

УДК 663.5
ББК 36.87
Т81

Т81 Тузмухамедов, Эркин. Прозрачный дистиллят и мутный самогон : пособие для начинающих по домашнему производству качественных спиртных напитков / Эркин Тузмухамедов. — Москва : Эксмо, 2021. — 144 с. : ил. — (Вина и напитки мира).

ISBN 978-5-04-115421-9

Новая книга Эркина Тузмухамедова станет незаменимым пособием для начинающих домашних дистиллеров, тех, кто в условиях квартиры, без дорогостоящего оборудования хочет своими руками делать качественные спиртные напитки, быть уверенными в их качестве и вкусе. Автор доступно, живым и ярким языком разъясняет все шаги и этапы домашней дистилляции, раскрывает принципы и показывает направленные движения. И хотя в книге нет готовых пошаговых рецептов, в ней есть самое главное — дельные советы и рекомендации по поиску ответов на возникающие вопросы. Книга будет интересна не только начинающим, много интересного и занятного для себя в ней найдут и опытные дистиллеры.

**УДК 663.5
ББК 36.87**

ISBN 978-5-04-115421-9

© Тузмухамедов Э. Р., текст, фото, 2020
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ВИНА И НАПИТКИ МИРА

Тузмухамедов Эркин

**ПРОЗРАЧНЫЙ ДИСТИЛЛЯТ И МУТНЫЙ САМОГОН
ПОСОБИЕ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ ПО ДОМАШНЕМУ ПРОИЗВОДСТВУ
КАЧЕСТВЕННЫХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ**

Ответственный редактор *С. Ильичева*

Редактор *Т. Абдулова*

Технический редактор *Т. Анохина*

Препресс *А. Бельтиков*

Дизайн и компьютерная верстка *Ю. Анохиной*

Корректор *Л. Воробьева*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы.

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорртаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 27.10.2020. Формат 80x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,33.




Тираж экз. Заказ

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

   breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-115421-9



9 785041 154219 >

18+

В электронном виде книги доступны по запросу
узнать на www.litres.ru

ЛитРес:

один клик до книг



book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

**ПРОЗРАЧНЫЙ
ДИСТИЛЛЯТ
★ И МУТНЫЙ ★
САМОГОН**





ЭРКИН
ТУЗМУХАМЕДОВ

ПРОЗРАЧНЫЙ
ДИСТИЛЛЯТ
★ И МУТНЫЙ ★
САМОГОН



ПОСОБИЕ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ
ПО ДОМАШНЕМУ ПРОИЗВОДСТВУ
КАЧЕСТВЕННЫХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2021





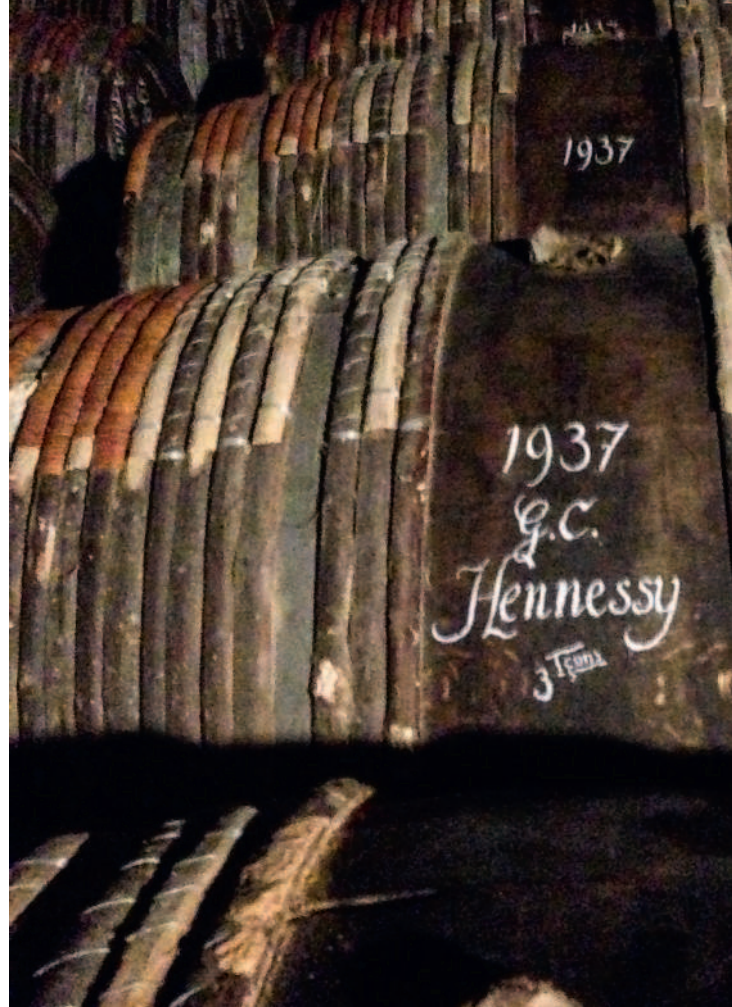
ПОСВЯЩЕНИЕ

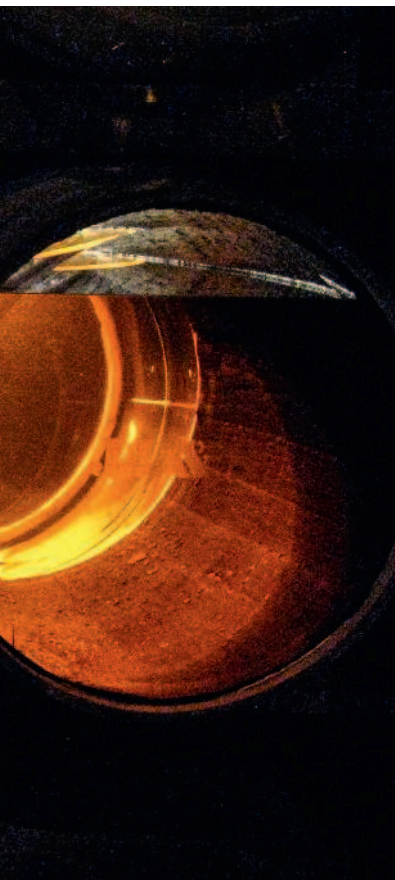
Посвящение – конечно, в первую очередь жене Ольге и детям, Зое, Соне и Тимуру, которые с пеленок гнали со мной и помогали собирать ягоды и давить их, чтобы сделать вино.

Мое безграничное уважение наставникам и благодарность профессору Владимиру Павловичу Нужному и историографу русских питей Борису Викторовичу Родионову. Конечно, коллегам по Кубку малого шлема Володе Бондаренко, Саше Басину,

Славе Карелину, всем судьям, поддерживающим наш Кубок, Илье Черемушкину, с которым мы иногда делаем интересные напитки и беседы с которым подсказали некоторые моменты в этой книге, и вообще всем единомышленникам. Дистиллеры всех стран, объединяйтесь!

И отдельная благодарность – теще, Ольге Надеиной-Губенко. Целый месяц, пока я пописывал эту книжку, я лишь получал от нее звонки или смс – «Спускайся, обед!» или «Ужин через 15 минут».





СОДЕРЖАНИЕ

От автора	8
ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ	
Почему не «винокурение» зерновых и почему не мутный самогон	14
ПОЧЕМУ САМОГОН МУТНЫЙ?	20
ЗДОРОВЬЕ	
Что безопаснее – «чистая» и безвредная водка или «грязный», сивушный самогон?	28
УГЛЕВОДЫ	
Наше все: декстроза, фруктоза, крахмалы и прочие какашки-деревяшки	38
ВОДА	
О воде живой и дезинтегрированной среде.....	52
ДРОЖЖИ	
Дрожжи, коджи и ферменты	58
КИСЛОТНОСТЬ	
Девочки, pH и кислотность вашей браги	66
БРАГА	
Затор, сусло, брага и анализ мочи	70
HEAVY METAL – ПЕРЕГОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	86
ДИСТИЛЛЯЦИЯ	98
ВЫДЕРЖКА	
Соорег, Бондарев, Бондаренко, Бочаровы и Шмыги.....	112
РЕЦЕПТЫ	120
ПОСЛЕСЛОВИЕ	
Ну и на посошок	136



ОТ АВТОРА

В ЧЕЛОВЕКЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ВСЁ ПРЕКРАСНО:
И ЛИЦО, И ОДЕЖДА, И ДУША, И МЫСЛИ...

А. П. ЧЕХОВ



Домашняя дистилляция – такое же естественное увлечение, как заготовка урожая и приготовление пищи. Собрал грибы, засолил, заквасил капустку, сварил варенье, напек пирожков, сделал плов – пригласил друзей, и все в восторге! Искренняя похвала друзей за ваши шедевры – именно для этого мы делаем это все сами. Чтобы просто набить желудок некоей едой, можно залить кипятком «дошик», разогреть пиццу или сварить покупные пельмени и залить майонезом. Но это не только бездушно и невкусно, это бездуховно!

То ли дело – все сделанное своими руками! А если вы на стол еще и свои напитки поставили, и они реально вкусные – восхищению вами и уважению не будет предела!

ЧТО ДОЛЖЕН ЗНАТЬ ДОМАШНИЙ ДИСТИЛЛЕР?

Чтобы делать хорошие домашние напитки, нужно иметь представление о том, как варить пиво, – если вы хотите делать виски или «хлебное вино» (значительная часть домашних дистиллеров варит приличное пиво), а значит – и разбираться в дрожжах и солоде, знать, какую использовать воду; иметь представление о виноделии, как делать вино, – если хотите делать бренди или чачу (почти все домашние дистиллеры, проживающие в южных районах, делают виноградное вино, а в более холодных – фруктово-ягодное); а также уметь пользоваться разными конструкциями дистилляционных аппаратов; изучить особенности выдержки в бочках; освоить и нюансы изготовления водок, ратафий, наливок и настоек.

Самый дорогой алкогольный напиток мира, когда-либо проданный на аукционе, – солодовый виски The Macallan 1926 года, – в ноябре 2019 года «ушел» с молотка на аукционе Sotheby's за 1,8 млн долларов; самый дорогой коньяк, проданный на аукционе, стоил в 10 раз дешевле – «всего» 144 тыс. долларов. Максимум, что давали на аукционах за вина, – полмиллиона долларов.

Самые дорогие и самые элитные, и, естественно, самые вкусные крепкие напитки мира – шотландский солодовый виски, коньяки, лучшие образцы кальвадосов, арманьяков, текилы и ромов – все делаются на самом простом традиционном оборудовании, в обычных медных перегонных кубах, методом двойной дистилляции. В среде российских дистиллеров такое называют «прямоток».

Поэтому, если вы байкер и любите гонять по городу на мотоциклах без глушителя и будите по ночам грудных детей и бабулек, и услышали в чьей-то беседе слово «прямоток», и беседующие – не в коже, без киношного налета брутальности, не обязательно, что это собратья по вашему разуму, вполне возможно, это беседуют люди, увлеченные дистилляцией.

В мире нет ни одного реально вкусного, получающего высокие баллы на конкурсах и при этом имеющего аукционный потенциал напитка, сделанного не по этой, проверенной веками примитивной (как утверждают многие российские самогонщики и производители оборудования для домашней дистилляции) технологии.

**НИКАКОЙ НЕРЖАВЕЙКИ!
НИКАКИХ КОЛОНН! ТОЛЬКО
ПРОСТОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,
ПРИШЕДШЕЕ К НАМ
ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ!
И ВЫДЕРЖКА В БОЧКЕ.**

Я абсолютный гуманитарий, и со сложным современным оборудованием, которое активно продвигается отечественными производителями, мне работать не с руки.

И я абсолютный фанат шотландского солодового виски и коньяка и не люблю выхолощенные, пустоватые напитки высокой степени очистки.



Эта книга не для так называемых техно-гиков, которые обожают выстраивать сложные технические решения, чтобы на выходе получать продукт, который ближе к водяре – разведенному водой ректификату. И потом в него добавлять искусственные ароматизаторы виски, коньяка и т. д., чтобы делать искусственную жалкую имитацию оригинала.

Если вы не планируете сразу выпускать сотни литров крепкого алкоголя, а хотите просто освоить основы домашней дистилляции, в условиях городской квартиры, не особенно утруждая себя тоннами стационарного оборудования, и при этом получить хорошие, качественные выдержанные дистилляты – готов поделиться опытом, благо, что первый самогон я еще школьником выгнал. И было это, извините, в 1977 году...

Я предпочитаю обыкновенный медный аламбик, который украшает кухню и при необходимости за пару минут подключается к воде и ставится на плиту. Я с этим аламбиком провожу обучающие курсы где угодно – можно даже без проточной воды! В нем можно гнать на открытом огне, на костре, на электроплитке. Ну а если первые опыты вам понравятся и у вас есть лишние деньги, и – главное – много свободного места, где можно стационарно установить большие перегонные устройства, бродильные емкости, то здесь нет предела вашим фантазиям!



**ПЕРЕФРАЗИРУЯ АНТОНА
ПАВЛОВИЧА ЧЕХОВА –
В НАПИТКЕ ДОЛЖНО БЫТЬ
ВСЕ ПРЕКРАСНО: И ВОДА,
И САХАРА, И ДРОЖЖИ,
И БРАЖКА, И ВЫГОНКА,
И ВЫДЕРЖКА.**

С почтением, Эркин Тузмухамедов,
соорганизатор национального конкурса
домашних дистиллятов «Кубок малого шлема»,
посол Коньяка, посол вин и бренди Хереса,
автор книг о крепких напитках

