

Как сделать самогон на самогонном аппарате Родник Про 3.

Инструкция для начинающих

Содержание:

- Этап I.** Постановка браги
- Этап II.** Подготовка аппарата к перегонке
- Этап III.** Сборка аппарата
- Этап IV.** Первая перегонка
- Этап V.** Вторая перегонка
- Этап VI.** Разбавление и выдержка

Здравствуйте! Эта небольшая инструкция поможет вам понять, что и как нужно делать, чтобы с первого раза получить первоклассный самогон на своем аппарате. Весь процесс делится на несколько этапов.

Этап I. Постановка браги

Первым делом нужно поставить и сбродить брагу. В среднем на этот процесс уходит от 7 до 14 дней. О том, как это правильно сделать, смотрите в видео ниже.



Этап II. Подготовка аппарата к перегонке

Перед перегонкой браги аппарат следует правильно подготовить:

1. Промыть теплой водой с моющим средством. Это поможет удалить остатки полировочной пасты и заводской смазки, которая могла остаться на внутренних стенках.
2. Если в комплекте есть насадки (Панченкова или Селиваненко), прокипятить их 5-10 минут в растворе лимонной кислоты (10 г на 1 л воды).
3. Заполнить аппарат чистой водой, собрать и провести перегонку. Это поможет очистить внутреннюю поверхность труб. Как это делать, смотрите на примере аппарата Родник Про.



Этап III. Сборка аппарата

Родник ПРО 3 имеет разборную конструкцию, что позволяет подстраивать аппарат под ваши потребности. Для каждого типа перегонки (1-й и 2-й) есть своя конфигурация, которая позволяет достичь наилучших результатов. Подробности по сборке смотрите в видео ниже.



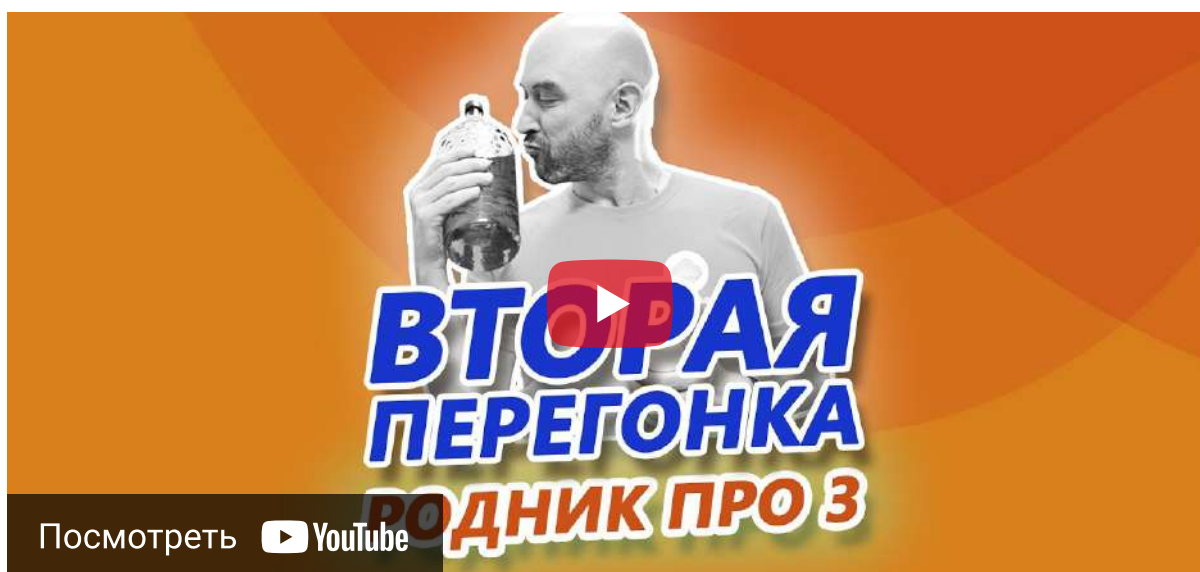
Этап IV. Первая перегонка

Заливаем брагу в куб, собираем аппарат в режим первой перегонки и перегоняем брагу. В итоге получаем спирт-сырец. Подробнее о подключении аппарата, перегонке и об особенностях работы с аппаратом можно посмотреть в видео ниже.



Этап V. Вторая перегонка

Спирт-сырец, полученный после первой перегонки, необходимо перегнать второй раз с отделением фракций, чтобы получить чистый продукт для приготовления качественного, вкусного и питкого продукта. Как правильно собрать аппарат для второй перегонки и перегнать сырец — в видеообзоре ниже.



Этап VI. Разбавление и выдержка

На последнем этапе продукт следует разбавить чистой водой (бутилированной или родниковой) и выдержать в холодильнике 3-5 дней для стабилизации вкуса. После можно дегустировать.

