

Широкий ассортимент самогонных аппаратов  
в интернет-магазине ТехМос

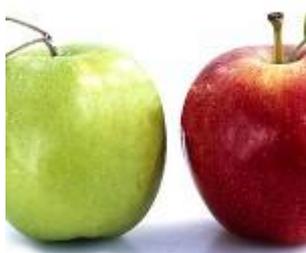
TECH  
MOS  
.RU

<http://www.techmos.ru/catalog/samogonnye-apparaty/>

---

## Рецепты с сайта производителя - Феникс

### Правильный самогон из яблок



Приготовление яблочного самогона это один из способов переработки опавших фруктов. Если ваши запасы варенья и сока превышают разумные пределы, самое время разобраться, как сделать брагу из яблок, а затем перегнать её на самогон. Мы рассмотрим несколько лучших рецептов проверенных на практике.

Из яблок получается не только хороший самогон, но и вкусная питьевая брага, заменяющая магазинные слабоалкогольные напитки. В охлажденном виде это прекрасное средство для утоления жажды, советую попробовать.

#### Рецепт яблочной браги для самогона

Ингредиенты:

- спелые яблоки – 30 кг;
- вода – 20 литров;
- сахар – 4 кг;
- прессованные дрожжи – 100 грамм (или 20 сухих).

Технология:

1. Собранные яблоки помыть, очистить от гнили, косточек и сердцевин, затем разрезать на небольшие дольки. Из-за косточек и гнили в самогоне появляется

## Широкий ассортимент самогонных аппаратов в интернет-магазине ТехМос

<http://www.techmos.ru/catalog/samogonnye-apparaty/>

неприятный горьковатый привкус, поэтому мы будем использовать только мякоть и кожуру.

2. Измельчить яблочные дольки до однородной массы. Это можно сделать теркой, но весь процесс займет очень много времени. Проще воспользоваться дрелью со специальной насадкой или дробилкой.

3. Полученное пюре вместе с выделившимся соком поместить в бидон, добавить 18 литров воды.

4. Развести 4 кг сахара в 2-х литрах воды, влить получившийся сироп в бидон с яблочным пюре и водой.

5. Растворить сухие дрожжи в теплой воде (30°C), добавить их в емкость для брожения, перемешать.

6. Закрыть бидон и поставить его в теплое место на 10 дней. Через сутки на поверхности браги образуется «шапка» – плотный слой мезги, препятствующий нормальному брожению. Его нужно разрушить, чтобы появилась пена и приятный яблочный аромат.

7. Примерно через 10-12 дней яблочная брага будет готова, он осветлится, перестанет бурлить, а мезга выпадет на дно. Можно преступить к перегонке.

Авторы некоторых рецептов рекомендуют не добавлять в брагу из яблок сахар и дрожжи, так как они ухудшают качество самогона. Но это приемлемо лишь для очень сладких сортов содержащих достаточное количество фруктозы.

Если вы решили сделать яблочную брагу без дрожжей и сахара, вначале советую провести небольшой тест – измельчить 1 кг немых яблок (на их поверхности есть «дикие» дрожжевые бактерии) и дождаться начала брожения (1-2 дня). Так вы узнаете, достаточна ли сладость яблок не испортив 30 кг сырья.

*Обычные дрожжи можно заменить изюмом (100-150 грамм) или проросшей пшеницей (100 грамм). Но даже если тестовая проба дала положительный результат, это еще не гарантирует нормального брожения. В большинстве случаев выход яблочного самогона без дрожжей и сахара на порядок ниже, чем обычного.*

### **Приготовление самогона из яблок**

Широкий ассортимент самогонных аппаратов  
в интернет-магазине ТехМос

<http://www.techmos.ru/catalog/samogonnye-apparaty/>

Чтобы в напитке сохранился приятный фруктовый аромат, рекомендую перегонять нефiltroванную брагу. Но нужно следить за тем, чтобы мезга не пригорела. Для перегонки хорошо подходит алюминиевый или медный бидон. Сначала емкость нужно несколько минут прогреть на медленном огне, и только потом повысить температуру.

При перегонке очень важно разделять весь выход на фракции. Первые 250-300 мл дистиллята с неприятным запахом собираются в отдельную емкость, пить эту жидкость нельзя. Основной выход яблочного самогона – 2,5 литра крепостью 60% и 2,5 литра 40-ка градусов. После этого перегонка прекращается.

Для улучшения качества напитка рекомендую добавить в него горсть сушеных яблок и несколько кусочков свежих. Через 3-4 дня, когда самогон впитает в себя запах подов, делается вторая перегонка. В бидон наливают 3 литра воды, процеживают самогон через марлю, и добавляют его в емкость с водой.

Во время повторной перегонки первые 250-300 мл дистиллята отсекаются. Основная фракция собирается до тех пор, пока крепость не падает ниже 40%. После двойной дистилляции получается 2,5-3 литра яблочного самогона крепостью 65 градусов. Перед разбавлением до 40-45% рекомендую дать напитку настояться 7-14 дней, это улучшит аромат.

## Домашний пшеничный самогон

Вы можете сделать домашний самогон из пшеницы простым для домашних условий способом. Для такого способа нужно взять 5 килограмм пшеничного зерна. Зерно тщательно промывают, перебирают, затем пересыпают в тридцатилитровую емкость, например бутылку или кастрюлю. Зерно необходимо залить теплой водой на 5 сантиметров выше насыпанного уровня пшеницы. После этого добавляем 1.5 кг сахара и, закрыв, оставляем в прохладном темном месте на семь-восемь дней.

По истечении этого срока доливаем к пшенице пятнадцать литров воды с разведенными в ней пятью килограммами сахара, тщательно все это перемешиваем и оставляем для брожения (обычно 3-4 дня). Емкость необходимо закрыть гидрозатвором или надеть на нее резиновую перчатку из аптеки. Главное – что бы брага не перебродила, если такое случится, то

Широкий ассортимент самогонных аппаратов  
в интернет-магазине ТехМос

<http://www.techmos.ru/catalog/samogonnye-apparaty/>

домашний пшеничный самогон будет иметь сладковатый привкус. После того, как брожение окончится, брага отцеживается и ставится на перегонку в домашний самогон.

Основная прелесть этого рецепта в том, что из одной и тоже партии пшеницы можно получить брагу 3-4 раза. После отцеживания пшеницы ее опять заливаем пятнадцатью литрами воды с добавленным сахаром. Ставим бутылку с брагой на пару дней в теплое место, а затем сливаем перебродившую брагу и перегоняем ее.

Самым интересным является то, что наиболее лучшим по вкусовым качествам считается домашний самогон полученный со второй и третьей закваски браги.

## Брага из яблочного сока

Этот рецепт намного проще предыдущего, но качество готового самогона будет несколько ниже.

Ингредиенты:

- яблочный сок – 5 литров;
- сахар – 1 кг;
- сухие дрожжи – 10 грамм.

Приготовление:

1. Добавить в яблочный сок сахар и дрожжи.
2. Перелить сусло в бутылку для брожения, сверху надеть медицинскую перчатку, сделав дырочку в одном из пальцев (см. фото). Альтернативный вариант – установить гидрозатвор.
3. Поставить бутылку в темное место для брожения на 30 дней.
4. После того как перчатка сдуется жидкость слить с осадка и процедить через марлю.
5. На заключительном этапе яблочная брага перегоняется классическим методом.

## Гороховая брага и получение самогона

Горох обычно варят или тушат, другие методы его переработки встречаются крайне редко. Но для любителей домашних спиртных напитков эта бобовая культура тоже интересна. Она доступная, дешевая и хорошо бродит. Предлагаю ознакомиться с рецептом самогона на горохе, которым пользуется уже не одно поколение самогонщиков.

Раньше я рассказывал, как сделать «быстрый самогон» из гороха, брага которого готова к перегонке уже через 2-3 дня, но качество напитка ниже обычного. В этот раз мы рассмотрим классическую технологию приготовления браги на горохе, сохраняющую вкус и запах исходного сырья.

Ингредиенты:

- лущеный горох – 1 кг;
- сахар – 2 кг;
- вода – 12 литров;
- прессованные дрожжи – 100 грамм (20 грамм сухих).

### Рецепт браги из гороха

1. Залить горох 1-2 литрами воды (должна перекрывать слой семян минимум на 5-6 см) и оставить на 4 часа. Затем слить воду. Предварительно замоченный горох бродит намного лучше.

2. Смешать в кастрюле 3 литра воды и 2 кг сахара. Полученную смесь довести до кипения, проварить на медленном огне 5-6 минут, снимая белую пену. Готовый сахарный сироп охладить до температуры ниже 30°C.

Можно просто растворить сахар в воде без варения сиропа, но в этом случае брага будет созревать дольше.

3. Развести выбранные дрожжи (сухие, спиртовые или хлебопекарные) согласно инструкции на этикетке.

4. Смешать в бродильной емкости замоченный горох, сахарный сироп, разведенные дрожжи и оставшуюся воду (7 литров).

Широкий ассортимент самогонных аппаратов  
в интернет-магазине ТехМос

<http://www.techmos.ru/catalog/samogonnye-apparaty/>

*В процессе брожения будет выделяться много пены, поэтому советую заполнять емкость не более чем на 75% объема.*

5. Установить на горлышке бутылки гидрозатвор (резиновую перчатку с дырочкой в пальце) для отвода углекислого газа и перенести емкость в темное место с температурой 18-23°C.

6. Через 4-5 дней гидрозатвор перестанет пускать пузыри (перчатка сдуется), брага на горохе станет светлее и горькой на вкус, на дне появится осадок. Это значит, что пришло время приступать к перегонке.

### **Как получить самогона на горохе**

7. Брагу слить с осадка в перегонный куб.

На оставшемся горохе можно сделать еще 3 порции самогона, добавив столько же воды и сахара, как и в первый раз (дрожжи не нужны).

8. Перегнать брагу на самогонном аппарате любой конструкции. Во время первой перегонки дистилят не разделять на фракции. Отбор закончить при падении крепости ниже 35 градусов. Получится 2-2,5 литра горохового самогона крепостью 38-42 градуса.

9. Добавить в дистилят 2 литра воды (развести в пропорции 1:1) и перегнать повторно, разделяя выход на фракции. Первые 50-70 мл выхода слить в отдельную емкость. Это вредная фракция («головы»), пить которую нельзя.

Основную фракцию («тело») отбирать пока крепость выхода не упадет ниже 40 градусов. Оставшийся мутный выход («хвосты») можно влить в следующую порцию браги для повышения её крепости.

После второй перегонки получается 1,1-1,3 литра самогонки крепостью 61-64 %.

10. Разбавить самогон из гороха до 40-45 градусов и перед употреблением дать ему отстояться 2-3 дня.

Широкий ассортимент самогонных аппаратов  
в интернет-магазине ТехМос

<http://www.techmos.ru/catalog/samogonnye-apparaty/>



В результате получается напиток с легким запахом сырья и послевкусием вареного гороха. Пьется очень легко. Метеоризма нет 😊

## Очистка самогона в Домашних условиях

Как очистить самогон в домашних условиях

**Одна из главных причин абстиненции (похмелья) — отравление организма сивушными маслами, содержащимися в принятом алкоголе.**

**Содержание нежелательных примесей в магазинной водке остается на совести производителя. А вот степень очистки продуктов домашней выделки, как говорится, в наших собственных руках.**

Начать, видимо, стоит с того, что продукция с содержанием алкоголя выше 40 процентов «отпускает» сивушные масла весьма неохотно. И потому перед очисткой ее надо развести чистой родниковой или дистиллированной водой до 32-35 процентов. Второе: очистке подлежит только остывший и отстоявшийся (желательно, не менее суток) самогон, а никак не только что выгнанный.

Широкий ассортимент самогонных аппаратов  
в интернет-магазине ТехМос

<http://www.techmos.ru/catalog/samogonnye-apparaty/>

---

### Как очистить самогон марганцовкой

В самогон добавляют кристаллы марганцовки (около 0.5 чайной ложки на трехлитровую банку) и тщательно размешивают. После отстаивания, по достижении абсолютной прозрачности жидкости, самогон при помощи шланга переливают в чистую тару, — примерно так же, как бензин из топливного бака в канистру, — ни в коем случае не затрагивая придонный слой с осадком.

### Очистка самогона активированным углем

Второй обязательный этап — фильтрация. Потребуется:

- активированный уголь (1 упаковка на 3 литра)
- воронка
- фильтровальная бумага ( или бумажные салфетки).

На дно воронки укладывают фильтровальную бумагу, на которую высыпают порошок активированного угля. Уголь прикрывают вторым слоем бумаги. Чтобы избежать эффекта «всплывания», верхнюю салфетку по краям слегка пригружают.

После фильтрации самогон следует развести водой до 26-28 процентов содержания алкоголя и подвергнуть повторной перегонке. После нее процесс очистки нужно повторить. В принципе, употреблять полученный в результате этого продукт без особого ущерба для здоровья можно сразу. Но если подвергнуть его третичной перегонке и третичной очистке, на выходе получится напиток с минимальным содержанием сивушных масел.

[Как еще лучше очистить самогон: использование древесного угля](#)

Березовый уголь дробят до состояния мелкой крошки, засыпают в самогон (на трехлитровую банку самогона одна пригоршня угля), после чего банку плотно закрывают. В течение недели жидкость ежедневно сильно взбалтывают, а затем оставляют еще дней на 10 -12 в «состоянии покоя».

### Как очистить самогон молоком

В промышленных масштабах для очистки спирта используют не молоко, а молочный белок — казеин. Он представляет собой порошок, который адсорбирует сивушные масла и другие нежелательные примеси. В результате получается продукт высокой очистки.

Широкий ассортимент самогонных аппаратов  
в интернет-магазине ТехМос

<http://www.techmos.ru/catalog/samogonnye-apparaty/>

---

Прадеды использовали свежее молоко и яичный белок. Часть сивушных примесей сворачивается и оседает на дно. Но качество очистки оставляет желать лучшего.

#### **Еще один дедовский метод: выморозка**

Было замечено: при замораживании водки вода, примерзая к стенкам бочонка, забирает с собой и сивушные примеси. Оставалось осторожно отделить незамерзшую водку.