

Набор для приготовления напитка «Своя Кружка».



Этап 1: Дезинфекция

- Обработайте посуду заранее подготовленным дезинфицирующим раствором.
- Выдержите 10-15 минут.
- Хорошо промойте проточной водой.

Этап 2: Подготовка сусла и брожение

- Добавьте в кастрюлю 1,5 литра прохладной питьевой воды.
- Для дальнейшего лучшего растворения сусла доведите воду до кипения.
- Добавьте в кастрюлю сусло "Своя кружка" из набора и хорошо размешайте.
- В чистую емкость для брожения добавьте 12 литров прохладной питьевой воды.
- Добавьте подготовленное ранее сусло и также тщательно перемешайте.
- Сусло готово к первичному брожению.
- **ВАЖНО!** Температура итогового сусла должна быть не более 35°C.
- Равномерно засейте поверхность сусла дрожжами. Для лучшего старта брожения дрожжи рекомендуется предварительно обводнить.
- Герметично закройте крышку емкости для брожения, установите гидрозатвор.
- Оставьте сусло бродить в темном месте при температуре 25-32°C. Общее время брожения составит 10-14 дней.
- Слить брагу с дрожжевого осадка.

Этап 3: Дистилляция

- Готовую брагу необходимо подвергнуть двойной дистилляции.
- Первую дистилляцию провести на максимальной скорости (при температуре в кубе до 98°C).
- После первой дистилляции необходимо разбавить получившийся спирт сырец прохладной питьевой водой до спиртуозности 20-25% об.*
- Произвести вторую дробную дистилляцию с отделением «голов», «тела» и «хвостов».**

Этап 4: Созревание и розлив

- Полученный дистиллят необходимо разбавить прохладной питьевой водой до нужной крепости (для набора «Виски» - 40% об., для набора «Полугар» - 38,5% об.). * Хорошо перемешайте.
- Перелейте в подготовленную заранее ёмкость (стеклянная банка, бочка и тд).
- Для набора «ВИСКИ» добавьте дубовую щепу из набора (предварительно настояв её в кипятке 30-60 минут), плотно закупорьте ёмкость и отправьте в тёмное место на созревание. Время созревания 3-4 месяца.
- Для набора «ПОЛУГАР» добавьте активированный уголь из набора. В течении 12-24 часов необходимо производить периодические интенсивные помешивания (3-4 раза). Далее оставить в покое ёмкость ещё на несколько часов для отстаивания.
- Произвести розлив напитка по бутылкам, используя воронку. Для фильтрации осадка можно использовать бумажный фильтр, входящий в состав набора. Для более тонкой очистки допускается использование ватных дисков.

Этап 5: Напиток готов!

* Для определения необходимого количества воды, требуемой для получения нужной спиртуозности, можно использовать формулу: $(H_c / K_c - 1) * V_c$, где H_c - начальная спиртуозность, K_c — конечная спиртуозность, V_c — начальный объём спирта. Например: Вы получили спирт объёмом 1,5 литра ($V_c = 1,5$). Начальная спиртуозность — 76% об. ($H_c = 76$). Требуется получить спиртуозность 40% об. ($K_c = 40$). Итого: $(76 / 40 - 1) * 1,5 = 1,35$ литра воды необходимо добавить к начальному объёму спирта.

** «Головы» при дробной дистилляции отбираются на малой скорости — покапельно (примерно 1 капля в секунду). Общее количество отобранных «голов» должно составить 100-150 мл. Отбор «тела» производится на средней скорости при температуре в кубе 85-93°C (или по крепости в струе выше 38-40%). Отделение «хвостов» необходимо проводить на максимальной скорости при температуре в кубе выше 93°C. Приведённые данные температур носят исключительно информационный характер и могут меняться в зависимости от внешних факторов (тип оборудования, погрешность температурных датчиков, атмосферное давление и тд). Более подробную информацию о дробной перегонке можно посмотреть в интернете.