

# Инструкция по применению Набор для браги «Новичок»

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку набора «Новичок», который предназначен для приготовления браги в домашних условиях.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- спиртовые сушеные дрожжи: 250 г;
- банка в пластиковой корзине: 10 л;
- воронка лабораторная;
- гидрозатвор;
- ареометр-виномер бытовой.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Спиртовые дрожжи сушеные

- вес: 250 г;
- производитель: Белоруссия.

### Банка в пластиковой корзине 10 л

- объем: 10 л;
- материал: стекло, пластик;
- высота: 360 мм;
- ширина: 350 мм;
- вес: 3,2 кг;
- производитель: Vetraria, Италия.

### Воронка лабораторная стеклянная

- материал: стекло марки ХС;
- высота: 150 мм;
- диаметр большой: 100 мм;
- производитель: Россия.

### Гидрозатвор:

- высота: 170 мм;
- производитель: Португалия.

## Ареометр-виномер бытовой

- материал: стекло;
- высота: 150 мм;
- производитель: Украина.

## ***ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАБОРА «НОВИЧОК» ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БРАГИ***

Для того чтобы приготовить спирт-сырец (самогон) необходимо сделать брагу. Она является основой получения качественного алкогольного продукта и используется для последующей дистилляции, то есть перегонки в самогонном аппарате.

Для изготовления браги необходима бродильная емкость – банка в пластиковой корзине с гидрозатвором. Он нужен для отвода углекислого газа, который образуется в процессе брожения, также с помощью гидрозатвора очень удобно контролировать этот процесс. Пластиковая корзина будет защищать брагу от негативного воздействия солнечного света, т.к. не пропускает лучи.

Компонентами классической браги являются, как правило, вода, сахар и дрожжи.

Воду для этих целей лучше всего брать качественную. Оптимальным вариантом является бутилированная, фильтрованная или родниковая вода. Кипятить ее не следует, потому что для нормального роста и развития дрожжей им необходим кислород, а в только что вскипяченной воде он отсутствует.

Сахар проще всего брать расфасованный, так как его удобнее засыпать в бродильную емкость, и на пакетах указан точный вес.

Дрожжи – важнейший ингредиент, который необходим для сбраживания. В набор входят профессиональные спиртовые дрожжи для получения отличного напитка. Они обладают рядом преимуществ: нет сильного пенообразования, сокращается срок брожения и увеличивается выход напитка.

Существует большое количество рецептов для приготовления браги, здесь представлен классический вариант, который считается наиболее простым.

### **Сахарная брага**

Для того чтобы приготовить 9 л браги понадобится 6,5 л чистой воды, 1,75 кг сахарного песка и 23 г спиртовых дрожжей.

Сначала необходимо активировать дрожжи путем регидрации. Для этого необходимо налить в емкость чистую теплую воду (32-35°C) из расчета 1:10, т.е. на 23 г дрожжей нужно 230 мл воды, добавить сахар – примерно 15 г. Все тщательно перемешать и выдержать полчаса.

Готовим сусло – в 6,5 л теплой воды добавляем 1,75 кг сахара и тщательно все перемешиваем. Когда дрожжи «подойдут» (на их поверхности образуется характерная пена) можно добавлять их в емкость с суслом. Затем закрываем крышкой с гидрозатвором, заливаем в нее воду, полностью заполняя предназначенный для этого резервуар, ставим в теплое место для брожения.

Раз в день рекомендуется перемешивать брагу, а также полезным будет давать дрожжам «подышать» – каждый день на полчаса открывать крышку. Если Вы выполнили все условия, то брожение будет длиться 5-8 дней.

### **Определение готовности браги**

Самый ответственный момент в процессе – правильно установить готовность браги. Сделать это можно по гидрозатвору: если пузырьки в нем перестают выделяться, значит, брожение завершено.

Профессиональный способ определения готовности: при помощи лабораторной воронки перелить примерно 200 мл приготовленной браги в мерный цилиндр (или другую подходящую емкость) и опустить в нее ареометр. Если он покажет значения ниже 1.002 (соответствует 1% сахара в браге) можно начинать перегонку.

Еще один способ: брага готова, когда на вкус не ощущается сладости. Есть мнение, что чем больше она горчит, тем крепче будет самогон, но это неверно. В браге выделяется в процессе брожения углекислый газ, который, улетучиваясь, уносит определенное количество спирта. Причем, чем дольше стоит брага, тем больше в ней образуется альдегидов. Лучше не передерживать брагу.

### ***ХРАНЕНИЕ***

Дрожжи необходимо хранить в плотно закрытых емкостях в сухом и чистом месте.

С банкой, воронкой, ареометрами-виномерами и гидрозатвором следует обращаться осторожно, не ронять.