Изготовление самогона

Изготовление самогона в домашних условиях включает в себя несколько этапов.
Приготовление сусла.
Сбраживание
Перегонка
Очистка
Возможно, вторая перегонка
Облагораживание.

Приготовление самогона в домашних условиях начинается с сусла. Основной целью при изготовлении самогона является получение спирта. Спирт это конечный продукт брожения. Бродить может любой продукт, содержащий углеводы, то есть любой растительный продукт. Поэтому сусло можно готовить практически из всего. Самый простой вариант: сахар с водой и дрожжами. Такая смесь бродить будет хорошо, но стоит довольно дорого и вкуса особого иметь не будет. Сусло можно приготовить из сока, муки, отвара свеклы, риса, яблок, меда. Выбор просто огромный. Технология приготовления самогона проста: сусло ставим бродить и вскоре( срок зависит от того, из чего готовится сусло) получаем брагу. Эту брагу надо перегнать через самогонный аппарат.

Этот аппарат разогревает брагу, заставляет вещества стать паром, а потом конденсирует их. Состав браги совсем неоднороден. В ней помимо нужного нам этилового спирта содержатся многие крайне вредные для здоровья составляющие, например, метанол. При отравлении метанолом человек безвозвратно теряет зрение.
Существует много способов очистки

Они делятся условно на физические, химические и биологические.
Физические методы: в основном это повторная перегонка. Альдегиды, кислоты и посторонние спирты имеют, по счастью, разную температуру кипения. Поэтому при перегонке одни закипают быстрее и конденсируются соответственно. Так можно разделить напиток на фракции.
Химические методы заключаются в инактивации вредных веществ путем добавления чего-то в самогон. Добавить можно, например, марганцовку и посмотреть, какой выпадет осадок, соду, для нейтрализации уксусной кислоты и другие вещества.
Биологические методы – добавление молока, яйца, активированного угля.

Чтобы сварить хороший самогон надо сделать качественное сусло, соблюдая все пропорции. Варка, то есть собственно перегон, должна производиться медленно. При изготовлении самогонки бражку льют в перегонный куб аппарата, нагревают под плотной крышкой. Скорость нагрева в процессе изготовления самогонки очень разная. Сначала нагревание идет очень быстро, а после 70С скорость повышения температуры снижают.

Сварить хороший самогон, это еще и его облагородить. Для этого из самогона готовят самые разные настойки или просто выдерживают в дубовой бочке.

                         Рецепт коньяка из самогона.

Рецепт коньяка уже давно известен по всему миру. Как его производить знают многие, хотя основоположником коньячной истории и производства традиционного коньяка была Франция. Коньяк появился еще в семнадцатом веке и его рецепт был закрыт для окружающих долгое время. Искусство французского коньячного производства широко используется по всему миру. Но лидером в изготовлении традиционных видов коньяка остается Франция.

Коньяк можно приготовить даже дома. Существует огромное количество самых разнообразных и довольно простых рецептов домашнего конька. Одним из таких рецептов является приготовление домашнего коньяка на основе самогона. Здесь можно проявить весь творческий запал, какой у вас есть, проявить фантазию. И в результате напиток только выиграет.

Для того, чтобы осадить сивушные масла, которые присутствуют в самогоне использую марганцовку (на 3 литра самогона нужно пару кристаллов марганцовки). Далее берете горсть перегородок грецких орехов (не забудьте их хорошо просушить), добавляете 1 ст. л. чая, ванильного сахара(или ванилина), тмина. Несколько штучек гвоздички и немного лимонной кислоты. Все перемешиваете, закрываете банку и оставляете на несколько дней для настаивания. Потом просто процеживаете и все. Коньяк готов!

                         Виски из самогона

Как сделать виски из самогона? Виски – крепкий алкогольный напиток. Его можно сделать из самогона в домашних условиях. Крепость виски составляет 45 градусов. Если самогон более крепкий, то его надо слегка разбавить умягченной водой. Виски получается, конечно, не только разбавлением, но и настаиванием. Настаивают виски на коре дуба, кураге и черносливе. Этот состав придает нужный аромат и цвет напитка. Кору дуба можно приобрести в аптеке, все остальное – в магазине. В этот состав добавляют древесный уголь, примерно 50г. Всю смесь надо залить самогоном и настаивать подольше, около 2 недель, затем необходимо отфильтровать напиток и можно подавать к столу в охлажденном виде.

                        Самогон без запаха

Запах у самогона весьма своеобразный, и именно за это не все его любят. Бывает ли самогонка без запаха? И как этого достичь?

Запах самогону обеспечивают сивушные масла и другие ненужные примеси.

Чем меньше этих примесей, тем меньше и запах у самогона. Удалить запах у самогона можно только дробной перегонкой. Если тщательно отделять легкие фракции и «хвостовые» то запах будет гораздо менее интенсивным.

Отбить запах самогона можно обработкой углем. Для этого можно использовать как активированный уголь из аптеки, так и древесный.
Способа обработки углем два:
Можно растолочь уголь и добавить в самогон, дать настояться, постоянно встряхивая. Настаиваться надо 3-4 дня. После этого кусочки угля надо отфильтровать через марлю или фильтр для воды. Это помогает отлично избавиться от запаха самогона.
Можно просто пропустить самогон через угольный фильтр. Для этого формируем фильтр из ваты, марли и угля сверху. Все это помещаем в воронку и ставим прямо под капли самогона.

Древесный уголь применяют для избавления от ряда газов и примесей.

Запах можно не только отбить, но и придать. Приятный запах, разумеется. Для этого настаивают самогон на травах, ягодах, плодах и орехах.

                           Самогон из березового сока

Все больше и больше наших граждан, измученных засильем водочных подделок на прилавках магазинов, достают из подполья, припрятанные самогонные аппараты и делают свой домашний самогон. Благо, что времена перестроечных гонений на этот одиозный напиток канули в Лету. Ведь народный гений в этой области рождает зачастую истинные шедевры рецептуры или технологии, в частности самогон из березового сока.

Приверженцы пития водки домашнего приготовления очень часто приписывают ей, кроме веселящего и бодрящего действия на организм, некие целебные качества. Конечно же, подобное утверждение не подкреплено медицинскими исследованиями, но можно с большой долей уверенности полагать, что самогон, рецепт, которого мы рассмотрим ниже, априори не может быть вреден организму.

Ведь мы говорим о напитке, приготовленном из березового сока, полезность которого никто оспаривать не станет. А значит и самогон, приготовленный на основе этой богатой витаминами и микроэлементами натуральной жидкости, тоже будет с пользой усвояем человеческим организмом.

Приготовить его совсем просто. Собранный сок слегка разогреваем и насыпаем в него, как водиться, дрожжи с сахаром. Для пущего оздоровительного эффекта добавляем в смесь еще и листья смородины. Затем все это на недельку оставляем бродить в тепле. Потом процеживаем и выгоняем через аппарат.
 И все! Наливаем по рюмочке и говорим: “Ваше здоровье!”

                           Самогон из варенья

Как сделать самогон из варенья? Для любителей экологически чистых продуктов есть уникальная возможность не только переработать потерявший свою ценность продукт, но и получить первоклассный напиток. В кладовой у каждой хозяйки среди заготовок на зиму может найтись не одна банка забродившего варенья.

Из шести литров варенья без добавления сахара может получиться шесть литров самогона. Но для перегона необходимо подготовить брагу, а для этого в тридцать литров теплой воды добавляем двести грамм дрожжей и три килограмма сахара, затем забродившее варенье. Желательно все это поставить в теплое место для брожения. Можно использовать эмалированную кастрюлю. Емкости (бидоны, кастрюли) из алюминия лучше не использовать.

Процесс брожения длится от трех до пяти дней. Периодически емкость необходимо легонько наклонять и взбалтывать смесь. Если для приготовления самогона решили взять варенье не забродившее, но допустим просто приготовленное года два назад, то процесс брожения необходимо продлить еще на день, другой. По истечении срока готовая брага перегоняется.

                        Самогон из вина

Иногда самогон приготавливают из вина. Для повышения градуса вина можно использовать так называемый аламбик. Этот аппарат был изобретен еще в Средние века. Самогон из домашнего вина получается так: вино наливается в резервуар и равномерно прогревается. Пары поднимаются по длинной трубочке: гусиной шейке, которая соединена со змеевиком. Конец змеевика – в холодной воде. Если увеличить путь прохождения пара, то конца достигнут только самые легкие и качественные.

То, что получается на выходе можно даже не называть самогоном. Этот напиток вполне заслужил название домашний коньяк.

                       Самогон из винограда

Виноград – прекрасная сочная ягода, которая используется широко и для еды и для отжима сока и для винокурения. Есть две разновидности винограда: столовый и технический. Столовый сорт едят, а из технического делают вино. Для приготовления браги, а затем и самогона подойдет любой сорт. Обычно собирают виноград, отжимают сок, а из отжимок готовят брагу.
Как сделать самогон из винограда?

Надо взять 10л виноградной выжимки, 30л воды, 5кг сахарного песка и 100г дрожжей. Все это перемешивают и ставят для приготовления браги в темное место на неделю. Затем перегоняют и получают 6литров ( в среднем) самогона из виноградного жмыха. Некоторые перегоняют дважды для улучшения качества.

Иногда самогон готовят из виноградного вина. Для этого в виноградное вино вносятся дрожжи из расчета по 60г дрожжей на каждый литр вина. Настаивают, перегоняют дважды.

Иногда виноград используют для того, чтобы облагородить вкус и запах уже готового самогона. Чаще всего для этого берут виноград сорта Изабелла, так как он самый душистый. При этом смесь иногда снова сбраживается, иногда нет.

Виноградная самогонка получается тогда, когда к уже готовой самогонке добавляют, например, виноградное вино.

Вот, например, такой рецепт: на 35 литров самогона берется 6 литров молока. Смешивается, перегоняется так, чтобы вышло 20 литров. Затем смешивается виноградное вино в количестве 6 литров и 3 литра молока. Растворить сахар, изюм добавить. Теперь все смеси соединить и добавить ржаной хлеб. Хлеб предварительно разрезать на кусочки. Получится около 30 литров раствора довольно сложного состава. Его надо перегнать. Выход готового продукта:12 литров.

А можно куда проще: изюм надо измельчить, затем залить самогоном из расчета 1 кг изюма на 10л самогона. Настоять в течение двух дней и перегонять.

                         Самогон из зерна

Рецептов приготовления самогона в домашних условиях очень много: начиная с плодов и ягод и заканчивая свеклой. Как и в любых других рецептах, хорошее сырье – залог качественного продукта.

Сегодня мы научимся готовить самогон из сырья, которое считается одним из недорогих, но технология приготовления одна из самых сложных – это зерновые.

Итак приступим к приготовлению так называемой «браги»:

Нам понадобится:
неметаллическая емкость объемом 3-4 литра,
900 гр. муки (пшеничной, ржаной или ячменной),
100 гр. муки солодовой,
1,5-2 литра теплой воды.

Смешиваем обычную муку с солодовой и заливаем, полученную смесь теплой водой (40 оС, это чуть теплее температуры ладони) и тщательно перемешиваем. Затем, доливаем около 50-100 мл. кипятка, чтобы поднять температуру смеси до 45 оС. Ждем 20 минут и таким же образом еще подогреваем смесь до 50 оС и оставляем в покое пока не закончится осахаривание зернового крахмала и на вкус не станет чуть сладковатым. После этого остужаем смесь холодной водой, доводя температуру до 17 оС (плюс/минус градус) и разжижая. Оставляем в покое на трое суток, после чего добавляем дрожжи и в теплом помещение оставляем бродить. Как только начинает выпадать осадок и видны пузырьки газа на поверхности – можно перегонять.

И не забываем, что Минздрав не устает предупреждать о злоупотреблении алкоголя, хоть и домашнего.

                       Самогон из картофеля

Сырье для изготовления самогона может быть практически любым растительным. Ведь везде есть углеводы, а значит все может бродить под воздействием дрожжей. Разница в различных “самогонах”, конечно будет, но это будет разница вкуса и запаха.

Из картофеля тоже можно приготовить самогон. Для этого надо 10 килограмм картошки истереть на терке вместе с кожурой. Добавить к ней 4кг солода заваренного на кипятке и перемешать. Теперь пусть раствор постоит какое-то время, потом в него надо добавить три ведра воды(30л) и дрожжи. После окончания брожения – перегнать.
Еще один рецепт самогона из картофеля

К натертым 10кг картофеля добавить 6кг молотого овса и залить это все кипятком (5 литров), а затем перемешать. Через три часа, когда смесь немного остынет, надо добавить 30л воды и полтора килограмма дрожжей и снова перемешать. Надо плотно закрыть эту емкость и настаивать в темноте 3 или 4 дня. Надо наблюдать, когда выпадет осадок и появятся пузырьки. После этого можно перегонять.

Брага для самогона иногда готовится из вареного картофеля. В этом случае в рецепте есть еще и пророщенные зерна. Нужно 8кг картошки, 4кг солода, Вареный картофель растолочь, а солодовой мукой присыпать этот картофель. Добавить пророщенные зерна и дрожжи и поставить бродить.

                      Самогон из меда

Самогон из меда готовят по-разному. Основной рецепт самогона из меда такой: Готовим десяти литровую кастрюлю с водой и выливаем туда три килограмма меда. Мед тяжелый и поэтому 3 кг никак не соответствуют 3л, это надо учесть. Итак, кастрюлю с водой и медом ставим на плиту и кипятим. Надо снимать пену, мешать примерно 10 минут. После этого снимаем с огня и студим. Когда сироп будет примерно температуры человеческого тела или чуть ниже, надо добавить дрожжи, но не больше 200г на всю смесь. После этого мед переливаем в стеклянную тару или в бочонок из дуба и ставим в тепло, чтобы бродил.

После окончания брожения рекомендуется попробовать сусло на наличие сахара. Если он есть, значит должен добродить. Ведь для того, чтобы приготовить самогон из меда брага должна бродить при температуре около 25 – 27С. Если все в порядке, приступаем к перегонке. Мед перегоняется точно так же, как любое сырье с выделением средней фракции при перегонке. После этого можно выдержат самогон повышенной крепости в дубовой бочке.

Иногда мед не проваривают, а просто добавляют в теплую воду, настаивают и перегоняют. Когда мед бродит, можно добавить ягоды для запаха и вкуса.

                     Самогон из муки

Самогон из ржаной муки готовится очень просто. Основная задача – из любого сырья получить сахар. Для этой цели ржаную муку грубого помола заваривают. Она стоит некоторое время, затем добавляют теплую воду и дрожжи. Действовать надо из расчета: на 1кг муки – 1 или 1,5 литров воды. Смесь ставится на сбраживание, которое продолжается неделю. Необходимо строго соблюдать температурный режим, а то брожение остановится. Если это произошло, можно добавить немного дрожжей и восстановить температуру. После окончания брожения надо отстоять сусло и перегнать через самогонный аппарат. Очистку самогона из муки лучше проводить древесным или активированным углем.

                    Самогон из пшеницы

Приготовление самогона из пророщенной пшеницы стоит начинать с проверки сырья, оно должно быть высшего качества, просушено, чистое и не прелое.

Главным компонентом самогона является солод. Его свойства заключаются в разложении крахмала на сахар, который затем, превращается в спирт. Поэтому качество самогона зависит напрямую от качества солода.

Этап 1.

Чтобы приготовить пшеничный солод, мы должны взять здоровое зерно не старше одного года. Затем мы просеиваем и промываем пшеницу теплой водой. Далее мы насыпаем зерно в деревянную посуду и замачиваем там до полного набухания, периодически меняя воду.

Когда зерно набухло, мы его рассыпаем равномерным слоем в прохладном темном помещении и накрываем влажной тряпкой. Первые пять дней мы должны регулярно переворачивать зерно, для его проветривания. В последующие пять дней мы должны ограничить приток воздуха. За 10 дней должны образоваться отростки длиной примерно 0.5 см и сцепленные между собой корешки.

Берем полученный солод, хорошо промываем и высушиваем его в сушильном шкафу, температура не должна превышать 40 градусов. Далее солод перемалывается на муку.

Этап 2.

Берем сухой солод, заливаем его горячей водой и выдерживаем два часа. После добавляем еще кипятка, перемешиваем, отстаиваем еще час. Далее мы разводим холодной водой с разведенными дрожжами. Эту смесь мы выдерживаем в холодном месте пять дней, а потом перегоняем.
Самогон из пророщенной пшеницы приготовляется более простым способом

Мы берем 5 кг пшеничного зерна, промываем и пересыпаем его в 30 литровую кастрюлю. Заливаем водой на 5 см выше пшеницы и насыпаем полтора килограмма сахара, закрываем и оставляем в прохладном месте на неделю.

По окончанию семи дней мы доливаем еще 15 литров воды и досыпаем 5 кг сахара, хорошо перемешиваем и оставляем на 3-4 дня. Внимательно следим за процессом брожения, если передержать, то самогон будет иметь сладкий привкус. После окончания брожения раствор процеживаем и перегоняем.

Это рецепт имеет одно большое преимущество. Из одной партии мы можем изготовить самогон 3-4 раза. После перегонки, пшеницу опять заливают водой и засыпают сахаром. Ждем пару дней, пока смесь отстоится в тепле, и снова перегоняют. Лучшим самогон является 2-3 выгонки.

                      Самогон из риса

Для приготовления самогона из риса можно взять, как толченый рис, так и рисовую муку. К муке добавляются дрожжи и солод, вода. Надо все тщательно перемешать и поставить сбраживаться. Во время перегонки самогона из риса наиболее важно внимательно отделять вредные фракции. Потому что при длительной очистке химическими способами сильно потеряется специфический рисовый запах. Самогон из риса рекомендуется выдерживать в дубовой бочке, чтобы аромат стал еще богаче.

Для придания аромата можно дробленый рис залить самогоном (2,5кг риса и 60л самогона, 25г шафрана), перегнать.

                     Самогон из свеклы

Свекольный самогон готовится собственно не из самой свеклы, а из ее отвара. Отвар готовят так. Свеклу чистят и натирают на крупной терке, чтобы контакт с водой был полнее. Натертую свеклу заливают водой и варят на полтора часа на медленном огне. Затем отвар сливают и повторяют процедуру: в эту же свеклу наливают воду и кипятят. Отвар снова сливают, а свеклу заливают и варят в третий раз. После этого всю жидкость переливают в одну емкость и добавляют дрожжи из Расчета 50г на 5 литров. Брага бродит примерно две недели. После того, как на поверхности прекрати возникать пена, ее перегоняют.

                     Самогон из солода

Солод приготавливается из зерен ячменя. Для этого зерна ячменя надо прорастить. При прорастании в зернах начинаются процессы образования диазтазы, которая и нужна в винокуренном производстве. Диастаза это фермент, который может растворять крахмал и осахаривать его. После этого из крахмала получается сахар мультаза, который может бродить. Солод используют для приготовления браги из зерновых. Самогон из солода получается более качественный.
Рецепт самогона из солода

Муку грубого помола запарить кипятком и можно даже проварить. Добавить воду, солод и поставить настаиваться. Как видим солод – аналог дрожжей для зерновых

                    Самогон из хлеба

Очистка самогона хлебом относится к целому ряду биологических очисток. Она применяется наряду с чисткой яйцом, молоком и пр.

Для очистки хлебом потребуется только свежеиспеченный хлеб, лежалый не подойдет. Даже вчерашний уже будет выполнять свои функции хуже.

Хлеб впитывает вредные сивушные масла. К тому же он придает самогону особый аромат и вкус. Если же использовать несвежий хлеб, то запах самогона пострадает.

Хлеб надо раскрошить на мелкие кусочки и добавить к литру самогона. После отстаивания (день – два) надо все профильтровать от крошек.
Рецепт хлебного самогона

Самогон можно не только очищать хлебом, но и гнать изо ржи, ячменя или пшеницы. Зерна для этого надо прорастить и перемолоть. В этом рецепте это 6 кг зерна. 8 буханок ржаного хлеба размочить в ведре(10л) воды и тоже все перемолоть. Сварить 10 кг картошки. Картошку размять и перемешать с получившейся смесью и добавить сюда 1 кг дрожжей. Эту смесь настаивать в теплом месте и через неделю перегнать. Перегонять лучше два раза. Выход достаточно высокий.

Рецепты приготовления хлебного самогона напоминают сказку. Зерно замачивают в кадках и притом в весьма впечатляющих количествах, сушат или наоборот проращивают, мелят и сбраживают в огромных количествах. Зато получается вкусно и по-русски.

                       Самогон из яблок

Самогон из яблок – домашний кальвадос – приготавливается из любых яблок. Для этого 10кг яблок надо почистить, порезать, отделить от косточек и перемолоть на мясорубке. Затем жмых надо разложить по стеклянным трех литровым банкам. Можно использовать жмых, который остался после выгонки или выжимки сока. Далее в банки добавляем сахар из расчета 150г сахара на 1кг жмыха. Прикрыть марлей и оставить на 4 дня в теплое место. Через это время жмых надо процедить через марлю. Так отделяется жидкость. Из 10кг яблок получается примерно 6л сока. Это первичное сырье. В него надо добавить 150г сахара на 1л сока и оставить на дображивание еще на 2 недели. После этого брагу перегоняют два раза.

Можно самогон из яблок приготовить на основе яблочного сока. Так к 15 литрам сока добавить 3кг сахара и дрожжи – 200г. Дрожжи надо подготовить заранее, то есть растворить. А сахар добавляется, учитывая сладость сока. Если сок кислый, то его может потребоваться больше. Бродит сок долго: почти месяц. Место для этого должно быть темным, теплым, сок надо иногда помешивать. По истечении месяца брагу для самогона из яблок можно перегонять. Перегонять желательно дважды, потому что очистка древесным углем «украдет» весь запах яблочной самогонки.

                        Самогон из ячменя

Для этого самогона требуется ячменная мука грубого помола. Ее надо запарить кипятком. После осахаривания добавляются дрожжи. Но лучше использовать солод. Воды нужно 15 литров, если заливать в 10кг сусла. Или примерно в этой пропорции. Дрожжей (если решили использовать их) 200г.

Бродит сусло при 28С, никак не меньше. После окончания брожения (регулярно проверять) брагу надо отстоять и перегнать через самогонный аппарат. Есть опасность, что в самогоне будет слишком много сивушных масел. Тогда проводят очистку древесным углем и перегоняют еще раз, разделяя на фракции. Для запаха выдерживают в дубовой бочке.

                      Самогон на калине

До мороза надо успеть снять калину, размять и залить 12 литров кваса. Квас должен быть свежий, хлебный, натуральный, то есть свой. Добавить еще 100г дрожжей. Настаивать надо при комнатной температуре, следить за выделением газа. Как только прекратится выделение, значит брага кончила бродить и можно перегонять. После первой перегонки необходимо добавить еще три литра воды и снова перегнать. Это устранить посторонние запахи.

Еще самогон на калине можно выгнать, если из калины выжать сок и поставить бродить. Ничего добавлять не надо. После окончания брожения – перегнать дважды.

                        Самогон на кедровых орешках

Кедрач – исконное дерево Сибири, его семена – ядрышки кедровой сосны необыкновенно вкусны и полезны. Они содержат большое количество минералов, микроэлементов и даже незаменимых аминокислот.

Самогон настаивают на кедровых орешках, очищают ими.

Рецепты приготовления самогона на кедровых орешках.
Кедровый самогон готовится так: в тарелку надо положить горсточку очищенных орехов и залить крутым кипятком. Через две минуты все можно слить и засыпать ядра в емкость объемом 1литр. Залить самогоном до горлышка и настаивать неделю. Через неделю орешки отфильтровать, и получится напиток благородного цвета коньяка. Орехи не только очищают самогон, но и придают ему приятный привкус.
Если в рецептуру самогона на кедровых орехах добавить настой шелухи шишек и настой Левзеи, вкус будет еще полнее. Для этого надо взять по 50г ядрышек орехов, шелухи шишек и Левзеи и добавить в очень крепкий самогон. Напиток настаивается четыре дня. Шелуха шишек придает напитку более выраженный запах кедрового леса, а Левзея помогает при переутомлении, депрессии и слабости, так что можно сказать, это еще и тонизирующая, лечебная настойка.
Если очистка не требуется, то для настойки можно использовать и неочищенные кедровые орешки.

                       Самогон на клюкве

Из самой клюквы самогон не приготовить, потому что она обладает природными консервантами и полноценно бродить не будет. Зато можно приготовить настойку из клюквы на самогоне. Она обладает особым вкусом и ароматом, отлично подходит для женщин. Для этого целые ягода заливаем самогоном, добавляем сахар и перемешиваем, ставим в темное место. Настаивать самогон на клюкве надо 3 месяца, не меньше. Соотношение такое: 3,5 литра самогона, 2 кг клюквы, 250 гр. сахарного песку. Болтать и перемешивать эту настойку не надо совсем. Самогон для такой настойки должен быть очень крепкий: не меньше 55С.

                       Самогон на хрене

Настойку самогона на хрене выполняется, как и большинство настоек. На одну литровую банку крепкого самогона добавляют два или три корешка хрена и настаивают несколько дней. Настойку самогона на хрене некоторые называют хреновухой.
Вот еще один рецепт самогона на хрене

Корень хрена нарезать кусочками(100 – 150г), добавить цедру одного лимона и ванилин(стручок), почки гвоздики(10 штук) и добавляем 4 чайные ложки меда. Имбирь, корица и мускатный орех для вкуса. Все это заливаем самогоном и ставим настаиваться на 5 дней. Потом фильтруем, и снова на 3-4 настаиваться.

                    Самогон на черносливе

Самогон на черносливе, а вернее настойка самогона на черносливе готовится путем помещения ягод сливы в спирт.

Ягоды чернослива надо помыть, убрать косточку. Затем кусочки черносливин смешиваются. Все занятия в лагере выгодные для производства наливок.

                  Самогон на шиповнике

Можно использовать, как свежие, так и сушеные ягоды. На пять стаканов шиповника надо добавить семь с половиной литров воды. Добавляем 100г дрожжей и 4кг сахара. Бродит напиток достаточно долго – 3 месяца. После окончания брожения выходит чистая водка. Слить ее надо с помощью шланга. Если захотите очистить активированным углем, то делайте это с осторожностью, потому что вместе с очисткой можно избавиться и от запахов, которые хотелось бы сохранить.

Еще можно сделать настойку самогона на шиповнике. Для этого необходимо залить свежие ягоды очень крепким самогоном, дать постоять и отфильтровать.

                  Самогона из сахара и дрожжей

Самогон из сахара и дрожжей – один из популярных крепких домашних спиртовых напитков. Для его изготовления придумано много различных способов и ингредиентов, но самым распространенным остается выгонка спирта из сахара. Ведь перегонка таких сахаросодержащих (или крахмалосодержащих) продуктов, как свекла, горох, картофель, искажает вкусовые и спиртовые качества получаемого напитка.

Чтобы приготовить самогон с использованием сахара нужна брага. Для этого возьмите в таких пропорциях:
сахара – 6кг;
дрожжей – 200г;
теплой воды – 30л.

Все компоненты тщательно перемешайте и оставьте настаиваться в затемнённом месте примерно неделю. Температура помещения, где вы поместили бак, существенно влияет и на время брожения. Чтобы избежать оседания сахара на дне и добиться его растворения, в процессе настаивания, сусло желательно перемешивать. Для определения готовности браги к перегонке её можно попробовать на вкус. Готовая брага не должна быть сладкой.

Сусло можно ароматизировать укропом, листьями смородины, виноградной выжимкой или другими компонентами на ваше усмотрение.

Теоретически для выхода 10л самогона необходимо и 10кг сахара. Однако в зависимости от эффективности вашего самогонного аппарата себестоимость конечного продукта может уменьшаться. Некоторые аппараты выгоняют по 10л самогона из 6 и даже из 3 кг сахара.

При самой перегонке, для определения качества продукта, используйте спиртометр.

                           Приготовления браги для самогона

По идее любые продукты, содержащие углеводы начинают бродить. В результате получается спирт. Крепость его зависит от того, сколько шла биохимическая реакция. Если бродит мало, получается пиво, для усиления градуса брожение должно протекать дольше.
Приготовление браги для самогона

Чтобы сделать пять литров браги для самогона нужен один килограмм сахара и 100 грамм дрожжей. Дрожжи разводятся в некипяченой теплой воде. Слишком горячую воду брать нельзя, так как дрожжи живые и их горячей водой можно заварить.

Затем делается сахарный сироп. Килограмм сахара растворяют в теплой воде. Вместо сахара для приготовления бражки для самогона можно использовать побродившее варенье.

Затем необходимо смешать дрожжи с сиропом, долить водой до пяти литров и поставить брагу на самогон в теплое место. Ни в коем случае нельзя эту емкость плотно закрывать, потому что в процессе приготовления браги для самогона выделяется много газов и может произойти взрыв. Процесс брожения продолжается от трех до десяти дней.Брагу можно сделать практически из любого продукта: можно из картофеля, можно из свеклы или меда. Вот несколько рецептов.
Можно приготовить брагу из яблок

Для этого на ведро яблок (примерно 15 кг) потребуется килограмм сахара и треть пачки дрожжей(60 – 70г). Чистить яблоки надо тщательно, Затем выжать сок. К соку добавить дрожжи и сахар (1 кг). Настоять в тепле неделю. Сока после отжима получится 12 литров. После перегонки Выход самогона из браги: 1 литр.
Брага из винограда

На ведро выжимок винограда нужно 5 кг песка и 30 литров воды, пачку(100г) дрожжей.

Для получения браги выжимки залить водой, добавить сахар и дрожжи, настаивать неделю. Перегнать надо два раза. Получится 7 литров самогона.

Можно приготовить брагу и без дрожжей, но она бродит значительно дольше: больше трех недель.

                           Самогоноварение.

Изготовление самогона в России можно без преувеличения назвать искусством, разнообразие рецептов и ингредиентов поражает, а сама технология обладает безусловным алхимическим очарованием. С тех пор, как законодательством Российской Федерации была отменена административная ответственность за изготовление самогона, культура самогоноварения только выиграла от вольного обмена рецептами и хитростями производства.

Процесс изготовления самогона довольно сложен и включает в себя три основных этапа: брожение, перегонку и очищение. Каждому этапу свойственны непременные условия, несоблюдение которых существенно повлияет на качество готового продукта, например, соблюдение правильной температуры и соотношения ингредиентов при брожении, аккуратность при перегонке и тщательность очистки. Существует великое множество способов очистки, однако чаще всего для неё используются марганцовка или древесный уголь. Очень важно не лениться при очистке, произвести её несколько раз, ведь чистота напитка – первейшая гарантия того, что он не нанесёт вреда вашему здоровью.

Перечень продуктов, пригодных для приготовления самогона, достаточно велик. Чаще всего используют некондиционные фрукты, например, яблоко-паданку и ягоды, чаще всего – виноград, но существуют рецепты приготовления самогона из таких неожиданных продуктов, как картофель или варенье. Для подкрашивания и придания вкусовой составляющей также используются всевозможные ингредиенты. Это могут быть, например, лимонные корки, кедровые орехи, молодые еловые или сосновые шишки, травяные сборы, пряности.
 Иногда самогон ещё и подкрашивают, и если эта процедура производится с использованием натуральных красителей, то, таким образом, вкусовые характеристики также улучшаются. Для подкраски самогона используют ягоды, шафран и даже перегородки грецких орехов.
 Правильно приготовленный и хорошо очищенный самогон является уникальным продуктом, экологически чистым и вкусным, после разумного употребления которого никогда не болит голова.
 Стоит также отметить, что хоть изготовление самогона больше не преследуется законом, продажа его без соответствующей лицензии, тем не менее, является административным нарушением.