

Технология приготовления классической браги для 4 л. сахарного самогона (емкость бака 24 л)

Ингредиенты:

- Вода – 19,2 л
- Сахар – 4,8 кг
- Спиртовые сухие дрожжи – 96 гр (или 480 грамм прессованных дрожжей)
- Лимонная кислота – 20 грамм

1. Подготовка воды.

Вода для браги должна соответствовать гигиеническим нормам, не иметь ни цвета, ни вкуса, ни запаха.

Перед приготовлением сахарного самогона рекомендуем 1-2 дня отстаивать питьевую воду. Благодаря этому снижается жесткость, а вредные примеси оседают на дне.

Внимание! Воду для самогона нельзя кипятить или дистиллировать, поскольку это приведет к потере кислорода, нужного дрожжам для брожения

2. Инвертирование сахара (приготовление сахарного сиропа).

Чтобы инвертировать сахар для браги, нужно сделать следующее:

1. Нагреть 2,5 литра воды до температуры 70-80°C в большой кастрюле.
2. Всыпать сахар (4,8 кг) и медленно перемешивать до образования однородной массы.
3. Довести сироп до кипения, варить 10 минут, снимая пену с поверхности.
4. **Очень медленно** (появится много пены) всыпать лимонную кислоту (20 грамм), уменьшить огонь на плите до минимума.
5. Закрыть кастрюлю крышкой, варить 60 минут.

Брага на инвертированном сахаре отличается приятным карамельным запахом.

3. Смешивание ингредиентов (получение сусла).

Сахарный сироп, приготовленный на 2-м этапе, перелить в емкость для брожения (не менее 35 л), добавить холодную воду (19,2 литра). Если используется не инвертированный сахар, растворить обычный сахар в теплой воде, интенсивно перемешивая. В обоих случаях оптимальная температура готовой смеси – 27-30°C.

Емкость нельзя заполнять более чем на $\frac{3}{4}$ объёма, иначе во время активного пенообразования брага может перелиться через края и придется собирать продукт со специфическим запахом с пола.

4. Внесение дрожжей.

Прессованные дрожжи можно добавлять прямо в емкость, предварительно размяв чистыми руками. Но всё же лучше сначала растворить брикет в небольшом количестве приготовленного сусла (воды и сахарного сиропа), накрыть крышкой и подождать появления пены. Обычно на всё уходит 5-10 минут.

Перед внесением в сусло сухие дрожжи нуждаются в предварительной активации. Для этого достаточно четко следовать инструкции на пакетике. В большинстве случаев кипяченую воду охлаждают до 32-36°C, всыпают нужное количество сухих дрожжей, накрывают крышкой, а саму емкость укутывают плотной тканью или ставят в теплое место для поддержания стабильной температуры. Через 20-40 минут на поверхности появится равномерная пенная шапка. Это значит, что разведенные сухие дрожжи можно добавлять в сусло.

5. Брожение.

На бутылку с брагой установить гидрозатвор и перенести её в помещение со стабильной температурой 26-31°C (очень важно для нормального развития дрожжей).

Для поддержания температурного режима емкость накрыть одеялами или шубами, утеплить строительными термоизоляционными материалами или установить аквариумные нагреватели с системой терморегуляции. Брожение длится от 3-х до 10-ти дней (обычно 4-7). Каждые 12-16 часов

рекомендуем взбалтывать брагу в течение 45-60 секунд, не снимая гидрозатвора. Благодаря взбалтыванию испаряются излишки углекислого газа, которые мешают нормальной работе дрожжей.

Признаки готовности браги:

- горький вкус (весь сахар переработан дрожжами в спирт);
- прекратилось выделение углекислого газа (гидрозатвор не булькает);
- верхние слои браги осветлились, а на дне появился осадок;
- прекратилось шипение;
- чувствуется спиртовой запах;
- поднесенная к браге спичка продолжает гореть.

Используйте признаки комплексно, дождитесь появления хотя бы 2-3 пунктов, в противном случае легко допустить ошибку. Например, переизбыток сахара приводит к тому, что дрожжи погибают раньше, чем успевают всё переработать. Большинство дрожжевых грибов «засыпают» при концентрации спирта выше 12%, поэтому даже готовая брага останется сладкой.

6. Дегазация.

Изготовление правильного самогона немислимо без данного этапа. Пришло время снять сахарную брагу с дрожжевого осадка, перелив в большую кастрюлю через трубочку, затем нагреть до 50°C. Высокая температура убивает остатки дрожжей и способствует выделению из жидкости углекислого газа.

Приготовление 4 л сахарного самогона (емкость бака 24 л).

1. Первая перегонка (получение спирта-сырца).

Цель первой дистилляции – отделить спирт от других веществ. Многие начинающие самогонщики на этом останавливаются, так никогда и не попробовав вкус настоящего домашнего самогона, сделанного по всем правилам.

Перегонка выполняется на медленном огне. Чем больше спирта в начальном продукте, тем ближе температура начала кипения к 78 градусам. Чтобы получить качественный самогон, с помощью самогонного аппарата, при процессе перегонки необходимо выдерживать температуру от 78 до 93 градусов. Именно в этом диапазоне должна перегоняться брага. Предлагаем сразу же делить выход на фракции: «голова», «тело» и «хвосты». Первые 300 мл собрать в отдельную емкость. Эти 300 мл можно использовать лишь для технических нужд, из-за вредных примесей этот дистиллят опасен для здоровья.

Затем отобрать «тело» – полезную среднюю фракцию, называемую спиртом-сырцом. Отбор прекратить, когда крепость дистиллята (в струе) упадет ниже 40 градусов. Лучше определять крепость спиртометром (обязательно при температуре 20°C), но можно воспользоваться и народным методом – пока дистиллят горит в ложке, продолжать отбор.

Последними в отдельную емкость собрать «хвосты» – третью фракцию, содержащую много сивушных масел. Этот дистиллят можно влить в следующую брагу (после снятия с осадка) для повышения крепости или вовсе не собирать, выключив самогонный аппарат после сбора «тела».

2. Очистка.

Перед второй перегонкой средняя фракция (спирт-сырец) нуждается в дополнительной очистке от вредных примесей.

Натуральной и экологически чистой считается очистка сахарного самогона углем, но при правильном подходе, например, марганцовка с пищевой содой, тоже дают хороший результат. Главное перед очисткой разбавить дистиллят водой до 15-20 градусов, чтобы молекулярные связи стали слабее.

Засыпать в воронку (специальная или сделанная из бутылки) уголь, 2 раза пропустить спирт сырец через данный фильтр, после через фильтр и ватным диском.

3. Вторая перегонка

Разбавленный (обязательно в целях пожарной безопасности) спирт-сырец залить в перегонный куб, начать дистилляцию на минимальном огне. Как и в первый раз, особенно если варите самогон для себя, отсекают «головы» – первые 300 мл.

Сразу после отбора первой (головной) фракции желательно заменить сухопарник, если модуль предусмотрен конструкцией самогонного аппарата. Далее, пока крепость в струе не упадет ниже 40 градусов, отбирать основной продукт.

4. Разбавление и отстаивание.

На последнем этапе домашний самогон разбавить водой до желаемой крепости (обычно 40-45%). Чтобы вкус напитка стал более мягким и сбалансированным, разлить готовый продукт в бутылки, закрыть пробками, дать настояться 3-4 дня в прохладном темном месте. Этого времени достаточно для окончания химических реакций, которые происходят при смешивании жидкостей.

Продукт готов к употреблению!