

Рецепт виски в домашних условиях

Предлагаем Вам универсальный рецепт приготовления виски в домашних условиях. Вы можете экспериментировать с ним и менять сорта солода, таким образом будут меняться и вкусовые и ароматические оттенки напитка.

Но не стоит забывать, что солод бывает базовый и специальный. Доля засыпи базового солода может составлять до 100%, а специальный солод полностью засыпать нельзя, можно использовать только определенный процент.

Ингредиенты:

- ячменный солод: 8 кг;
- вода: 32 литра;
- дрожжи: по рецептуре, указанной на пачке дрожжей.

Из ячменя можно сделать классический односолодовый виски. При желании, смешивая разные виды солода можно приготовить и двух-трех солодовый (ячменный, ржаной, пшеничный). Общие пропорции ингредиентов при этом не изменятся.

Солод проращивается дома или используется уже готовый. Воду необходимо использовать хорошую, чистую и фильтрованную, но не кипяченую.

Технология приготовления

- Измельчить солод до крупного помола (по консистенции не должна получиться мука!), кожуру от зерен оставить.
- В металлическую емкость большого объема залить воду и нагреть на плите до температуры 70°C.
- Засыпать в горячую воду солод, постоянно перемешивая, чтобы получилась однородная смесь.
- Довести сусло до температуры 65 °C (обязательно измерять и соблюдать температурные режимы термометром, без этого осахаривание солода не получится) и закрыть крышкой. В течение 90 минут поддерживать данную температуру (допустима погрешность 2-3 градуса). Помешивать и проверять каждые 10-15 минут. Чтобы соблюдать температурный режим, достаточно периодически на небольшом огне подогреть емкость. В итоге каша опустится на дно, а верхняя часть сусла станет светлой.

Осахаривание сусла начинается под воздействием температуры.

Происходит расщепление крахмала на сахар и растворимые вещества.

Затем, в процессе брожения дрожжи переработают сахар в спирт.

Важно! Процесс осахаривания происходит только при температуре 61-72°C. Если данный диапазон не соблюдается, то процесс прекращается и уже не возобновляется.

- Далее необходимо быстро охладить содержимое до 25 °С. Для этого можно поставить емкость в ванну с холодной водой и снять крышку. Это предотвратит скисание браги.
- Подготовить дрожжи согласно рецептуре, указанной на их упаковке.
- Перелить сусло в емкость для брожения, внести дрожжи и перемешать.
- Поставить емкость в темное помещение с температурой 18-25°C и установить гидрозатвор.
- В зависимости от используемых дрожжей и солода, брожение может длиться от 3-х дней до 2-х недель. Ежедневно необходимо перемешивать брагу либо чистыми руками, либо чистой деревянной ложкой.
- Как только прекратится брожение (гидрозатвор перестанет «булькать»), а сусло осветлится и станет немного горьким на вкус (сладости не будет), можно переходить к следующему этапу.
- Отфильтровать дробину (солод, который не растворился) и перелить брагу в перегонный куб. Это необходимо для того, чтобы солод не пригорел и не придавал напитку горький вкус.
- Перегнать в самогонном аппарате. В процессе первой перегонки не разделять на фракции («голова», «тело» и «хвосты»). Закончить отбор при крепости дистиллята в струе менее 20 градусов. На выходе должно получиться примерно 5-7 л ячменного самогона крепостью 40 градусов.
- Измерить крепость и разбавить дистиллят водой до 20%.
- Провести повторную перегонку, где первые 12% от чистого спирта («голова») слить в отдельную бутылку. Эта фракция вредна и портит вкус виски. Далее собрать питьевую фракцию и прекратить перегонку при падении крепости в струе менее 45 градусов. Получиться должно 3-5 л готового продукта.
- Далее полученный зерновой дистиллят необходимо выдержать. Предпочтительным вариантом будет выдержка в дубовой бочке не менее полугода. Для этого лучше всего подойдут **[бочки из американского дуба Allary](#)** и **[бочки из славонского дуба Partizan](#)**. Еще вариант – использование дубовой щепы.
- Затем, когда процесс выдержки завершится – можно приступать к дегустации.

