### Рецепт приготовления Ирландского (Шотландского) виски в домашних условиях

Следует уяснить суть технологического процесса - мы берем отличную водку и начинаем ее портить, доводя до состояния дорогого "Whisky". Сначала по вкусу, а затем и по цвету.   
  
1. 50 гр. коры дуба замачиваем в 200 граммах водки на два часа.   
  
2. если есть самогон этот этап пропускаем, если нет - разводим скоростную брагу.   
**рецепт браги быстрого приготовления:**   
Для этого берем 100 гр. сахара, четверть пачки дрожжей, 50 гр. молока, 0.5 литра воды. Все хорошо смешать миксером на маленькой скорости и поставить на плиту на самый маленький огонь. Регулярно помешивать в течение 2 часов. Получившуюся бражку остудить и отфильтровать через плотную ткань, залить в бутылку, закупорить и положить в морозилку. После образования льда незамерзшую жидкость аккуратно слить для дальнейшего использования.  
  
3. Сливаем настой коры дуба в отдельную емкость. Можно отфильтровать, если водку очень жалко.   
  
4. В эту настойку капаем 1-2 капли жидкого дыма. Очень аккуратно! Именно в этот момент определится, какое виски мы получим - шотландское с "торфяным" привкусом или ирландское, с едва заметным дымным оттенком. Для точности дозировки, жидкий дым можно развести водой отдельно в соотношении 1:10. Правда большое количество воды будет снижать нам градус итогового продукта.   
Второй способ - поджигаем кусочек сахара и гасим его в нашей настойке. Проделываем это несколько раз для получения устойчивого вкуса "копчения". Можно, конечно, тушить в водке и горящие зубочистки, но это как-то не комильфо.   
  
5. Сюда же выливаем и размешиваем одну ложку сахарного сиропа, если виски уже пошло по шотландскому пути и целых две ложки, если по ирландскому варианту.   
  
6. Добавляем 25-30 гр. хереса. Нет хереса - вот здесь в дело пойдет жженый сахар в любом случае.   
  
7. Последний штрих - самогонка. Хорошей самогонки до 50 грамм, более вонючей меньше. Если пользуемся "скоростной" вонючкой - попробуйте ее сначала - насколько сивушной получилось наша вымороженная самогонка. В любом случае не бойтесь переборщить - виски родная сестра самогона. (или брат, черт ее разберет какого оно рода)   
  
"Экстракт" настоящего виски готов. Или концентрат, если угодно.   
  
Делаем собственно "Виски" (с большой буквы) - начинаем разбавлять полученную субстанцию оставшимся количеством водки. Постепенно, плавно и регулярно нюхая и пробуя получающийся напиток. Если все было сделано правильно, то как раз 1 литр виски и получиться. Если концентрация сивухи, дыма, сахара оказалась маленькой, то водки следует влить меньше - грамм 800. Если же концентрат вышел ядреный, то просто добавьте еще чистой водки - получите литра полтора чистого виски.   
  
Изготовление напитка с дословно переводящегося как «вода жизни» практически закончено.   
  
Осталось поработать над цветом.   
Хотя определенного цвета мы уже достигли, но если хочется более "выдержанного" цвета, к вашим услугам пищевые красители. Самый простой вариант.   
  
Хотите еще немножко странного вкуса и натуральной окраски, пожалуйста -   
Для придания напитку цвета от желтого до темно коричневого с оттенками, следует:   
  
  
1. Взять 25 г шафрана, залить 200 г чистой водки, поставить в теплое место на две недели, ежедневно взбалтывая.   
Насыщенность желтого цвета виски достигается добавление необходимого количества краски.   
  
  
  
  
2. Взять корку черного хлеба, покрошить, высушить, затем истолочь в порошок, залить чистой водкой, закупорить и поставить на несколько дней в теплое темное место.   
Получается хорошая коричневая краска. С хлебным ароматом.   
  
  
  
3. Взять 20 г листьев девясила, истолочь как можно мельче, залить 200 г водки, закупорить, поставить на несколько дней в теплое место.   
Получится отличная темно-коричневая краска для дорогущего виски.