

ОГЛАВЛЕНИЕ

От автора	3
Общие вопросы	5
Спиртовое брожение — магия превращения сахара в этиловый спирт	7
Условия брожения	9
Виды дрожжей	12
«Дикие» дрожжи (рецепты заквасок для фруктовых браг и вина) ...	15
Изюмная закваска	15
Закваска из ягод	16
Выбор и подготовка воды для приготовления напитков	17
Подходящие емкости для сбраживания браги и вина	19
Понятие и виды гидрозатворов (водяных затворов)	21
Выбор емкостей для хранения спиртных напитков	25
Как пользоваться спиртометром и винометром	29
Виды спиртометров	29
Начальные условия проведения измерений	31
Как измерять крепость спиртометром	31
Как развести спирт или самогон водой	33
Технология разбавления	35
Влияние сивушных масел на самогон, вино и другие напитки ...	36
Польза и вред сивушных масел	37
Как приготовить карамельный краситель (колер)	39
Как пользоваться колером	40
Подготовка дубовых бочек к использованию	41
Технология подготовки новой бочки	41
Техника безопасности винокура	43
Общие советы	43
Предварительная подготовка к перегонке	44
Техника безопасности при дистилляции	45
Техника безопасности при ректификации	46
Ответственность за приготовление спиртных напитков	47

Статус винокурения в современной России	47
Ответственность в Украине и Белоруссии	48
Самогон и водка	49
Теория приготовления браги	51
Правильные пропорции воды, сахара и дрожжей	51
Добавлять ли сахар, фруктозу и декстрозу во фруктовые и зерновые браги	52
Приготовление инвертированного сахара	53
Рецепт инвертированного сахара	55
Горячее и холодное осахаривание крахмалосодержащего сырья ...	56
Горячее осахаривание солодом	57
Холодное осахаривание ферментами	58
Подкормка дрожжей в сахарной браге	60
Почему брага не бродит и как исправить ситуацию	61
Как погасить пену в браге	63
Как определить готовность браги	65
Дегазация браги	66
Пошаговая инструкция по дегазации браги	67
Осветление браги	68
Понятие дробной перегонки: «голова», «тело» и «хвост» самогона ...	72
Методы отделения «головы»	73
Как отделять «хвост» в самогоне	74
Универсальная технология перегонки браги	76
Утилизация барды (остатков браги после перегонки)	80
Методы и средства очистки самогона	82
Активированный уголь	82
Очистка самогона углем методом настаивания	83
Проточный метод очистки самогона углем	84
Фильтр для очистки воды	87
Молоко	89
Черный ржаной хлеб	90
Белок куриного яйца	91
Растительное масло	92

Марганцовка (устаревший)	92
Пищевая сода (устаревший)	93
Как фильтровать самогон через вату (фильтр для кофе)	94
Смягчение вкуса самогона	96
Технология смягчения вкуса самогона	97
Изменение цвета самогона натуральными красителями	99
Имитация выдержки самогона в дубовой бочке	101
Самогон на дубовой коре	101
Самогон на дубовой древесине (чипсах)	102
Водка из спирта в домашних условиях	104
Полная технология приготовления сахарного самогона	107
Рецепт браги из сахара	107
Перегонка	111
Рецепты браг из разного сырья	113
Яблочная	113
Из яблочного сока	114
Из слив	115
Из изюма (пейсаховка)	116
Из ягод винограда	118
Из яблочного или виноградного жмыха (выжимок, мезги)	119
Из вишен (киршвассер)	120
Из груш	121
Из абрикосов (шнапс)	122
Из тутовых ягод (шелковицы)	124
Из меда	125
Из солода (пророщенного зерна)	126
Из кукурузы (основа для бурбона)	127
Из ячменя (пшеницы, ржи) на диких или обычных дрожжах	129
Из чистого крахмала	133
Из риса	134
Из березового сока («Княжеский самогон»)	135
Ответы на часто задаваемые вопросы	137

Домашнее виноделие	141
Способы приготовить винные дрожжи дома	143
Из кожицы ягод (фруктов)	144
Из бродящего сусла	145
Из осадка	146
Нужно ли добавлять воду в винное сусло	147
Регулировка кислотности винного сусла	150
Методы понижения кислотности вина	150
Когда и как правильно добавлять сахар	153
Что делать, если домашнее вино перестало бродить (не забродило вовсе)	157
Борьба с обильной пеной при брожении вина	161
Как погасить пену на вине	162
Как правильно снимать вино с осадка (фильтровать)	164
Технология снятия вина с осадка	165
Выдержка вина (созревание)	168
Профилактика и лечение болезней домашнего вина	169
Опасные болезни вина	169
Недостатки (пороки, дефекты) вина	172
Профилактика и удаление плесени (цвели) из домашнего вина ...	174
Меры профилактики	175
Методика удаления плесени с вина	175
Понятие и методы осветления вина («оклейки»)	177
Методы осветлить вино	177
Профилактика и устранение горечи в домашнем вине	181
Технология пастеризации вина	183
Этапы пастеризации вина	184
Полная технология приготовления на примере виноградного вина	186
Этапы приготовления виноградного вина	187
Рецепты вин	192
Из яблок (сидр)	192
Из виноградного или яблочного жмыха (выжимок)	194
Из вишен	197
Из слив	198

Из абрикосов	200
Из малины	202
Из клубники	203
Из черешни	205
Из черной смородины	206
Из красной смородины	208
Из сухофруктов	209
Из черноплодной рябины	211
Из старого варенья	213
Из цветов (розы, одуванчика, сирени, акации и т. д.)	214
Кагор, близкий к церковному	217
Ответы на часто задаваемые на вопросы	219
Коньяк и виски	221
Имитация коньячного вкуса	223
Рецепт Латгальского коньяка	223
Коньяк из чернослива	225
Технология приготовления настоящего коньяка (виноградного бренди)	226
Рецепт коньяка из винограда	226
Имитация вкуса виски настаиванием на дубовой щепе	230
Технология приготовления настоящего домашнего виски	232
Пиво и квас	235
Варка настоящего пива дома без специального оборудования	237
Рецепт пива	238
Популярные рецепты пива	243
Из концентрата (солодового экстракта)	243
Из меда	247
Из черного хлеба (пивной напиток)	249
Методы карбонизации пива (насыщения углекислым газом)	253
Рецепты домашнего кваса	255

Из солода (классический квас)	255
Из хлеба без дрожжей (на изюмной закваске)	257
Из ржаной муки без дрожжей на гуще («деревенский»)	259
Из березового сока	261
Из яблок	264
Настойки, наливки, ликеры	265
Общие нюансы приготовления	267
Разница между ликерами, настойками и наливками	267
Выбор алкогольной основы	267
Предварительная подготовка сырья	268
Чем заменить свекольный сахар	269
Приготовление сиропа	269
Как правильно снимать цедру цитрусовых	270
Оставлять ли косточки	271
Что делать с мутью и осадком в готовых напитках	272
Рецепты настоек	273
На вишне (с косточками и без)	273
На сливах	274
Из яблок	274
Клубнично-лимонная	275
Кедровка — на кедровых орешках	276
На подвешенном лимоне	276
Зубровка	278
Клюковка (на ягодах клюквы)	280
Бородинская (на хлебе)	281
Ерофеич (на травах)	281
На корне имбиря	282
На ржаном солоде с чесноком и перцем	283
Мятно-лимонная	285
На калине	286
Калгановка — на корне калгана	287
На фисташках (скорлупе)	287
Кюммель (тминная)	289

На изюме	290
На белом винограде	292
На черносливе	293
С абрикосовым соком, мятой и медом	293
Рецепты ликеров	295
Бейлис (имитация)	295
Лимончелло (лимонный)	296
Апельсиновый (имитация куантро)	297
Амаретто (миндальный)	298
Малибу (кокосовый)	300
Шоколадный (имитация ликера «Моцарт»)	301
Кофейный со сгущенным молоком	302
Из вишни	303
Из малины (быстрого приготовления)	304
Из черной смородины	305
Из красной смородины	306
Из абрикосов	306
Из лепестков розы	307
Бананово-молочный	308
Из кизила	309
Из орехов (грецких или других)	310
Рецепты наливок	312
Из вишен	312
Из малины	313
Из клубники	314
Из слив	315
Из абрикосов	316
Из черешни	317
Из черноплодной рябины	318
Из крыжовника	319
Из смородины (красной или черной)	319
Из алычи	320
Из старого варенья	321

Технологии приготовления других напитков	323
Абсент	325
Ром	328
Имитация	328
Рецепт настоящего рома	329
Самбука	334
Джин	336
Шампанское (игристое вино)	338
Вермут (мартини)	340
Чача	343
Текила (имитация вкуса)	345
Медовуха	347
Как сделать медовуху газированной	349
Перцовка с медом	350
Хреноуха	352
Плнтвейн (горячее вино)	354
Грушевый сидр	356
Бехеровка (имитация)	358



Рецепты АлкоФана

Теория и практика
приготовления
спиртных напитков
дома



Издательство АСТ
Москва

УДК 641/642
ББК 36.997
А50

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

АлкоФан

А 50 Рецепты Алкофана: приготовление спиртных напитков дома / Алкофан. – Москва : Издательство АСТ : Кладезь , 2022. – 368 с.: ил. – (Звезда YouTube).

ISBN 978-5-17-110563-1

Большинство книг о винокурении и виноделии написано либо профессиональными технологами, промышленный опыт которых сложно воспроизвести дома, либо дилетантами, собравшими непроверенные «народные» рецепты из общедоступных источников.

В этой книге собраны 100 самых популярных рецептов от создателя сайта alcofan.com, которые он обобщал и систематизировал на протяжении восьми лет. Каждый рецепт проверен десятками тысяч пользователей YouTube, что гарантирует правильность пропорций и методики приготовления.

Цель этой книги — дать читателю работающие пошаговые рецепты алкогольных напитков, адаптированные для домашних условий с минимальным набором оборудования.

Удачи в освоении прекраснейшего хобби виноделия и самогоноварения, которым увлечены миллионы людей во всем мире!

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-110563-1

© Алкофан, 2018

© ООО «Издательство АСТ», 2022

ОТ АВТОРА

Большинство книг о винокурении и виноделии написано профессиональными технологами, промышленный опыт которых сложно воспроизвести дома, или дилетантами, собравшими непроверенные «народные» рецепты из общедоступных источников. В результате начинающему винокуру приходится самому набивать шишки: разбираться в сложных терминах, а потом пытаться приспособить заводскую технологию под свои нужды, либо проверять рецепты на свой страх и риск, понимая, что многие из них будут неправильными. В обоих случаях приходится потратить немало времени и средств, прежде чем результат — изготовленный своими руками качественный спиртной напиток — будет достигнут.

Цель этой книги — дать читателю работающие пошаговые рецепты алкогольных напитков, адаптированные для домашних условий с минимальным набором оборудования, сопроводив технологии приготовления доступно изложенной теорией для понимания сути проводимых манипуляций.

«Рецепты АлкоФана» — обобщенный и систематизированный восьмилетний опыт автора в приготовлении спиртного. При этом каждый рецепт проверен десятками тысяч пользователей сайта alcofan.com, что гарантирует правильность пропорций и методики приготовления.

Книгу можно читать с первой и до последней главы, постигая все азы, или по отдельным главам и даже рецептам, просто шаг за шагом выполняя инструкции без углубления в теорию.

Вопросы автору можно задать на сайте alcofan.com, там же находятся сотни других рецептов, которые не попали в книгу.

Присоединяйтесь к нашему сообществу «Братство Алкофанов» на форуме forum.alcofan.com, делитесь своими наработками и получайте помощь опытных участников.

Видеорецепты, ролики о культуре употребления спиртных напитков и методы приготовления популярных коктейлей опубликованы на «Канале ценителей спиртных напитков», видеохостинг YouTube.

Удачи в освоении прекраснейшего хобби виноделия и самогоноварения, которым увлечены миллионы людей во всем мире!

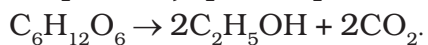
С уважением, АлкоФан.

Общие вопросы

СПИРТОВОЕ БРОЖЕНИЕ — МАГИЯ ПРЕВРАЩЕНИЯ САХАРА В ЭТИЛОВЫЙ СПИРТ

Спиртовое брожение лежит в основе приготовления любого алкогольного напитка. Это самый простой и доступный способ получить этиловый спирт. Второй метод — гидратация этилена — является синтетическим, применяется редко и только в производстве водки. Мы рассмотрим особенности и условия брожения, чтобы лучше понять, как сахар превращается в спирт. С практической точки зрения эти знания помогут создать оптимальную среду для дрожжей, правильно подготовив сусло — смесь сырья с водой перед брожением.

Спиртовое брожение — это процесс превращения дрожжами глюкозы в этиловый спирт и углекислый газ в анаэробной (бескислородной) среде. Уравнение следующее:



В результате одна молекула глюкозы превращается в две молекулы этилового спирта и две молекулы углекислого газа. При этом происходит выделение энергии, что приводит к незначительному повышению температуры среды. Также в процессе брожения образуются сивушные масла: бутиловый, амиловый, изоамиловый, изобутиловый и другие спирты, которые являются побочными продуктами обмена аминокислот. Во многом сивушные масла формируют аромат и вкус напитка, но большинство из них вредны для человеческого организма, поэтому производители стараются очистить спиртное от вредных сивушных масел, но оставить полезные.

Дрожжи — это одноклеточные грибы шарообразной формы (около 1500 видов), активно развивающиеся в жидкой или полужидкой среде, богатой сахарами: на поверхности плодов и листьев, в нектаре цветов, мертвой фитомассе и даже почве.