

Лаборатория самогонки

1. Набор трав и специй «Бехеровка». Состав.

В состав набора трав «Бехеровка» входят: анис обыкновенный, бадьян, гвоздика, дуб обыкновенный (кора), зверобой (травы), калган (корень), кардамон, кориандр, корица, полынь горькая, ромашка лекарственная, фенхель, ягоды можжевельника обыкновенного, перец черный горошек, перец душистый горошек, шалфей, мелисса, солодка, корка апельсина, корка лимона.

Набор трав и специй «Бехеровка». Рецепт.

Набор трав и специй залить 1 литром спирта или самогона двойной перегонки крепостью 65-70%. Настаивать 10 дней, периодически встряхивая. Процедить, добавить в сахарный сироп, сваренный из 250 грамм сахара и 600 грамм воды. Дать отдохнуть 3 дня. Масса нетто 41 г.

2. Набор трав и специй «Джин». Состав.

В состав набора трав и специй «Джин» входят: ягоды можжевельника обыкновенного, бадьян, гвоздика, кориандр, перец черный горошек, перец душистый горошек, солодка, корка апельсина, корка лимона, иссоп, корень дягиля, мускатный орех, имбирь сушеный.

Набор трав и специй «Джин». Рецепт.

Ягоды можжевельника и набор трав и специй высыпать в разные ёмкости и залить в каждую емкость спиртом или самогоном двойной перегонки крепостью 65-70% объемом 0,5 литра. Настоять 10 дней, отфильтровать. Отфильтрованные настои смешать, разбавить до крепости 30% и перегнать с ягодами можжевельника. Дистиллят разбавить до крепости 45%. При опалесценции охладить и отфильтровать. Масса нетто 45 г.

3. Набор трав и специй «Абсент». Состав.

В состав набора трав и специй «Абсент» входят: анис обыкновенный, кориандр, полынь горькая, фенхель, мелисса, солодка, иссоп, мята.

Набор трав и специй «Абсент». Рецепт.

Содержимое большой упаковки залить спиртом или самогоном двойной дистилляции крепостью 65-70% объемом 1 литр. Настоять в темном месте 15 дней, периодически встряхивая. Добавить 1800 мл. воды и перегнать вместе с травами. В полученный дистиллят добавить травы их оставшегося пакетика, настоять 3 дня и отфильтровать. Разбавить до крепости 70%. Масса нетто 106 г.

4. Набор трав и специй «Пряный виски». Состав.

В состав набора трав и специй «Пряный виски» входят: корица, гвоздика, перец душистый, имбирь сушеный, мускатный орех, корка апельсина, перец чили, кардамон, ваниль, изюм.

Набор трав и специй «Пряный виски». Рецепт.

Набор специй залить виски, зерновым дистиллятом или самогоном двойной перегонки крепостью 40-50%. Дать настояться 7 дней. Отфильтровать.

Масса нетто 17 г.

5. Набор трав и специй «Аквавита» Состав.

В состав набора трав и специй «Аквавита» входят: анис обыкновенный, гвоздика, кардамон, корица, корка апельсина, корка лимона, тмин, фенхель.

Набор трав и специй «Аквавита». Рецепт.

Специи слегка размять в ступке или скалкой, высыпать на сухую сковороду и жарить, постоянно помешивая на среднем огне 1-3 минуты до появления яркого запаха специй. Специи остудить и высыпать с банку и влить 1 литр водки или самогона двойной перегонки крепостью 40%. Добавить 1,5-2 столовые ложки сахара, хорошо перемешать. Настаивать в темном месте 2 недели, периодически встряхивая, отфильтровать и дать отдохнуть 3-4 дня.

Масса нетто 34 г.

6. Набор трав и специй «Ерофеич» Состав.

В состав набора трав и специй «Ерофеич» входят: анис обыкновенный, бадьян, калган корень, корка апельсина, мята перечная, ромашка цветки, солодка, фенхель, шалфей.

Набор трав и специй «Ерофеич». Рецепт.

Травы и специи залить 1 литром водки или самогоном двойной перегонки крепостью 40%. Настаивать в темном месте 2 недели периодически встряхивая, отфильтровать, дать отдохнуть 3-4 дня.

Масса нетто 37 г.

7. Набор трав и специй «Самбука» Состав.

В состав набора трав и специй «Самбука» входят: анис обыкновенный, бадьян, бузина черная, корка лимона.

Набор трав и специй «Самбука» рецепт.

Один литр спирта или самогона двойной перегонки крепостью 70% разделить на 700 мл. и 300 мл., залить в подготовленные ёмкости. В ёмкость с 300 мл. высыпать специи из маленького пакета, в ёмкость с 700 мл. высыпать травы и специи из основного пакета. Емкости закрыть и поставить в темное теплое место на 5 суток. Отфильтровать через марлю. Взять все специи из емкости с 300 мл. настоя и 1/3 трав и специй из емкости с 700 мл. Настои смешать, вылить в куб, добавить 250 мл. воды и добавить специи, которые отобрали ранее. Перегонять на медленном огне, при скорости 3-4 капли в секунду. Отобрать не более 750 мл. тела во избежание помутнения дистиллята. Разбавить до 45 градусов, внести 350 грамм декстрозы. Перелить в бутылку и выдержать 3-4 недели. Масса нетто 98 г.

8. Набор трав и специй «Вермут Бьянко» Состав. 100 гр.

В состав набора трав и специй «Вермут Бьянко»: бузина черная, ванилин, кардамон, корица, можжевельник, мускатный орех, мята перечная, полынь, ромашки цветы, тысячелистник.

Набор трав и специй «Вermut Бьянко» рецепт.

Травы и специи залить 70-75% спиртом или самогоном двойной перегонки и настаивать в темном прохладном месте 14 дней периодически встряхивая. Травы отжать, настой отфильтровать через марлю, а потом через ватный фильтр. Дать отдохнуть 4 дня.

В бутылку белого полусладкого вина, добавить 100 мл 50% спирта или самогона двойной перегонки, добавить охлажденный сахарный сироп, сваренный из 70 г. сахара и 50 мл. воды. Добавить 10 мл. настоя трав и специй. Укупорить и дать отдохнуть не менее месяца. Настой может храниться до нескольких лет.

Масса нетто 100 г.

9. Набор трав и специй «Настойка охотничья»

В состав набора трав и специй «Настойка охотничья»: имбирь, калган корень, можжевельник плоды, перец красный, перец черный горошек, соль, хрен корень.

Набор трав и специй «Настойка охотничья» рецепт: травы и специи залить 1 литром водки или самогоном двойной перегонки крепостью 40%. Настаивать в темном месте 14 дней, периодически встряхивая. Отфильтровать через марлю и ватный фильтр. Дать отдохнуть 7 дней.

Масса нетто 102 г.

10. Набор специй «Глинтвейн». Состав

В состав набор специй «Глинтвейн» входят: бадьян, гвоздика, изюм, корица, мускатный орех, перец душистый.

Масса нетто 62 г.