



ЭРКИН
ТУЗМУХАМЕДОВ

ПРОЗРАЧНЫЙ
ДИСТИЛЛЯТ
★ И МУТНЫЙ ★
САМОГОН



ПОСОБИЕ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ
ПО ДОМАШНЕМУ ПРОИЗВОДСТВУ
КАЧЕСТВЕННЫХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2021





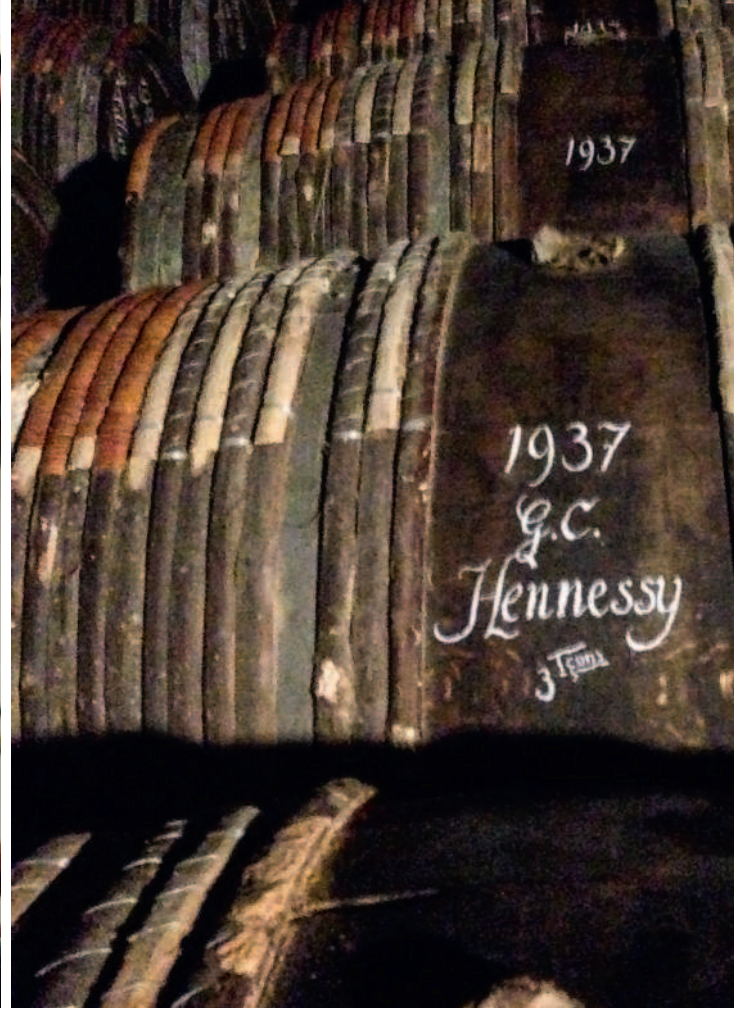
ПОСВЯЩЕНИЕ

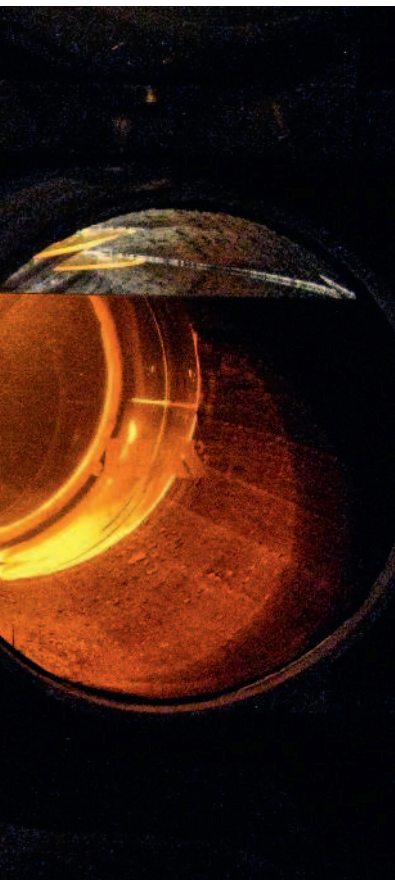
Посвящение – конечно, в первую очередь жене Ольге и детям, Зое, Соне и Тимуру, которые с пеленок гнали со мной и помогали собирать ягоды и давить их, чтобы сделать вино.

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

