовление солода, солодового молока, дрожжевого затора.

2. Приготовление сладкого сусла для основного затора. Этот этап включает в себя операции по превращению крахмало- и сахаросодержащего сырья в сладкое сусло.

3. Сбраживание сладкого сусла – химический процесс, в результате которого сахар в сладком сусле распадается на этиловый спирт, воду и углекислый газ. Эту жидкость называют брагой.

4. Выделение этилового спирта (самогона) из спирто-содержащей жидкости (браги). Наиболее распространенным способом считается перегонка, хотя есть и другой – вымораживание.

5. Очистка самогона от вредных примесей (ректификация).

6. Придание самогону определенного аромата, вкуса, цвета (облагораживание).

Наиболее продолжителен этап приготовления солода, который в зависимости от вида сырья длится от 5 до 12 дней.



При использовании зеленого (свежего) солода длительность процесса изготовления самогона наибольшая: 15–17 дней. Однако зеленый солод после высушивания при 40° С можно заготавливать впрок. В этом случае процесс продолжается всего 4–8 дней.

Приготовление дрожжевого затора занимает 15–19 часов, причем возможно его совмещение с подготовкой сырья. Этапы приготовления сладкого сусла и его сбраживания занимают до 3 дней. Этап перегонки зависит от объема и производительности перегонной установки и составляет 6–8 часов при объеме браги 18–20 л.

## ***Подготовка исходного сырья***

**Приготовление солода (проращивание зерна).** Солод — искусственно пророщенные зерна злаков. При проращивании в зерне образуются активные ферменты, обладающие способностью расщеплять (осахаривать) крахмал на простые сахара, которые превращаются дрожжами в спирт. Хороший солод — основа высокого качества самогона.

Периоды проращивания зерна для разных культур составляют: для ячменя 9–10 дней, для овса 8–9 дней, для пшеницы 7–8 дней, для ржи 5–6 дней, для проса 4–5 дней.

Приготовление солода состоит из ряда обязательных операций. Это отбор зерна, проверка его всхожести, очистка и промывка, замачивание, проращивание зерна, сушка солода.

**6** Наиболее качественный солод представляет собой смесь проросших зерен ячменя, ржи и проса