

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6	КАКИЕ ОНИ ВООБЩЕ БЫВАЮТ? ВИДЫ АППАРАТОВ	72
ОБ АВТОРЕ	8	КАКОЙ АППАРАТ КУПИТЬ? ВЫБИРАЕМ С УМОМ	78
О ЧЕМ ЭТА КНИГА ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ХОББИ	10	СТАРТОВАЯ ПЛАТФОРМА ХОРОШЕЕ НАЧАЛО БОЛЬШОГО ПУТИ	82
АЛКОГОЛЬНЫЙ ДИСКЛЕЙМЕР ИНФОРМАЦИЯ ПЕРЕД ПРОЧТЕНИЕМ	12	ДИСТИЛЛИРУЕМ С УКРЕПЛЕНИЕМ КОНФИГУРАЦИЯ АППАРАТА	88
ТРИ ИСТОЧНИКА И ТРИ СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ САХАР, ДРОЖЖИ И ВОДА	14	НАПРАВЛЕНИЕ РАЗВИТИЯ ВЕКТОР ТЕХНИЧЕСКОГО РОСТА	92
КТО ТУТ БРОДИТ? ПРАВДА О ПРОЦЕССЕ БРОЖЕНИЯ	20	КАК ЭТО СДЕЛАНО У МЕНЯ — 4 ШАГ К НЕДОСТИЖИМОМУ СОВЕРШЕНСТВУ	96
ПЕРВЫЙ ПОДХОД К СНАРЯДУ ГДЕ БРОДИТЬ?	30	МАЛАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ «КАК-НИБУДЬ САМ?»	100
КАК ЭТО СДЕЛАНО У МЕНЯ — 1 БРОДИЛЬНЫЕ БАКИ	34	ДЕЛАЕМ ВИСКИ ВИСКИ — ВСЕГО ЛИШЬ ЗЕРНОВОЙ ДИСТИЛЛЯТ	106
СЫРЬЕВАЯ ЭКОНОМИКА ИЗ ЧЕГО ЖЕ, ИЗ ЧЕГО ЖЕ?	38	БОЧКОТАРА ПРО КРАН И ПЛИНТУС	112
В ОСНОВНОМ ИЗ ЯБЛОК... ГОТОВИМ УКИПАЛОВКУ	44	ПОДГОТОВКА БОЧЕК ТАКТИЧЕСКОЕ ВЫМАЧИВАНИЕ	116
ВТОРОЙ ПОДХОД К СНАРЯДУ ПАРОВАЯ МАШИНА	48	КОДЗИ — РАДОСТЬ ЛЕНИВЫХ КИТАЙСКИЕ ФЕРМЕНТЫ	120
КАК ЭТО СДЕЛАНО У МЕНЯ — 2 ДЕЛАЕМ БАРБОТЕР	52	ДЕЛАЕМ БРЕНДИ ОТ АЛЫЧОВКИ ДО ФРАМБУАЗА	126
ПЕРВЫЙ ПЕРЕГОН ЧЕРНОВИКИ ДИСТИЛЛЯТА	54	ВИШНЕВКА РЕЦЕПТ ДЛЯ САМЫХ ТЕРПЕЛИВЫХ	130
ТРЕТИЙ ПОДХОД К СНАРЯДУ СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ	58	ЭКСТРАКТИВНЫЕ НАПИТКИ	134
КАК ЭТО СДЕЛАНО У МЕНЯ — 3 АВТОНОМНОЕ ПЛАВАНИЕ	62	ДЕЛАЕМ СИДР ПОБОЧНЫЙ ПРОДУКТ ЯБЛОЧНОГО БРЕНДИ	138
ВТОРОЙ ПЕРЕГОН ГЛАВНОЕ ВОЛШЕБСТВО	66	ФИНАЛЬНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ЧТО ТЕПЕРЬ?	140
		ГЛОССАРИЙ ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ	142



ВВЕДЕНИЕ

Если вы хотите заняться домашним производством крепких напитков, то первый вопрос, который надо задать себе, — это вопрос «зачем»? Магазины сейчас полны любого алкоголя, даже самого экзотического. Если вы не собираетесь поглощать его литрами, то вполне можете позволить себе бутылочку хорошего виски или приличного коньяка, даже если ваш достаток не фигурирует в списке «Форбс». Конечно, не всегда качество соответствует цене, а этикетка — содержанию, но будем честны — найти приемлемые варианты можно.

Так что если ваш мотив «выпить чего-нибудь вкусного», помните: путь до магазина много короче, чем путь проб и ошибок на тернистом пути домашнего производства.

Еще большей ошибкой было бы считать его способом сэкономить.

Действительно, по некоторым дистиллятам можно добиться сырьевой себестоимости до пятидесяти рублей за бутылку, но вложения в оборудование, материалы, труд и время делают эту «экономия» ложной. Если ваш мотив — раздобыть дешевого алкоголя, то ничто не может быть выгоднее, чем разбавить водой заводской спирт.

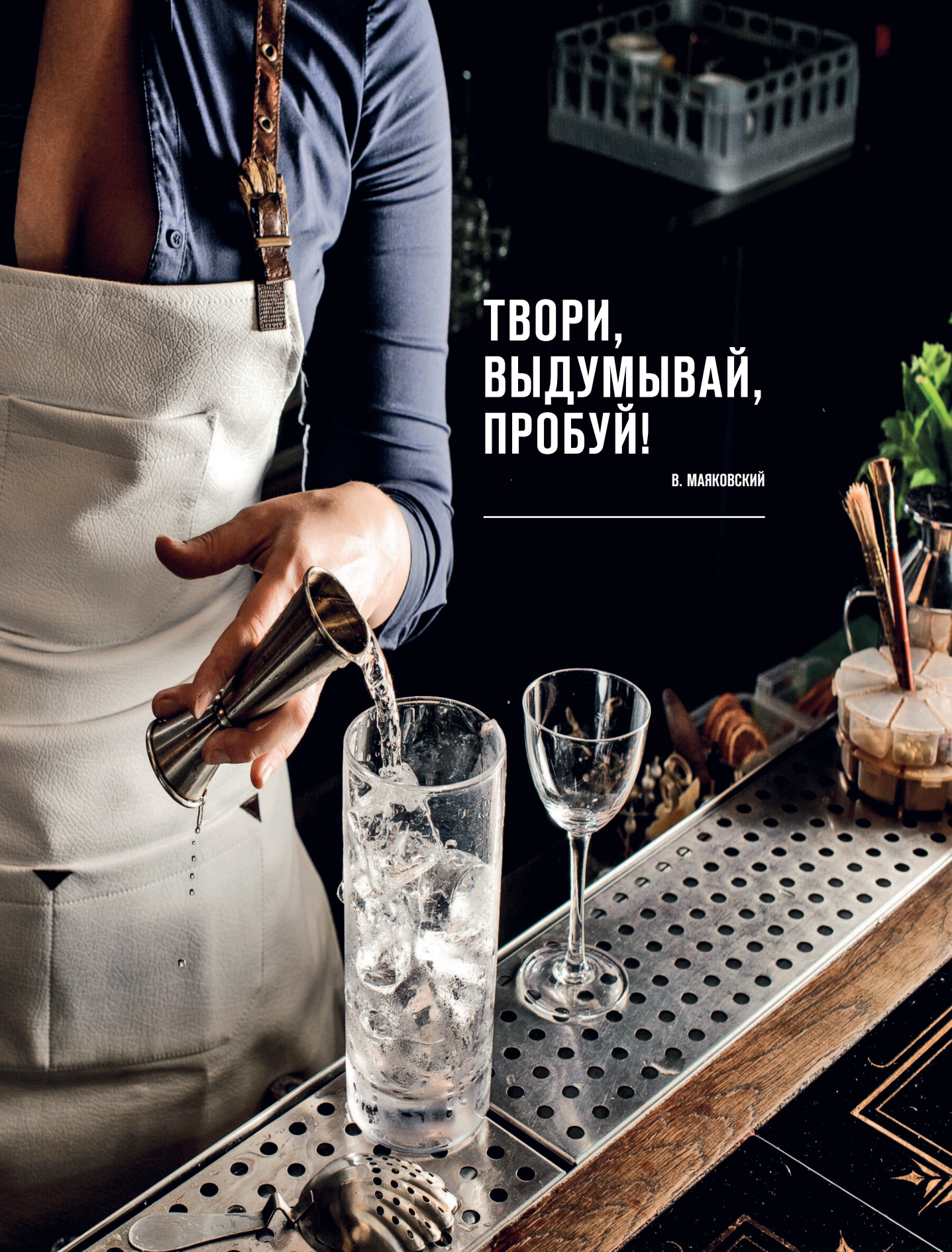
Так зачем же?

Конечно, желание обеспечить себя гарантированно качественными напитками, не переплачивая за бренд и этикетку, ни в коем случае сбрасывать со счетов нельзя, но в первую очередь домашняя дистилляция — это производственное хобби. Такое же, как выпиливание лобзиком, восстановление старой мебели, реставрация раритетных автомобилей, авиамоделизм и прочие занятия, позволяющие получить удовольствие от работы руками. Это занятие имеет редкий в наше время бонус — короткую и очевидную обратную связь между вложенным трудом и его результатом.

В отличие от абсолютного большинства занятий постиндустриального общества, где между вами и конечным продуктом — толстая прокладка из файлов, бумажек и людей, здесь вы сами проходите путь от первого затора браги до теплого свечения напитка в бокале.

И нет ничего более ценного, чем наслаждение плодами трудов своих.





**ТВОРИ,
ВЫДУМЫВАЙ,
ПРОБУЙ!**

В. МАЯКОВСКИЙ

ОБ АВТОРЕ

АВТОР ЭТОЙ КНИГИ ИМЕЕТ ДВА ОБРАЗОВАНИЯ — ГУМАНИТАРНОЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ ЕМУ ПРОСТЫМ ЯЗЫКОМ ОБЪЯСНЯТЬ СЛОЖНЫЕ ВЕЩИ. ПАВЕЛ ИЕВЛЕВ ПЯТНАДЦАТЬ ЛЕТ РАБОТАЛ В ЖУРНАЛИСТИКЕ, ПИСАЛ И ФОТОГРАФИРОВАЛ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ИЗДАНИЙ, ВОЗГЛАВЛЯЛ ОДИН ИЗ ПРОЕКТОВ ИЗДАТЕЛЬСКОГО ДОМА «ЗА РУЛЕМ».

ЗАНИМАЕТСЯ ДОМАШНЕЙ ДИСТИЛЛЯЦИЕЙ БОЛЕЕ 20 ЛЕТ. ЗА ЭТО ВРЕМЯ УСПЕЛ НАЙТИ МНОЖЕСТВО ИНТЕРЕСНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ И СОЗДАТЬ НЕСКОЛЬКО УНИКАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ.

ИЗВЕСТЕН КАК АВТОР ЛИТЕРАТУРНОГО ЦИКЛА «УАЗДАО» И НЕСКОЛЬКИХ ДРУГИХ КНИГ, КОТОРЫЕ МОЖНО НАЙТИ НА АВТОРСКОМ САЙТЕ UAZDAO.RU. БОЛЕЕ 10 ЛЕТ ВЕДЕТ БЛОГ В «ЖИВОМ ЖУРНАЛЕ» И НА СОБСТВЕННОМ САЙТЕ SEMIURG.RU, ПО ПРОСЬБАМ ЧИТАТЕЛЕЙ КОТОРОГО И БЫЛА НАПИСАНА ЭТА КНИГА.





О ЧЕМ ЭТА КНИГА

В этой книге я буду тщательно избегать термина «самогон». Никто не знает, что такое «самогон».

С одной стороны, этим словом называют любой крепкий алкогольный напиток не заводского производства, с другой — конкретно дистиллят сахарной браги. Это порождает множество вопросов. Например, небольшие традиционные вискокурни Шотландии с производством едва в сотню бочек в год бешено дорогого эксклюзивного виски — они самогонщики? А если делать брагу не на свекольном сахаре, а на тростниковой патоке — это еще самогон или уже ром? А если использовать мед? А сахарный инверт? А если результат подвергать не дистилляции, а ректификации? Где граница между «самогоном» и «не самогоном»?

В общем, оставим «самогон» юридической терминологии эпохи запретов, а в этой книге позвольте мне использовать более эмоционально нейтральный и притом технически более точный термин «домашняя дистилляция». Напомню, что текущее российское законодательство ее никоим образом не запрещает. Продавать продукты дистилляции без соответствующей лицензии нельзя, но употреблять их самому и угощать друзей не возбраняется.

В этой книге я расскажу о том, что такое домашняя дистилляция как производственное хобби. Это не сборник пошаговых рецептов и не учебник по теории бродильных процессов — и то, и другое вы, если захотите, с избытком найдете в интернете. Это, скорее, творческое обобщение личного опыта, позволяющее начинающему избежать множества ошибок, а опытному — расширить ассортимент приемов.

Я расскажу о сырье и оборудовании. О том, как сэкономить и как добиться наилучшего результата при минимальных средствах. Чем можно заменить то, чего нет прямо сейчас, и к чему надо стремиться. Я постараюсь дать общее понимание технологий и процессов, достаточное, чтобы не требовались пошаговые рецепты, хотя несколько любопытных авторских рецептов тоже, разумеется, дам.

В этой книге нет ответов на все возможные вопросы, но она, я надеюсь, послужит тем базисом, оттолкнувшись от которого, вы сможете найти всю недостающую информацию самостоятельно.

Базисом, позволяющим критически относиться к тому незамутненному бреду, которым преимущественно заполнены тематические форумы и сообщества в интернете.



ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Все здесь изложенное не является единственной неоспоримой и универсальной Истиной с большой буквы «И». Практически каждое описанное действие (рецепт, элемент оборудования, технологический прием и так далее) может быть реализовано несколькими разными способами, и вовсе не обязательно, что именно мой будет лучшим в каждом конкретном случае. Домашняя дистилляция — творческое занятие.

Поэтому данную книгу следует читать в ключе «я это делаю так», а не «это наилучший, правильный и единственно возможный способ делания». Как писал поэт Маяковский: «Твори, выдумывай, пробуй!»



АЛКОГОЛЬНЫЙ ДИСКЛЕЙМЕР

Чрезмерное употребление алкоголя быстро и необратимо разрушает вашу жизнь. Так же, как и любое чрезмерное потребление. Потребление вообще переоценено современным обществом — недаром оно называет себя «обществом потребления», а нас — «потребителями», хотя это далеко не самая важная часть нашей жизни.

В самом алкоголе нет зла, хотя вам никак не удастся убедить в этом пламенных борцов «за все хорошее», которые транслируют свои сложные отношения с ним на окружающих. Люди, посвящающие свою жизнь тому, чтобы не пить, не менее зависимы от алкоголя, чем записные пьяницы. Люди, посвящающие свою жизнь тому, чтобы не пили окружающие, просто опасны.

У людей бывают разные отношения с алкоголем, обусловленные складом характера и химией организма, но одно верно: среди производителей домашних дистиллятов алкоголиков нет. Это несовместимые занятия.

Как человек с аллергией на опилки не выберет себе столярное хобби, так человек, склонный к алкогольной зависимости, не сможет заниматься дистилляцией. У него просто не хватит терпения для многомесячных производственных циклов, от сырья до конечного продукта. Для него существуют более простые и короткие пути.

Поэтому нет — домашняя дистилляция не сделает вас алкоголиком, так же как увлечение реставрацией мебели не превратит вас в стул.



ЭТО САМОГОН,
КОТОРЫЙ ЕЩЕ
ПОМНИТ, ЧТО
БЫЛ ОБЫЧНОЙ
СВЕКЛОЙ...



ТРИ ИСТОЧНИКА И ТРИ СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

Вы начнете с сахара. Не надо этого стыдиться — все начинают с сахара. Это как в детстве ходить на горшок. Впрочем, некоторые на нем (не на горшке, а на сахаре) и останавливаются.


Нет ничего проще обычной сахарной браги! Пять кило сахара, двадцать литров воды, пачка практически любых дрожжей — и у вас классическая сахарная брага. Достоинства этого решения в простоте и надежности — даже начинающий что-то на выходе да получит. Сахарная брага прощает практически все — приблизительные пропорции ингредиентов, невысокое их качество, нарушения теплового режима... Так или иначе, быстрее или медленнее, с большим или меньшим выходом, но брожение произойдет. Дрожжи подьедят сахар, выделят углекислоту и спирт, затор побулькает, успокоится, осядет — и у вас есть спирто-содержащее сырье для того, чтобы наконец-то испытать новенький аппарат. Не стесняйтесь, заливайте!

Результат будет так себе, но он будет. И если такой результат вас устраивает, дальше можете не читать — тысячи людей так и остаются самогонщиками, не делая следующего шага. Очищают продукт углем и марганцовкой, настаивают на ореховых перегородках, чтобы отбить специфический вкус, — и пьют, и довольны. Почему нет? Даже такой классический сахарный самогон при соблюдении технологии выгона по качеству, как минимум, не уступает дешевой водке. Однако эта книга предназначена для тех, кто хочет идти дальше.

«Сахарный путь» тоже имеет свой вектор развития. Даже ограничившись в сырье свекольным рафинадом, вам есть куда расти. Я расскажу об этом вкратце, потому что это не мой путь.

Вообще, идею производства крепких напитков можно грубо разделить на два подхода. Первый, условно говоря, «путь вкуса» — мы пытаемся сохранить в конечном продукте вкус исходного сырья, балансируя между чистотой и органолептикой. Это направление фруктовых и зерновых дистиллятов, которым в основном и будет посвящена данная книга. Второй подход — «путь чистого спирта», заключающийся в максимальной очистке конечного продукта,



A close-up photograph of a copper brewing vessel, likely a mash tun or wort chiller. The interior is highly reflective and shows several copper fittings, including a central tube and several smaller ports with caps. The lighting is dramatic, highlighting the metallic textures and creating strong highlights and shadows. The text is overlaid on the right side of the image.

**...И ПОМОГАЮТ НАМ
ВСЕГДА САХАР,
ДРОЖЖИ И ВОДА!**

В. ЛИФШИЦ

чтобы даже следов первоначального вкуса в нем не осталось. Недостижимый идеал, сияющий в конце этого пути, — так называемый «абсолютный спирт», АС. Химически чистое вещество C_2H_5OH , без единой посторонней молекулы. Получить его невозможно, но на асимптотическое приближение к нему можно потратить годы экспериментов и кучу денег.

НАСТОЯЩИЙ ТЕХНОГИК ВСЕГДА НАЙДЕТ СПОСОБ ЛИХО РАССТАТЬСЯ С ДЕНЬГАМИ

Процесс получения спирта называется ректификацией, и его верные последователи — настоящие техногики в среде производителей домашних напитков. Они выстраивают фантастические конструкции из колонн, дефлегматоров, буферов, промежуточных и вакуумных насосов и пребывают в вечном поиске своего недостижимого идеала. В отличие от дистилляции, где через какое-то время каждый выстраивает свой идеальный аппарат и успокаивается, в ректификации всегда есть куда вложить десяток-другой тысяч рублей...

Я уважаю ректификаторов за упертость и техническую продвинутость — в конце концов, именно их бесконечное стремление к идеалу породило большинство современных аппаратных решений. Однако сама идея в домашних условиях получать промышленной чистоты спирт мне не близка — я склонен оставить индустриальный подход заводам и сосредоточиться на творчестве. В идеологическом противостоянии дистилляторов и ректификаторов я на другой стороне. Тем не менее давайте сейчас вернемся к сахару.

Вообще говоря, любое производство пищевого алкоголя — это переработка сахара. Фруктовые дистилляты — это спирт, полученный из сахара сладких фруктов, зерновые — спирт из осахаренного крахмала злаков. В этом и заключается волшебный процесс спиртового брожения — микроорганизмы дрожжей кушают сахар и выделяют спирт. Использование рафинированного сахара только упрощает задачу, поэтому, если нам не нужно ничего, кроме спирта, то нет сырья лучше. Спирт пригодится вам, даже если вы не видите смысла конкурировать с заводами в производстве водки — на спиртовой основе можно делать настойки и экстракционные напитки, такие, как джин или абсент (о них еще будет подробно дальше). Кроме





того, не у всех есть возможность работы с фруктовым и зерновым сырьем — они обычно требуют некоторых производственных площадей, — а сахарную брагу можно хоть в чулане поставить.

Поэтому, для разгона в начале книги и чтобы вам было на чем потренироваться, расскажу несколько секретов того, как получить из сахара что-то поприличнее обычного самогона.

В ректификации все зависит от аппарата. В идеальный — сферический в вакууме — аппарат все равно, что заливать: он отожмет из затора только чистый спирт, и неважно, какой шумряк был на входе.

К сожалению, идеальных аппаратов не существует.

А если у вас дистилляционное оборудование, а не ректификационное (об оборудовании я расскажу отдельно), то крепости выше 85 процентов объема вы все равно не добьетесь. То есть на литр продукта у вас будет 850 мл спирта и 150 мл всего остального. В основном это будет вода, но даже несколько граммов какой-нибудь вонючей примеси все испортят.

Поэтому при работе с сахаром стараются максимально очистить исходный затор, снижая в нем содержание ароматических компонентов до минимума — это же не бренди с теплыми нотками солнечного винограда и не бурбон с его кукурузной спелой сладостью.

ВОДА — ЭТО ОСНОВА НАШЕГО ЗАТОРА

Это важнейший компонент. Качество воды — критичный параметр при производстве любого алкоголя, как крепкого, так и нет. Вода должна быть чистой, мягкой и не содержать примесей, особенно хлора. В общем, про водопроводную забудьте сразу. Про часть покупных — тоже. Увы, мы живем в неидеальном мире, и большинство «природных», «артезианских» и «прямо из горных источников» бутылей наполняются из того же самого водопровода. Да, через систему фильтров, но и только. Это безопасная для питья вода, но она просто невкусная.

Категорически исключена для алкогольного производства вода дистиллированная — из-за отсутствия привычных нашему организму солей питье дистиллированной воды приводит к расстройствам водно-солевого баланса, вплоть до нарушения сердечной