Просмотр части темы форума.

Городской форум

ЧАСТЬ ТЕМЫ : **Жителям Псковской области разрешили гнать самогон**

Jeaman вчера в 12:28 «ответить» +4

В нашей губернии всё итак разрешено. Поэтому гоню и буду гнать)

opeth вчера в 12:33 «ответить» -1

дрожжи львовские вот только пропали из продажи, бяда.

Jeaman вчера в 12:36 «ответить» 0

Да вроде были недавно на Комсе, но я перешёл на Пакмайю, кристалл, чисто для алкоголя и сухие, возни меньше, и вони меньше при перегонке 50 рублей 100гр, на 2 бутыли по 19 литров и на 8 кг сахара.

Гусь121 вчера в 12:39 «ответить» 0

Где берёшь?

beerboy4ik вчера в 12:53 «ответить» 0

За 60 в народных традициях есть.

Гусь121 вчера в 13:05 «ответить» 0

Что за 60-т в народных традициях? Я там сафспирит фрут беру. Но он по 90.

beerboy4ik вчера в 13:06 «ответить» 0

Пакмайя. На сайте видел.

Гусь121 вчера в 13:10 «ответить» 0

Щас на сайт их зайду, гляну. Видимо, раньше на глаза не попадались. Спасибо.

beerboy4ik вчера в 13:15 «ответить» +1

А что, стоит попробовать? Чесговоря первый раз слышу))

Гусь121 вчера в 13:22 «ответить» +1

Пока сам не попробуешь, не поймешь. Это уже второй положительный отзыв на пакмайю. Вот и думаю, что бы не попробовать. Тем более, что у меня яблок ещё на дофига браги осталось. Вот сейчас тару освобожу, перегоню уже созревшую бражку, и одну опытную кадку поставлю на пакмайе. Когда будет готово, можно будет сравнить.

beerboy4ik вчера в 13:24 «ответить» +1

Блин, завтра ставить собрался - надо тож попробовать... А то брагман действительно... из другой ценовой категории))

Гусь121 вчера в 21:13 «ответить» 0

Да, дрожжи которые я покупаю - 90 рублей за 10 грамм. А тут 50 рублей за 100 грамм. Есть, конечно, сомнение, как понимаете, цена пугает своей дешевизной, но, повторюсь, уже два положительных отзыва на эти дрожжи есть. Надо будет попробовать.

opeth вчера в 12:45 «ответить» -1

тот же вопрос

beerboy4ik вчера в 12:50 «ответить» 0

я на брагман подсел. и запах другой совсем (и у браги, и у сэма) и выбраживает 5-6 кг сахара, вместо 4. Ну и брага 17-20 оборотов выходит.

Jeaman вчера в 12:57 «ответить» 0

Брагман дорого. Пакмайю беру, подкормку и нормалёк.

beerboy4ik вчера в 13:06 «ответить» 0

Ну.. дороговато, однако поллитра вместо 50-ти 70 р становится - не критично.

Ник Это я сегодня в 15:42 «ответить» 0

Пакмайя нравится. Правда у меня пакет на 20 л браги (4 кг сахара)- так в магазине посоветовали.

Васька Пепел вчера в 12:45 «ответить» 0

Все, что перегоняется или варится - это уже искусственное
А истинный дар Природы - сидр! Никакой перегонки, никаких дрожжей. Даже без сахара можно обойтись (в средние века же не было сахара). Я 21 литр сделал, никак не потреблю

beerboy4ik вчера в 12:46 «ответить» 0

А я 130 л.. Завтра гнать начну. Мне "дар природы КАЛЬВАДОС" больше нравится, чем шипучка... Да и метила в нем меньше.
Вот только с бочками замаялся уже)) Ну да ничего - вкуснее будет))

Jeaman вчера в 12:49 «ответить» 0

Голов побольше отбирайте, метанола много во фруктовых брагах. А в сахарной немного.

beerboy4ik вчера в 12:50 «ответить» 0

Да, я в курсе... Ну да за 2 перегонки мы эти головы по любасу отсечем)). Я так -то на нюх больше полагаюсь, чем на расчеты.
К зиме еще полугаром заморочаюсь, похоже)) Солод нашел, надо решиться брагу с него сварить))

DEN_di вчера в 13:14 «ответить» 0

.

pover.su вчера в 14:17 «ответить» +2

> beerboy4ik писал(а)
> Да, я в курсе... Ну да за 2 перегонки мы эти головы по любасу отсечем)). ...

От знающих людей слышал слово сухопарник, грят помогает. Аппарат взял с ним, каюсь 2 мес не успеваю даж опробывать...
:)
//а так то пора форум самогонщиков делать, не пью толком - но аппарат купил, сырье есть, погуглю конечно - но думаю многим обмен опытом и результатом был бы интересен.

Портвейныч вчера в 14:30 «ответить» 0

> pover.su писал(а)
> ....а так то пора форум самогонщиков делать, не пью толком - но аппарат купил, сырье есть, погуглю конечно - но думаю многим обмен опытом и результатом был бы интересен.... ...

во, интересно, я еще только подумываю об аппарате, но почитал бы с удовольствием...

beerboy4ik вчера в 16:48 «ответить» 0

От голов сухопарник - как мертвому припарка)) Вот сивуху отделить помогает. Причем чем их больше - тем лучше. Однако лучше дробной перегонки пока ничего не придумали.
Зы: форум- классно)) Я "ЗА".

Четыре пятерки вчера в 17:46 «ответить» 0

Я тоже ЗА. И неплохо бы еще обсудить выращивание табака для себя и знакомых, а то наши "законотворцы" скоро без штанов оставят с этими ценами на сигареты.

beerboy4ik сегодня в 09:48 «ответить» 0

Вот в выращивание табака что -то верю с трудом... Уж больно трудоемок процесс. Как выращивания (проще всего, КМК), так и изготовления из выращенного курибельного табака. Все эти сушки, ферментации, выдержки....

DEN_di сегодня в 10:17 «ответить» 0

Ничего запредельно сложного там нет, не труднее помидор. Батя у меня лет 10 перед тем как бросить курил самосад. Миксы всякие делал, с вишнёвым листом, ещё с чем то... Прикольно. :-)

Четыре пятерки сегодня в 11:24 «ответить» 0

Главное, чтобы табак вырос, а уж где его обрабатывать - это не проблема.
Машинка для закрутки сигарет у меня есть, бумагу и фильтры купить - не проблема.
Мешок табаку сорта "Вирджиния" сбацать - и в ус не дуть, на год хватит.
Основная проблема - этот сорт любит много света, постоянную температуру не ниже +18С, проветривание и равномерный полив по мере подсыхания.
А проблема эта решается парой-тройкой проветриваемых теплиц с автоматическим поливом и освещением.

Васька Пепел вчера в 12:54 «ответить» -1

Кальвадос это уже перегонка. Имхо, кста, ничего особо хорошего: будто водяры в яблочный сок налили

Про метиловый спирт имхо фигня. Никто опившись браги, тем более, сидра, не умер. А опившись самогонки умерло до фига

Про 130 литров - проблема тары. В трехлитровые банки замучишься заливать. А на емкости специальные с гидрозатворами подняли, гады, цены. 20 литровая баклага с гидро затвором фабричным - уже 2,5 тыщи просят. Но, видимо, куплю...

beerboy4ik вчера в 12:57 «ответить» +2

Плин.. у мну 3 бочки 40,40,50 л. Гидрозатвор стоит 150 р, вставляется в любую крышку - только дырку 14мм сделай. Или еще проще - трубочку вставил, шланг на нее надел - второй кончик в банку с водой.
Бочки стоят 230-450 р.
Насчет "опившись".
Дохнут от самогона, в котором тот самый метанол, который в сидре, в тело пускают, головы не отделяя - в основном бабушки, которые гонят с помощью тазика, такой делают.
Все фруктовые браги содержат повышенное количество метанола, поскольку у ягод и фруктов в кожице вещество содержится, которое при брожении этот метанол выделяет. При перегонке эту фракцию отделяют и выкидывают.

Jeaman вчера в 13:12 «ответить» +2

Пектин, кстати если выбраживать без жмыха, а просто сок, то не страшно.

beerboy4ik вчера в 13:18 «ответить» 0

Ну, отфильтровать -то все равно не выйдет. Хотя там молекулы останвться только. Другая проблема - без кожицы дрожжи надо. А хочется олдскульно - с помошью собственных дрожжей выбродить)))
Эх, пойду ка я поставлю капать прям сейчас, пожалуй))

Васька Пепел вчера в 14:30 «ответить» 0

Я ставлю брагу из сока, выжатого соковыжималкой. Кожа остается, как я понимаю, в жмыхе, и не только она.
Потом еще фильтруется дважды сидр.

rabinovich вчера в 15:15 «ответить» +1

зачем выкидывать - то ? очень неплохо она идёт в бачок омывателя . и чисто и не замерзает и гайцев тролить забавно ..

beerboy4ik вчера в 16:50 «ответить» +1

Угу.. Только вот дышать ей - это пипец. Имел опыт - ливанул стакан об прошлом годе (в бачке вода еще была. а тут заморозки). Думал уж не доживу до конца жидкости))
Единственное применение нашел - угли для шашлыка разжигать. Вот тут головам равных не видел)

opeth вчера в 22:12 «ответить» 0

троллить только время терять, они в машину приглашают дыхнуть, что время занимает. и после голов масляная пленка на стекле. всех лучше, как ниже написано угли для шашлыка разжигать, загорается только в путь.

Ник Это я сегодня в 15:50 «ответить» 0

> beerboy4ik писал(а)
> Бочки стоят 230-450 р.

Что за бочки по таким смешным ценам?

DEN_di вчера в 13:15 «ответить» +1

> Васька Пепел писал(а)
> А на емкости специальные с гидрозатворами подняли, гады, цены. 20 литровая баклага с гидро затвором фабричным - уже 2,5 тыщи просят. Но, видимо, куплю...

=-O =-O =-O
На горловину чистый сложенный п/э пакет, прижать банковской резинкой, в пакет воткнуть трубку от капельницы с иголкой, зафиксировать скотчем, другой конец трубки в ёмкость с водой.

beerboy4ik вчера в 13:19 «ответить» 0

Или так))) Вместо пакета хорошо подойдет презерватив)

Васька Пепел вчера в 14:19 «ответить» +1

Это колхоз, пройденный этап

DEN_di вчера в 16:11 «ответить» 0

Нeee. Колхоз это когда сложно. Смекалку применять надо, руками что-то делать. У меня знакомый как-то шестерёнку маслонасоса для тойоты из куска фторопласта напильником на коленке выскабливал. :-) Вот это - колхоз. А тут... ну как омлет вилкой взбить, а не венчиком... или не, во: как открыть пиво в бане тем что под рукой. :-)

beerboy4ik вчера в 16:46 «ответить» 0

а это?
ntradition.ru/goods/gidrozatvor-dlja-brozhenija

MAVR S вчера в 13:56 «ответить» 0

Куда столько?
Это даже не до белочек, а куда нить до того света допиться можно...

beerboy4ik вчера в 16:44 «ответить» +2

Гхм... У меня ест ь3 дубовые бочки по 5 литров. Настаивать это все 3-5 месяцев. Урожай яблок собирают раз в год. Соответственно сидром запастись можно не чаще. Это на год, дружище)))
ПыСы: бочки три, а вот друзей- гора-а-аздо больше)

Четыре пятерки сегодня в 11:31 «ответить» 0

Как - "куда"?
Не в одиночку же хлобыстать благородный напиток.
К примеру, за вечер на рыбалке в хорошей компании из трёх человек 1.5 литра да под хорошую закуску уходят как нефиг делать.
Праздники, опять же. Тут литров 50 самодельного вискаря как раз на год еле-еле хватает, учитывая официальные праздники, дни рождения, юбилеи, проставы и прочие оказии.

MAVR S сегодня в 13:03 «ответить» -1

Я конечно знаю, что в НН бухают безбожно!)))
Кроме шуток так и есть.
Это моё сравнение с Новосибирском.
Хотя то же пиво в Нск, можно выбрать из значительно большего ассортимента чем в НН.

Четыре пятерки сегодня в 15:36 «ответить» 0

Может быть, и бухают, я не в курсе.
А вот то, что у нас, в Нижнем, у большинства жителей напрочь отсутствует культура пития, это факт. Ну, а что вы хотите, если костяк этого самого большинства - приезжие из поселков, сел и деревень нашей необъятной страны.

MAVR S сегодня в 20:00 «ответить» new 0

Вот и у меня нет культуры такой. Выпиваю очень редко. Брат у меня вообще не пьёт, отец то-же редко.
Возле моего дома, прошедшим летом не валялись алкоголики.
И то хорошо.

Reutoff вчера в 12:48 «ответить» 0

> Васька Пепел писал(а)
> в средние века же не было сахара

Был. Дорогой, но был.

Jeaman вчера в 12:49 «ответить» 0

А сейчас 41 рубль, сам Бог велел гнать РОМ,

beerboy4ik вчера в 12:51 «ответить» 0

Гхм.... для рома тростниковый сахар нужен. Даже не сахар - сам сахарный тростник))

Jeaman вчера в 12:55 «ответить» 0

Раньше при СССР делали РОМ и продавали за границу. Чехи варят из простого сахара и ничего. Норвеги вообще из картошки-такая вонючка получается, а стоит их Аквавита почти 3000 за пузырь.

beerboy4ik вчера в 13:04 «ответить» +1

Верю, что вкусно, не верю, что ром))

MAVR S вчера в 13:53 «ответить» 0

Какие мощности предприятия?
Где лицензировались!?
В каком сегменте работаете, опт или розница?
Точки реализации раскрывать будете?
Дегустации проводите?

Jeaman вчера в 14:02 «ответить» +2

Только для своих нужд.

MAVR S вчера в 14:07 «ответить» 0

Ну вот.
Такой лаконичный ответ.
Может хоть последний пункт сработает!)))

Jeaman вчера в 14:33 «ответить» 0

Конечно, иногда.

MAVR S вчера в 15:41 «ответить» 0

Задам конкретный вопрос.
Куда приезжать со своей кружкой!))))))))

Jeaman вчера в 15:44 «ответить» 0

Сейчас пока нет ничего хорошего. Вот сделаю достойный и напишу.

MAVR S вчера в 16:55 «ответить» 0

Договорились.

drink-bol вчера в 14:26 «ответить» 0

Гнать надо, но бражку делать в лом.

Jeaman вчера в 14:31 «ответить» +2

Да вот за часик и сделал между делом. Беру кастрюлю, засыпаю туда 2 кг сахара и ставлю чайник электрический. Скипятил, вылил в кастрюлю и получил сироп. делаю так 2 раза. Чуть чуть оставляю горячего сиропа, развожу холодной водой и засыпаю дрожжи и жду когда они начнут работать. Выливаю сироп в бутыль из под воды 19 литров, потом туда фильтрованной воды, 2 ложки соды, 10капель нашатырки, и заливаю дрожжи. Ставлю гидрозатвор. Жду, если пена сильная, то кусочек хлеба крошу сверху или печения. Всё

drink-bol вчера в 15:58 «ответить» 0

Я технологию знаю, но когда дрожжи начинают работать и в гидрозатворе бульканье идет меня жена убить готова. Я обычно в ванной бражку ставлю, но шум стоит на всю квартиру.

Jeaman вчера в 16:04 «ответить» 0

Ставьте на презервативе или перчатке.

drink-bol вчера в 16:24 «ответить» 0

У меня бак на 32 литра и крышка с гидрозатвором, презерватив при всем желании натянуть не удастся.

beerboy4ik вчера в 16:53 «ответить» 0

Гидрозатвор оставь без воды, прикрути к нему презик и иголочкой его. ДУмаю такой воздушный шарик и жену порадует)

drink-bol вчера в 17:23 «ответить» 0

Попробую, спасибо

DEN_di сегодня в 10:22 «ответить» 0

Я бражку уже давно ставлю с просто недозакрытой крышкой. Крышка винтовая с резиновой прокладкой, закручиваю до касания и так оставляю, ни чего не киснет. Гидрозатвор только на вине использую.

serzenit вчера в 16:00 «ответить» 0

> Jeaman писал(а)
> 2 ложки соды, 10капель нашатырки,

До этого момента все было понятно, а это зачем проясните пжл.

Jeaman вчера в 16:03 «ответить» 0

Нашатырка как прикормка, сода понижает кислотность, создаёт щелочную среду.

beerboy4ik вчера в 16:56 «ответить» 0

Шаман, однако. Я чего-то обленился и все у мну проще. БУтыль 19 литров. Туда сахар 4-5 кг (в зависимости от дрожжей). Дрожжи растворяем в водичке тепленькой (в идеале - чтоб температура сиропа и дрожжей были равны, 23-26 градусов). Сахар заливаем водой. 5-10 мин энергично перемешиваем до растворения сахара. Вливаем дрожжи. Гидрозатвор. На все про все минут 20. Через 0.5-1.5 часа нслаждаемся уютным бульканием. Наслаждаемся 1,2-2 недели до просветления бражки))

Jeaman вчера в 17:22 «ответить» 0

Нужно обязательно делать сироп, и брага как отбраживается выставляется на мороз, и осветляю бентонитом иногда.

beerboy4ik сегодня в 09:35 «ответить» 0

> Jeaman писал(а)
> Нужно обязательно делать сироп,

Зачем?

> Jeaman писал(а)
> ...и брага как отбраживается выставляется на мороз, и осветляю бентонитом иногда. ...

То есть летом не гоните?))
Про осветление: ИМХО, просто ускоряет процесс. У мну за 1,5 недели осветляется само.

Jeaman сегодня в 11:30 «ответить» 0

Сироп убивает сторонние бактерии и дрожжи, гоню только зимой, осветлять люблю морозом, по русски) Чем большее время стоит перед перегоном, тем вонючей будет и примеси появятся лишние.

Ник Это я сегодня в 15:55 «ответить» 0

А зачем сода и нашатырь?
ПС: пардон, выше прочитал.