

Концентрат Одно солодового Ячменного Виски.

Для приготовления виски вам понадобится:

Сусло вискарное 4 кг.,
Бродильная ёмкость (32 литра) с гидрозатвором 1 шт.,
Декстроза 2 кг.,
Дрожжи красноярские спиртовые 100 грамм,
Вода 22 литра.

Способ приготовления:

Заливаем концентрат в бродильную ёмкость, заливаем водой 38-40С. Хорошо все размешиваем, так чтобы концентрат полностью растворился в воде. Насыпаем 2 килограмма декстрозы и снова всё хорошенько размешиваем. Вносим одну пачку дрожжей и еще раз все хорошо размешиваем. Закрываем крышкой с гидрозатвором. В гидрозатвор наливаем воду по уровню. Когда сусло закончит брожение (6-7 дней в зависимости от температуры в помещении), проверяем её на готовность, на вкус, она не должна быть сладкой, не должна шипеть и выделять газы.

Первый перегон.

Наливаем в перегонный куб и перегоняем с помощью самогонного аппарата в спирт сырец. Если у вас самогонный аппарат имеет дефлегматор, то при первом перегоне отключаем его.

Второй перегон.

Разбавляем полученный после первого перегона спирт сырец до 25% спиртуозности и перегоняем повторно дробно. Дефлегматор можно включить. Отделяем «головные» фракции при температуре пара 65-74 С примерно 300 мл. Далее выгоняем «тело». «Хвосты» не берём. После получения готового зернового дистиллята, разводим его до 45% и настаиваем на дубовых чипсах, либо заливаем в подготовленную дубовую бочку.

WWW.SAMOGON-B12.RU

Концентрат одно солодовый ячменный.
Изготовлен в Шотландии.