

Дистиллятор бытовой «Германия»

Руководство по эксплуатации



Устройство аппарата



1. Выход готового продукта
2. Штуцер для подачи холодной воды
3. Штуцер для отвода воды
4. Холодильник
5. Соединительные трубки
6. Сухопарник
7. Резьбовое соединение штуцера
8. Крышка бака (отверстие для заливки жидкости)
9. Термометр
10. Бак

Сборка и использование

1. При использовании аппарата в первый раз необходимо произвести дистилляцию воды. Это делается для того, чтобы очистить аппарат от примесей, оставшихся в процессе производства.
2. Отфильтруйте исходный продукт, снимите верхнюю часть 8и залейте его бак 10. Не заливайте слишком много жидкости, рекомендуемый объем не более 75-80% от вместимости бака.
3. Закрутите верхнюю часть аппарата с помощью гайки-барашек.
4. К штуцеру для подачи воды 2подсоедините гибкий шланг (внутренний диаметр 8 мм), другой его конец соедините с водопроводным краном. На штуцер для отвода холодной воды 3так же подсоедините такой же шланг, через него будет идти слив воды, второй конец шланга опустите в раковину.
5. Под носик охладителя 1 подставьте желательную стеклянную емкость.
6. При достижении температуры в 60 градусов, откройте водопроводный кран для подачи воды в охладитель, который в течение всего процесса дистилляции должен оставаться холодным. Если охладитель стал нагреваться, увеличьте напор воды из крана.
7. При появлении первых капель дистиллята следует уменьшить температуру нагрева и далее вести процесс с минимально возможной температурой.
8. Необходимо вылить первую фракцию дистиллята, содержащую в себе большое количество вредных веществ. Она составляет примерно 7% от общего количества получаемого дистиллята.
9. Важно следить за крепостью дистиллята для того, чтобы вовремя прекратить процесс.
10. Дистиллят, произведенный в домашних условиях, может содержать вредные примеси, поэтому рекомендуется подвергать его дополнительной очистке и/или повторной дистилляции. Не пренебрегайте этими процедурами – берегите свое здоровье!

Режимы работы

1. Первая перегонка используется для получения спирта-сырца (СС) из браги. Отбор СС осуществляется при максимальном нагреве, отбор заканчивается, когда температура в баке приближается к 100°C, а крепость выходящего спирта-сырца падает ниже 10%.

Внимание! Полученный в результате спирт-сырец не пригоден для употребления и подлежит второй перегонке

2. Вторая дробная перегонка проходит в три этапа – отбор голов, тела и хвостов. Головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в сырце) отбирается отдельно, так как это легкокипящие составляющие с неприятным запахом. При исчезновении неприятного запаха, можно приступить к отбору «пищевой» фракции.

При отборе «голов» нагрев уменьшаем, чтобы отобрать «голову» в максимально концентрированном виде (скорость отбора – примерно 1 капля в секунду). После отбора «головы» мощность снова увеличиваем.

Отбираем пищевую фракцию («тело») до температуры в баке 90°C

Чем меньше мощность источника тепла, тем меньше парообразование в баке, тем меньше производительность установки и выше концентрация продукта на выходе. Это касается и количества подаваемой воды.

Чем выше скорость подачи воды, тем меньше выход готового продукта и выше концентрация продукта на выходе.

Хвостовая фракция также характеризуется неприятным запахом. Поэтому в процессе перегонки браги, на заключительном этапе вы можете органолептически определить появление хвостовых фракций в получаемом продукте и запомнить температуру в баке, тем самым скорректировав для себя температуру для отбора хвостовой фракции или окончания процесса.

Выключить нагрев, когда температура в кубе поднимется до 90 градусов Цельсия, отключить охлаждение, дать остыть и разобрать дистилляционную установку, слить оставшуюся в кубе барду.

Чистка аппарата

1. Тщательно промойте все части аппарата теплой водой для удаления отходов после дистилляции и предотвращения забивания соединительных трубок. Процесс очистки должен удалить все вредные вещества, которые накопились на стенках аппарата.
2. Рекомендуется систематически делать очистительные дистилляции водой.
3. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
4. Убедитесь, что аппарат очищен должным образом, прежде чем убрать его на хранение.

Внимание!

*Ни в коем случае не употребляйте головную фракцию самогона.

*Перед началом дистилляции убедитесь, что все соединения герметичны, трубки не засорены и хорошо продуваются воздухом.

*Рекомендуется заполнять бак не более чем на 70–80 % от его полной вместимости.

*При поджигании самогона соблюдайте меры противопожарной безопасности.

*Не оставляйте дистиллятор без присмотра.

*Не открывайте дистиллятор, не погасив газ под ним.

*Нельзя после перегонки горячий дистиллятор ставить в холодную воду, иначе его деформирует.

Паспорт изделия

1. Технические характеристики

| | | |
|---------------------------|----------|----------|
| Объем бака, л | 12 | 20 |
| Материал изготовления | ISO 9001 | ISO 9001 |
| Габаритные размеры | | |
| Диаметр бака, см | 23 | 26 |
| Высота бака, см | 34 | 45 |
| Высота в сборе, см | 57 | 64 |
| Масса, кг, не более | 3,50 | 4,50 |

2. Комплектация

| Название детали | Количество, шт |
|----------------------------------|-----------------------|
| бак | 1 |
| сухопарник (разборный) | 1 |
| сливной краник | 1 |
| охладитель | 1 |
| термометр биметаллический | 1 |
| уплотнения | 1 комплект |
| шланги для подключения воды, 2 м | 2 |
| спиртомер | 1 |
| книга с рецептами | 1 |
| паспорт на дистиллятор Германия | 1 экземпляр |

Рецепты

Рецепт Коньяка



Хороший коньяк вполне реально сделать на основе браги. Такой продукт ничем не будет уступать по качеству настоящему коньяку. Нам понадобится:

- 5 литров самогона из сахара;
- 80 гр карамелизованного сахара;
- ароматизирующие добавки (сухофрукты, травы, корки, апельсины);
- дубовая бочка или дубовые щепки.

Коньяк будем делать на основе популярной сахарной браги. При перегонке будем использовать самогонный аппарат WEIN.

1. Делаем первую перегонку браги для получения основы, спирта-сырца;
2. Затем в процессе второй перегонки отсекаем головы и собираем сивушные и вредные масла, продукт дополнительно фильтруется в вертикальной царге посредством насадок Панченкова;
3. В процессе второй же перегонки для придания собственного аромата, кладем в ароматизатор собственные добавки – это могут быть сухофрукты, травы, лимонные корки, апельсины и т. д. Ароматизатор крепится между перегонным кубом и основанием для царги.
4. Полученный продукт сливаем в сосуд , предварительно положив туда кусок карамелизованного сахара. Карамелизованный сахар (жженный сахар)– очень важный атрибут при приготовлении домашнего коньяка, он придает конечному продукту приятный коньячный вкус и цвет.
5. Когда крепость станет ниже 40% , процесс приготовления коньяка заканчиваем, начинаем отбирать хвосты. Их можно использовать в дальнейшей переработке при производстве нового напитка.
6. Последним этапом является настаивание напитка. Настаивать можно в дубовых бочках, а если их под рукой не имеется, то можно использовать дубовую щепу, которую мы кладем в емкость с коньяком. Напиток настаиваем в течение месяца, после чего приступаем к дегустации.

Рецепт Виски**Нам понадобится:**

- 1 кг пшеничной муки;
- 7 кг ячменного солода;
- 8 кг кукурузных семян;
- 100 грамм дрожжей;
- 30 литров воды;
- тара емкостью не меньше 50 литров;
- опилки от дуба или бочка из этого дерева.

Сама технология приготовления виски не так уж сложна:

1. Кукурузные зерна размалываем до состояния мельчайшей крупы;
2. Засыпаем кукурузную крупу и пшеничную муку в 50-литровую тару, всё это хорошенько перемешиваем, затем добавляем кипяченую воду, и ставим вариться эту смесь на огонь;
3. Варим полученную смесь на медленном огне 4 часа, время от времени помешиваем;
4. Затем емкость с полученной кашей убираем с огня, и накрываем ее чем-нибудь теплым;
5. После того, как температура смеси достигнет 30 градусов С, вводим в нее дрожжи, размешиваем их и добавляем ячменный солод. Оставляем бродить смесь на одну неделю.

Теперь, из полученной браги, мы делаем самогон. Если используем самогонный аппарат WEIN, то используем его в режиме дистиллятора. Для улучшения качества самогона делаем 2 перегонки.

После двух перегонки нам требуется произвести очистку самогона. В данном случае очищение проводим с помощью аптечного активированного угля, который размалываем на мельчайшие части.

Последний этап приготовления нашего чудесного напитка – настаивание. В идеале нужно использовать дубовые бочки, но, объективно говоря, такая возможность есть не у всех. Поэтому можно воспользоваться обычными дубовыми опилками. Раскладываем их тонким слоем на дне емкости, затем заливаем наш самогон.

Емкость с опилками и самогоном тщательно закупориваем, убираем куда-нибудь подальше на 1 год. После этого элитный напиток, не уступающий по качеству настоящему виски, готов.

Рецепт Водки

Рассмотрим приготовление натуральной классической пшеничной водки. Нам понадобится:

- 5 кг пшеницы;
 - 1,5 кг сахара;
 - вода;
 - 30 литровая емкость.
1. Пшеницу проращиваем, для этого нужно ее просеять и промыть в теплой воде. Складываем ее в деревянную посуду и заливаем небольшим количеством воды, оставляем пшеницу до полного ее набухания. Каждые восемь часов воду меняем на свежую.
 2. Когда пшеница набухнет, рассыпаем ее небольшим слоем в прохладном помещении и накрываем влажной тканью. В первые 5 дней, пшеницу нужно регулярно переворачивать. А в следующие 5 дней ограничить приток воздуха. Через 10 дней на пшенице образуются небольшие корешочки.
 3. Затем в 30 литровую емкость насыпаем на дно ровным слоем пророщенную пшеницу и заливаем ее водой примерно так, чтобы вода была выше пшеницы на 5 см.
 4. Затем добавляем полтора кг сахарного песка, накрываем крышкой и на неделю оставляем в темном холодном месте.
 5. Через неделю доливаем в емкость еще 15 литров воды и добавляем 5 кг сахара, все тщательно перемешиваем и оставляем бродить еще на 4 дня.
 6. После того, как раствор перестает бродить, процеживаем его через дуршлаг и перегоняем через самогонный аппарат.
 7. Перегонять с помощью «Вейна» следует в 2 этапа: при первой перегонке получаем спирт-сырец, при второй отделяем вредный фракции и получаем напиток наивысшего качества. При желании полученный напиток можно разбавить водой до нужной крепости.

Абсент

Элементарный и простой рецепт абсента из самогона. На 1 литр крепкого алкоголя(самогона) нам понадобится:

- полынь горькая — 200 гр;
- бадьян (он же анис) — 50 гр;
- фенхель — 50 гр;
- лимонная мята — 15 гр;
- тимьян — 5 гр;
- Melissa (желательно свежая) — 5 гр;
- зверобой — 5 гр.

1. В самогон добавляется полынь, бадьян и фенхель. Оставляем настаиваться 1 неделю.
2. Затем отфильтровываем травы.
3. Будущий абсент мы разводим до крепости 45% и проводим дистилляцию (самогонный аппарат Вейн в режиме ректификационной колонны для этих целей будет наиболее подходящим).
4. Измельчаем мяту, Melissa, зверобой и тимьян, всыпаем в напиток.
5. Настаиваем еще 10 часов и фильтруем.
6. Разводим качественной водой до желаемой крепости.

Из-за воздействия света алкоголь будет постепенно менять свой цвет из зеленого в светло-желтый. Добросовестными производителями ценится именно светло-желтый цвет.

Рецепт ягодной настойки

Ягодную настойку можно сделать из разных ягод: клюквы, брусники, калины, черноплодной рябины. Настойка из ягод получается более мягкой, чем, например, из фруктов. Нам понадобится:

- Ягоды – 0,5 кг;
 - Сахар – 200 грамм;
 - Самогон (40-45 градусов) – 1 литр.
1. Ягоды промываем, обсушиваем и кладем в заготовленную заранее емкость.
 2. Затем ягоды засыпаем самогоном, слегка сминаем их руками.
 3. Заливаем ягоды самогоном и хорошенько взбалтываем полученную смесь. Самогон делаем на основе браги из сахара, в Вейне ее рекомендуется перегонять не менее двух раз.
 4. Убираем емкость на месяц в темное место. Емкость периодически взбалтываем.
 5. Затем тщательно фильтруем настойку и разливаем по бутылкам.

В результате у нас получается вкусная домашняя настойка, которая к тому же пьется легко и приятно.