

# ОГЛАВЛЕНИЕ

---

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

