

УДК 663.2
ББК 36.87
ИЗО

В оформлении обложки использованы фотографии:
Piotr Zajc, ironmari / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации:
5PH, Africa Studio, Aksenova Natalya, Akul Photos, Albina Makarowa, Alex Rockheart, Alisa Pravotorova, Aniko Gerendi Enderle, Aritha, barmalini, Cat_arch_angel, Channarong Pherngjanda, chromatos, cigdem, DiViArt, Ekkaratk, Epine, grebeshkovmaxim, GrumJum, Hein Nouwens, Igor Normann, iPreech Studio, Istry Istry, Jesus Cervantes, Jfanchin, KateVogel, lenakorzh, Lidok_L, logaryphmic, MaraZe, Mark Borbely, Michelle Lee Photography, Mile Atanasov, mis-Tery, Morphart Creation, NataLima, natatravel, Nattle, Noppadon stocker, Nunng, oksana2010, Olga_Zaripova, OrangeVector, Padma Sanjaya, Prostock-studio, Qualit Design, Sabelskaya, Shaiith, Sotnikova Vera, StudioMolekuul, Vector_Art, Vectorpocket, VectorShow, Vereshchagin Dmitry, Vicky Gosselin, Vlada Young / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Иевлев, Павел Сергеевич.

ИЗО Практическое руководство по винокурению : домашнее приготовление водки, виски, коньяка, бренди и джина / Павел Иевлев. — Москва : Эксмо, 2021. — 192 с. : ил. — (Вина и напитки мира).

ISBN 978-5-04-088830-6

«Практическое руководство по винокурению» — основанный на более чем двадцатилетнем опыте автора настольный справочник для тех, кто хочет сам создавать качественные алкогольные напитки. Книга содержит описание сырья, технологий и оборудования для домашней дистилляции, а также большую коллекцию базовых и авторских рецептов. Ее отличие от большинства других пособий — систематизированный практический подход, оптимизированный по соотношению сложности и информативности. Кроме того, книга ориентирована на современное любительское оборудование, доступное сейчас каждому.

**УДК 663.2
ББК 36.87**

ISBN 978-5-04-088830-6

© Иевлев П. С., текст, фото, иллюстрации, 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

Иевлев Павел Сергеевич

**ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ВИНОКУРЕНИЮ
ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОДКИ, ВИСКИ, КОНЬЯКА, БРЕНДИ И ДЖИНА**

Ответственный редактор *С. Ильичева*
Художественный редактор *В. Колышева*
Корректор *Е. Шершнева*

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
Өндiрушi: «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 импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Дембровский 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
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 08.12.2020. Формат 72x94^{1/16}.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 15,04.

Тираж экз. Заказ

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЙ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

   [breadsalt.publisher](https://www.breadsalt.publisher)

ISBN 978-5-04-088830-6



9 785040 888306 >

18+

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»



ОГЛАВЛЕНИЕ

О КНИГЕ	6
Алкогольный дисклеймер	7
СЫРЬЕ	9
Фруктовое сырье	11
Зерновое сырье	12
Вода	14
Дрожжи	16
Солод	18
Ферменты	20
Кодзи: комплексный фермент	22
Декстроза	23
Инвертный сироп	24
Пектиназа	25
Пеногаситель	26
Бентонит	27
ТЕХНОЛОГИИ	29
Осахаривание	30
Кодзи: осахаривание и сбраживание	36
Подготовка фруктового сырья	38
Брожение	40
Сырец	44
Дистилляция	46
Купажирование	51
Настаивание	52
Экстракция	53
Выдержка	54

59 ОБОРУДОВАНИЕ

- 61 Бродильное оборудование
- 64 Перегонное оборудование
- 67 Прямая дистилляция
- 70 Паровая перегонка
- 73 Колонны
- 75 Парциальные холодильники
- 80 Абсолютные холодильники
- 83 Компоненты
 - 83 Дефлегматор
 - 83 Тарельчатые колонны
- 85 Царги
- 87 Польский буфер
- 89 Медь
- 90 Экстрактор Сокслета
- 92 Нагревательное оборудование
- 94 Охлаждение
- 96 Измерительное оборудование
- 98 Автоматика
- 100 Затирка
- 101 Бочки

105 РЕЦЕПТЫ

- 106 ФРУКТОВЫЕ
 - 108 «Боярыня»
 - 110 Виноградная водка
 - 112 Вишневая водка (Kirschwasser)
 - 114 Сливовица белая
 - 116 Яблочная и грушевая водка
 - 118 Бренди
 - 120 Виноградный бренди

Кальвадос (яблочный бренди)	122
Киршвассер бочковой	124
Яблочный бренди ординарный	126
Зерновые водки	128
Полугары	130
Водки домашние	132
Гречневая водка	134
Рисовая водка	136
White Dog (кукурузный дистиллят белый)	138
Виски	140
Single Malt	142
Grain	144
Бурбон	146
Пшеничный виски	148
Ржаной виски	150
Ром	152
ЭКСТРАКТИВНЫЕ НАПИТКИ	156
Абсент	158
Джин	160
Кедровая водка	162
Хлебная водка	163
Настойки	164
Вишневка	166
Рябина на коньяке	168
Хреновуха	170
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	174
СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ	176
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	183

О КНИГЕ

Эта книга — настольный справочник для практических работ. Она содержит описание сырья, технологий и оборудования для домашней дистилляции, а также большую коллекцию базовых и авторских рецептов. Написана на основании более чем двадцатилетнего опыта. Ее отличие от большинства других пособий — систематизированный практический подход, оптимизированный по соотношению сложности и информативности. Кроме того, книга ориентирована на современное любительское оборудование, доступное сейчас каждому.

Это практическое руководство, оформленное в виде блокнота с местом для заметок, куда можно записать цифры и данные к рецептам в привязке к своему оборудованию. Его следует хранить на рабочем месте дистиллера.



АЛКОГОЛЬНЫЙ ДИСКЛЕЙМЕР

Чрезмерное употребление алкоголя быстро и необратимо разрушает жизнь. Так же как любое чрезмерное потребление.

Но люди, посвящающие свою жизнь тому, чтобы не пить, не менее зависимы от алкоголя, чем пьяницы. Люди, посвящающие свою жизнь тому, чтобы не пили окружающие, просто опасны.

Алкоголь — далеко не самая вредная вещь на свете.



Теоретически спирт можно получить почти из любой органики. Большая часть технического этанола, например, производится методом сбраживания сахаров, полученных гидролизом целлюлозы, то есть из пресловутых «опилок».

Однако в домашних условиях есть смысл ограничиться сырьем, позволяющим «сделать себе вкусно».

Природным сырьем — фруктами и зерном.

ГЛАВА 1

СЫРЬЕ

ФРУКТОВОЕ СЫРЬЕ

Список сырья для фруктовых дистиллятов широк, хотя и зависит от региона.



В средней полосе это в первую очередь яблоки — благодарный и простой в переработке источник весьма качественных напитков.

Второе место по популярности занимают косточковые: слива, терн, алыча, абрикос. В Черноземье эти фрукты часто растут как «мусорные» на ничейных самосевных деревьях, и набрать их не составляет труда. Причем кисловатая мелкая дичка подходит ничуть не хуже крупной сортовой сливы.

Третье — виноград. Даже полудикая терпкая «изабелла», которой заплетены заборы каждой второй дачи, прекрасно подходит для дистиллятов. Обладающая ярко выраженным вкусом и сильным ароматом ягода послужит сырьем как для виноградных водок, так и для бочковой выдержки в качестве бренди.

Прекрасные напитки получаются из вишни.

Недооценен и имеет незаслуженную репутацию боярышник.

Вполне полноценным сырьем являются и отжимки (мезга), оставшиеся после извлечения сока, — их можно разбавить водой, подсластить и использовать для получения фруктовых дистиллятов. Например, кавказская чача (она же граппа) — виноградный дистиллят, получаемый из отходов виноделия, виноградной мезги.

Практически все, что растет в саду, может быть источником сбраживаемых фруктовых сахаров.

Более подробно работа с каждым видом фруктового сырья описана в разделе «Рецепты».