Как сделать самогон на самогонном аппарате Wein ReForm.

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. На примере самогонного аппарата Родник Про можете посмотреть, как это правильно делается.

Этап III. Сборка аппарата

Wein ReForm имеет разборную конструкцию. В зависимости от того, какую вы делаете перегонку и что перегоняете, его нужно уметь правильно собирать. Как именно смотрите ниже.

Этап IV. Первая перегонка

Созревшую брагу при помощи шланга или сифона перелить в перегонный куб. Собрать аппарат в режиме первой перегонки и перегнать брагу. Все подробности процесса — в видео ниже.

Этап V. Вторая перегонка

Полученный после первой перегонки продукт, спирт-сырец, требуется перегнать второй раз с отделением фракций. Как правильно собрать аппарат для второй перегонки и как ее правильно провести, смотрите в видео ниже.

Этап VI. Разбавление и выдержка

На последнем этапе продукт следует разбавить чистой водой (бутилированной или родниковой) до питьевой крепости 40-45° и выдержать в холодильнике 3-5 дней для стабилизации вкуса. После можно дегустировать.