

## Экстракт «Своя Кружка»

### WHISKEY Original.

#### Состав набора «Своя Кружка» WHISKEY Original:

1. Экстракт.
2. Дрожжи.
3. Дубовая щепка.
4. Пеногаситель пищевой.
5. Бумажный фильтр.
6. Инструкция.

#### Необходимо:

1. Кастрюля 3–5 литров.
2. Емкость для брожения 23 литра.
3. Лопатка для перемешивания.
4. Средства для дезинфекции оборудования (Део–хлор или Star San).
5. Ареометр–спиртометр.
6. Бутылки для розлива.
7. 22–25 литров подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды.
8. Небольшая емкость 100–200 миллилитров.
9. Дистиллятор.
10. Емкость для выдержки (стеклянная банка и пр.).
11. Воронка для розлива готового продукта.
12. **Примечание:** для увеличения объема конечного продукта допускается использование 1–2 килограмма декстрозы.

**Перед подготовкой инвентаря, оборудования и ингредиентов  
рекомендуется прочитать инструкцию!**

## **Инструкция:**

### **1-й этап: Дезинфекция оборудования.**

- Вымыть и продезинфицировать оборудование с помощью специальных моющих средств: Део-хлор, Star San или 70%-й раствор спирта.
- Тщательно ополоснуть оборудование.

**Примечание:** не используйте домашние моющие средства и составы! Дезинфекция оборудования проводится перед каждым приготовлением продукта.

### **2-й этап: Подготовка сусла.**

- Налить в кастрюлю 1.5 литра прохладной подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды.
- Довести воду до кипения.
- Добавить в кастрюлю с водой сусло «Своя Кружка» WHISKEY Original.
- Тщательно перемешать.

**Примечание:** на данном этапе, для увеличения объема конечного продукта допускается использование 1–2 килограмма декстрозы. Для этого нужно добавить декстрозу в кастрюлю с суслом и тщательно перемешать до растворения.

- В чистую емкость для брожения добавить 12 литров прохладной подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды.
- Влить в емкость с прохладной водой ранее приготовленное сусло.
- Взять небольшую емкость 100–200 миллилитров и налить в нее 50 миллилитров теплой подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды. Развести в воде пеногаситель из набора. Тщательно перемешать. Половину полученного раствора добавить в бродильную емкость, оставшуюся половину – убрать до этапа дистилляции.
- Тщательно перемешать сусло в бродильной емкости.
- Сусло готово к первичному брожению.

### **3-й этап: Брожение.**

- Охладить сусло до температуры примерно 30 °С.
- Засаеять поверхность сусла дрожжами из набора.

**Важно!** Температура сусла должна быть НЕ БОЛЕЕ 30 °С, это поможет избежать гибель дрожжей.

**Примечание:** перед добавлением дрожжей можно сделать их регидратацию (обводнение). Для этого нужна любая чистая емкость 200–300 миллилитров заполненная наполовину кипяченой водой, температура которой 25 °С. Аккуратно высыпать в воду дрожжи, не перемешивая их. Постепенно дрожжи опустятся на дно (15–30 минут). После полученную дрожжевую суспензию добавить в емкость для брожения.

- Плотнo закрыть крышку емкости для брожения.
- Установить в крышке гидрозатвор, наполнив его наполовину водой.
- Оставить сусло бродить при температуре 25–32 °С. Общее время брожения составит 10–14 дней.
- По окончании 10–14 дней слить брагу с дрожжевого осадка.

#### **4-й этап: Дистилляция.**

Готовую брагу необходимо перегонять 2 раза, для этого:

- Перелить готовую брагу в куб и добавить в нее оставшуюся часть раствора с пеногасителем.
- Тщательно перемешать.
- Первую дистилляцию провести практически на максимальной скорости при температуре в кубе до 98 °С.
- После первой дистилляции необходимо разбавить спирт сырец прохладной подготовленной (фильтрованной или бутилированной) водой до спиртуозности 30–40 % об.
- Провести вторую дробную дистилляцию с отделением “голов” и “хвостов”.

#### **5-й этап: Созревание и розлив.**

- Полученный дистиллят необходимо разбавить прохладной подготовленной (фильтрованной или бутилированной) водой до крепости 40 %.
- Тщательно перемешать.
- Перелить дистиллят в чистую емкость для созревания.
- Подготовить дубовую щепу из набора: настоять в кипятке 30–60 минут, чтобы она отдала резкую дубильность.
- Добавить подготовленную дубовую щепу к дистилляту в емкость для созревания.
- Плотно закупорить емкость и убрать в темное место на созревание на 3–4 месяца.

- По окончании 3–4 месяцев разлить готовый напиток по бутылкам при помощи воронки. Для фильтрации осадка необходимо использовать бумажный фильтр из набора.

**Дерзайте – все в ваших руках!!!**