

Ремесло дистилляции джина



Hot Rod Distiller International



Джин-корзина Hot Rod

Инструкция по эксплуатации джин-корзины по принципу Картера.

Инструкция по эксплуатации джин-корзины написана для понимания того, как модульная джин-корзина может быть собрана и использована для производства высококачественного джина. Кроме того, вы получите некоторые идеи относительно других способов применения.

Не нужно считать, что данная инструкция описывает единственно правильный способ ее применения. Относитесь к данным рекомендациям как к отправной точке, которая покажет Вам как быстро запустить процесс используя метод проб и ошибок. Как только Вы освоитесь с приведенной здесь информацией, экспериментируйте на здоровье по собственному желанию!

Мы будем рады Вашим отзывам, так как именно на их основании мы движемся вперед, наше оборудование становится лучше, безопаснее и точнее. Ваши отзывы позволяют нам эволюционировать, а нашему оборудованию соответствовать Вашим потребностям.

Содержание:

ВВЕДЕНИЕ	4
ИСТОРИЯ	5
ВИДЫ ДЖИНА	7
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЖИНА	11
ИНГРЕДИЕНТЫ	12
ИНДИВИДУАЛЬНАЯ МАЦЕРАЦИЯ	17
СОСТАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТА	20
СБОРКА ДЖИН-КОРЗИНЫ	24
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	27
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕЦЕПТАМ	32
ИНСТРУКЦИИ ПО УХОДУ	36
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	36
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	36
ПРОЧИЕ ВАРИАНТЫ ПРИМЕНЕНИЯ	37
ПРИЛОЖЕНИЕ 1: ТАБЛИЦА МАЦЕРАЦИИ	38
ПРИЛОЖЕНИЕ 2: ЛЕПЕСТКОВАЯ ДИАГРАММА	39
ПРИЛОЖЕНИЕ 3: БЛАНК СМЕШИВАНИЙ	40
ПРИЛОЖЕНИЕ 4: БЛАНК ПЕРЕГОКИ «ВСЕ В ОДНОМ»	41

ВВЕДЕНИЕ

Добро пожаловать в мир производства джина!

Эта инструкция является идейным продолжением инструкции по эксплуатации дистиллятора Hot Rod, но в данном тексте речь пойдет сугубо про использование джин-корзины по принципу Картера.

Если Вы еще не прочитали инструкцию по эксплуатации дистиллятора Hot Rod, мы рекомендуем Вам ознакомиться с ней, так как она предоставит Вам много полезной информации относительно сборки, настройки и использования дистилляторов Hot Rod.

Джин-корзина Hot Rod была разработана по запросу наших клиентов. В основу концепции была заложена высокая гибкость, которая долгое время не была доступна на рынке, особенно для домашних и крафтовых винокурен.

Разработанная джин-корзина по принципу Картера имеет следующие ключевые особенности:

- Узел может подключаться как справа, так и слева от колонны, для удобства использования
- Возможность оператору быстро производить замену корзины в процессе перегонки, что является идеальным для длинных перегонок или экспериментирования
- Смещенная конструкция позволяет избежать загрязнения колонны и бойлера и обеспечивает легкую мойку и очистку системы.

Легальные соображения:

Наше оборудование предназначено исключительно для легального использования. Мы не рекомендуем нелегально использовать данное оборудование. Перед использованием советуем Вам ознакомиться с правовой базой законодательства страны в который вы планируете его использовать.

ИСТОРИЯ

Изобретение джина приписывается голландскому врачу Франциску Сильвиусу. В середине XVII столетия, многочисленные мелкие голландские и фламандские винокурни (а в 1663 году в Амстердаме их было уже около 400) популяризовали повторную дистилляцию солодовых спиртов или вина с можжевельником, анисом, тмином, кориандром, и т.д., которые продавались в аптеках и использовались для лечения таких проблем как болезни почек, люмбаго, болезни желудка, желчекаменная болезнь и подагра.

Английские солдаты, воевавшие в Голландии с испанцами в период Восьмидесятилетней Войны, обнаружили успокаивающий эффект джина перед боем, благодаря чему джин получил второе имя «Голландская Храбрость». В Англии джин появился в различных формах в начале XVII столетия в эпоху Возрождения.

Когда во время Славной революции Вильгельм Оранский занял британский трон вместе со своей женой Марией Стюарт, джин стал существенно популярнее, особенно в грубом, второсортном виде, а в качестве ароматического компонента чаще использовался скипидар, в качестве дешевой альтернативы можжевельнику.



Уильям Хогарт. «Переулок джина». 1751

Джин стал очень популярным в Англии после того, как правительство организовало рынок для низкокачественной пшеницы, которая не подходила для пивоварения, разрешило производство нелицензированного джина и одновременно ввело большие пошлины на импортные спиртные напитки. Тысячи магазинов, торгующих джином, появились по всей Англии. К 1740 году объём производства джина в шесть раз превысил объём производства пива, и из-за дешевизны джин стал чрезвычайно популярным у бедноты. Из 15 000 питейных заведений в Лондоне более половины были рюмочными, где продавался джин. Пиво сохранило репутацию здорового напитка, поскольку зачастую было безопаснее пить его, чем грязную воду, а джин ругали за различные социальные и медицинские проблемы и за то, что он мог быть одной из причин прекращения роста населения Лондона. Репутация этих напитков проиллюстрирована Уильямом Хогартом в его гравюрах «Пивная улица» и «Переулок джина» (1751).

«Джиновый акт» 1736 года ввёл высокие налоги на продавцов джина, но привёл к уличным бунтам. Чрезмерно высокие пошлины сначала были значительно снижены, а затем, в 1742 году — и вовсе отменены. «Джиновый акт» 1751 года был более успешным: он указал производителям реализовывать свою продукцию только лицензированным продавцам и перевёл рюмочные под юрисдикцию местных магистратов. Джин в XVIII веке производился в обычных перегонных кубах и был несколько более сладким, чем известный сейчас лондонский джин.

В 1832 году был изобретён процесс вертикальной перегонки, а позднее в XIX веке был создан лондонский сухой джин. Так джин стал более уважаемым напитком, часто употребляемым смешанным с тоником на основе хинина. Тоник мог противодействовать малярии, но было необходимо скрыть вкус содержащегося в нём хинина, и джин был для этого прекрасным средством. Были придуманы многие другие коктейли на основе джина, среди которых мартини. Джин в форме секретно производимого самогона был распространённым напитком в магазинах, незаконно торговавших спиртными напитками во время сухого закона в США из-за относительной простоты основных методов его производства. Он остался основой многих коктейлей и после отмены сухого закона.

Существует много видов и производителей джина, наиболее известные из которых перечислены ниже.

В городе Хасселт (Бельгия) располагается Национальный музей джина.

Поскольку джин часто употребляется с тоником, сиропами, соками, то его производители начали снижать крепость своих напитков до 35 %, а иногда даже и до 10 %. Это отрицательно сказалось на ароматической гамме. Поэтому в 1960-х годах был принят европейский закон, который постановил, что джин не может иметь крепость ниже 37,5 %.

ВИДЫ ДЖИНА

Итак, что же такое Джин?

Европейский парламент в своих Нормах (ЕС) No. 110/2008 определяет «джин» следующим образом:

- а) Джин — это спиртной напиток с ароматом можжевельника, произведенный путем насыщения ароматом подходящего по органолептике, этилового алкоголя, имеющего сельскохозяйственное происхождение с использованием можжевельновых ягод.
- б) Минимальная алкогольная крепость джина по объему должна быть 37.5 %.
- с) Только натуральные и/или идентичные натуральным ароматические вещества как описано в Статье 1(2)(b)(i) и (ii) в Директиве 88/388/ЕЕС и/или ароматизирующие препараты, как определено в Статье 1(2)(с) этой Директиве должны быть использованы для производства джина таким образом чтобы доминировал вкус можжевельника.

Данные нормы так же определяют значения «Джин, полученный методом дистилляции» и «Лондонский джин».

Джин, полученный методом дистилляции (Distilled Gin):

- (i) Спиртной напиток с ароматом можжевельника, произведенный исключительно путем повторной дистилляции органолептически пригодного этилового алкоголя сельскохозяйственного происхождения соответствующего качества с начальной алкогольной крепостью не менее 96 об. % в кубках традиционно используемых для джина в присутствии ягод можжевельника (*Juniperus communis* L.) и других натуральных растительных компонентов с учетом того, что вкус можжевельника должен быть доминирующим, или
 - (ii) смесь продукта такой дистилляции и этилового алкоголя сельскохозяйственного происхождения с таким же составом, чистотой и алкогольной крепостью; натуральные и/или идентичные натуральным ароматизирующие вещества и/или ароматизирующие препараты, указанные в категории 20(с) так же могут использоваться для ароматизации джина, полученного методом дистилляции.
- (б) Минимальная алкогольная крепость джина, полученного методом дистилляции по объему, должна быть 37,5 %.

- (с) Джин, полученный путем простой добавки эссенций или ароматизаторов в этиловый алкоголь сельскохозяйственного происхождения, не может называться джином полученным путем дистилляции.

Лондонский джин (London Gin):

- (i) получается исключительно из этилового алкоголя сельскохозяйственного происхождения, с максимальным содержанием метанола в количестве 5 грамм на гектолитр 100 % по объему алкоголя, а аромат вносится исключительно в процессе повторной дистилляции этилового алкоголя в традиционных кубах в присутствии натуральных растительных компонентов,
- (ii) результирующий дистиллят которого содержит не менее 70 % алкоголя по объёму,
- (iii) в случае дополнительного добавления этилового алкоголя сельскохозяйственного происхождения, он должен соответствовать характеристикам из Приложения i (1), но содержать не более 5 граммов метанола на гектолитр 100 % по объему алкоголя,
- (iv) который не содержит добавленного подсластителя в количестве более чем 0,1 грамм сахара на литр готового продукта и красителей,
- (v) который не содержит ни каких других добавленных ингредиентов кроме воды.
- (b) Минимальная алкогольная крепость Лондонского джина должна быть 37,5 %.
- (с) Термин Лондонский джин может быть дополнен термином «сухой».

Другие стили

Дженивер (Genever / Jenever):

Голландский джин очень отличается от Английских джинов, так как производится из солодовых зерновых и чем-то напоминает невыдержанный виски. Он в целом имеет ниже крепость чем другие джины и часто имеет короткий период созревания.

Дженивер – это спирт с ароматом можжевельника. Он получается более сложным методом, который допускает большее число ароматов в конечном продукте, по сравнению с классическим вариантом. Он менее нейтрален чем Лондонский сухой джин и зачастую продается с фруктовыми ароматами. Например цитрус — это популярный выбор.

Он получается путем смешивания двух спиртов вместе:

- «Маутвайн» (хлебное вино) – в своей основе это невыдержанный виски, полученный из смеси ржи, ячменного солода и пшеницы, после двойной или тройной перегонки в перегонном кубе до крепости 45-50%. Именно хлебное вино придает Джениверу его отличительный аромат.
- Ароматизированный растительными компонентами нейтральный спирт. Это в своей основе джин, только с применением менее традиционных специй таких как тмин и анис.

Смесь этих двух спиртов определяется винокурней в зависимости от того, какой именно стиль они выпускают – «Йонге», «Ауде» или «Корнвайн».

Йонге дженивер (Jonge Jenever)

Этот легкий стиль был разработан в 1950х годах. Используется около 5% хлебного вина и мало специй. Название Йонге Дженивер обозначает «молодой» и относится к стилю, а не к времени выдержки.

Ауде дженивер (Oude Jenever)

Содержит минимум 15% хлебного вина и часто используется больше растительных компонентов чем в стиле Йонге. Используются более интенсивные специи такие как мирра и алоэ, для соответствия более тяжелым характеристикам хлебного вина в связи с его большим процентным содержанием. Термин Ауде относится к «старому» стилю традиционного дженивера, а не к сроку его выдержки.

Корнвайн (Kornwijn)

Используется не менее 51% хлебного вина, что делает напиток более тяжелым и богатым. Такие напитки характеризуются сложным солодовым характером в сочетании с древесными и винными нотками. Корнвайн по закону должен быть выдержан в бочке.

Плимут (Plymouth)

Джин, произведенный в Плимуте, имеет собственное наименование. Нельзя называть напиток Плимутскимджином если он не произведен в Плимуте. Плимутский джин слаще чем сухой джин благодаря большей чем обычно доле корневых ингредиентов, которые дают более «землистые» нотки джину, а также смягчают аромат можжевельника.

Старый том (Old tom)

Джин Старый том был очень популярен в течение восемнадцатого века и слаще чем Лондонский сухой джин. В то время производство джина было довольно подпольным, а получаемые спирты зачастую нечистыми, низкого качества и жесткими. Для преодоления этих проблем, джин подслащивали чтобы улучшить его вкус.

Старый том легче и менее интенсивен чем Дженивер, но более вязкий и полнотелый чем сухой джин, со сладостью полученной от натуральных сладких растений, солодов или добавленного сахара. Он не так агрессивно насыщен ароматами, как сухой джин, поэтому некоторые, более тонкие ароматы, не подавляются можжевельником. Содержание алкоголя также несколько ниже.

Старый том потерял свою популярность после того, как перегонные кубы колонного типа позволили производить сухой джин.

Слоу (Sloe)

Джин Слоу — это традиционный алкогольный напиток, получаемый путем настаивания ягод терновника, хотя современные версии почти всегда состоят из нейтральных спиртов и ароматизаторов. Похожие настойки возможны и с другими ягодами и фруктами, такими как чернослив.

Мы не будем рассматривать производство джина Слоу в данной инструкции.

Выдержанный джин

Выдержанный джин — это просто джин, который был оставлен в дубовой бочке на определенное время для обретения цвета и развития сложного аромата, который можно обрести только в дубовой бочке.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЖИНА

В широком смысле, существует два способа получения Джина: смешивание и паровое насыщение.

Существует два метода смешивания:

1. Холодное смешивание включает в себя добавление эфирных масел и/или эссенций к нейтральному спирту, который потом разбавляется и разливается. Этот метод относится к производству низкого качества джина.
2. Мацерация, включающая в себя замачивание ингредиентов в алкоголе, с последующим их извлечением и перегонкой оставшейся жидкости.

Примечание: некоторые винокуры не извлекают специи, а делают перегонку прямо с ними. Многие коммерческие производители Джина используют эту методику и часто указывают на этикетке «Джин, полученный методом дистилляции».

Паровое насыщение включает в себя размещение ароматизирующих компонентов на пути следования пара, поднимающегося из куба, прежде чем пар будет конденсироваться. Пар забирает с собой ароматы от специй по мере прохождения через них. Получаемый продукт по мнению большинства считается более свежим и более «деликатным», чем тот, полученный методом мацерации. Паровое насыщение так же позволяет удерживать большее количество «более летучих» ароматов, чем мацерация. Джин Бомбей Сапфир (Bombay Sapphire) производится методом парового насыщения на перегонном кубе с корзиной по принципу «Картера». Джин-корзина Hot Rod это современная версия корзины Картера.

Оба метода (мацерация и паровое насыщение) могут использоваться для дистилляции индивидуальных ингредиентов. Таким образом можно получить однокомпонентные дистилляты, которые впоследствии можно купажировать для получения джина. Производство «однокомпонентных джинов» позволяет производителю получить наивысший контроль за качеством используемых специй.

Производство однокомпонентных дистиллятов это хороший способ изучить вкусы и ароматы каждой специи и позволяет экспериментировать со смешиванием в различных пропорциях.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Спирт

Спиртовая основа необходима для производства джина. Многие коммерческие производители покупают чистый спирт, однако в большинстве стран для этого необходимо получить лицензию. Крафтовые производители, которые стремятся производить собственный «Лондонский / Сухой джин» будут

Рекомендация: Постарайтесь сделать максимально качественный спирт. Жестко отбрасывайте головы и хвосты – Ваш конечный продукт существенно выиграет от этого.

вынуждены либо покупать коммерческую водку, или произвести нейтральный спирт путем сбраживания томатной пасты или сахара и перегоняя ее на свое усмотрение на дистилляторах Hot Rod.

Большинство джинов, не считая Дженивер, будут использовать только сердцевинную фракцию перегонки для производства джина. Зерновая ячменная брага и последующие перегонки потребуются для создания «хлебного вина», которое обеспечивает Дженивер своим характерным вкусом. Детальные инструкции по производству хлебного вина выходят за рамки данной инструкции, но мы всегда будем рады предоставить Вам отдельные варианты рецептов для налаживания основ процесса.

Специи

Три основных специи, используемые для производства джина: ягоды можжевельника, семена кориандра и корень дягиля. Несмотря на это более 100 различных ингредиентов могут использоваться. При выборе компонентов, производитель ограничивается только своей фантазией.

Как было сказано ранее, можжевельник — это единственный растительный ингредиент, использование которого необходимо, чтобы называть свой напиток джином. С другой стороны, кориандр так же играет большую роль, так как придает вкус цитруса и уравнивает можжевельник.

Обычно используется от шести до двенадцати различных растительных компонентов. Так как обычно джин производится путем смешивания, использование свыше 10 компонентов приводит к потере ароматов и вкусов, подтверждая правило «меньше это больше». Джины, содержащие множество компонентов, обычно используют каждый из них в небольшом количестве, создавая слои сложного вкуса.

Данная таблица описывает характеристики нескольких типичных специй.

Ингредиент	Описание	Влияние (можжевеловый, цитрусовый, пряный, цветочный, острый)
Миндаль	Миндаль придает марципановый, ореховый пряный привкус. Он обеспечивает балансирующую мягкость и связывает все остальные ингредиенты вместе. Можно использовать как сладкий, так и горький миндаль. Если вы используете его в виде орехов, то их необходимо измельчить в порошок перед дистилляцией. Горький миндаль бывает тяжело найти из-за содержащегося в нем цианида. С целью безопасности рекомендуется по возможности его избегать. Иногда можно найти его заменитель – натуральную эссенцию горького миндаля (в магазинах в отделе ингредиентов для выпечки). Убедитесь, что это не искусственный заменитель. Некоторые пытаются использовать косточки абрикосов или персиков в качестве заменителя горького миндаля, но мы не можем комментировать или рекомендовать данную практику.	Пряный
Корень дягиля	Ароматный корень с мускусным, ореховым, древесным, сладким вкусом, а также сосновой сухой резкостью. Он обеспечивает землистую основу, уравнивает свежесть можжевельника, лимонной цедры и семян кориандра, одновременно фиксируя и сочетая летучие ароматы других специй, предавая им длину и сущность подчеркивая среднюю степень	Пряный

	ощущений при дегустации.	
Анис	Семена аниса имеют хрупкий лакричный вкус.	Пряный
Кассия	Придает теплую пряную коричную нотку в связи с большим содержанием кумарина чем в обычной корице (это родственные растения, но не одинаковые). Скорее помогает сбалансировать общий вкус и аромат, чем является первичным вкусом.	Пряный, острый
Корица	Используется умеренно для придания фоновой остроты.	Пряный, острый
Семена кориандра	Выраженный лимонный / цитрусовый свежий аромат, а также смягченные пряные нотки имбиря и шалфея.	Пряный, цитрусовый
Перец Кубеба	Обеспечивает пряный, лимонно-сосновый вкусовой букет подобно черному перцу, но с более цветочным (лаванда, герань и роза) ароматом. Так же придает сухой, немного острый оттенок, проявляющийся в интенсивных перечных свойствах.	Пряный, острый, цветочный
Мелегетский перец (райские зерна)	Придает острый, пряный перечный вкус с едва заметным привкусом лаванды, бузины, шоколада, цитруса и мяты. Его использование усиливает ароматические свойства всех других специй и продлевает послевкусие.	Пряный, острый, цветочный
Можжевельник	По закону это основной элемент джина. Использование можжевельника придает душистый, сосновый, вечнозеленый аромат и вкус. Имеет душистый, пряный, горько-сладкий вкус с оттенками лаванды, камфары и перечным послевкусием. Иногда может иметь легкий запах скипидара.	Можжевельный, пряный, цветочный
Лимонная цедра	Только желтая часть цедры (без белой кожуры) используется для внесения сильной цитрусовой терпкости, которая придает джину свежий, легкий, чистый аромат и вкус. Используется умеренно и обычно в сухом виде, т.к. ароматические масла в	Цитрусовый

	свежей цедре могут сильно варьировать по интенсивности и сложно добиться постоянства при производстве.	
Лакрица (солодковый корень)	Сушеный корень используется благодаря хорошо известному аромату, похожему на анис. Добавляет теплую сладость и неяркий аромат аниса, в тоже время балансируя другие специи и фиксируя некоторые летучие компоненты.	Пряный
Мускатный орех	Используется умеренно для придания мускусного привкуса и аромата.	Пряный
Апельсиновая цедра	Используется цедра как горького, так и сладкого апельсина. Горький апельсин заимствует терпкость подобно лимону, а сладкий дает ощущение сладости. Как и лимонная цедра, используется умеренно, осторожно и преимущественно в сухом виде.	Цитрусовый
Фиалковый корень	Фиалковый корень флорентийского ириса. У него очень душистый привкус и аромат фиалок, земли и холодного чая. Он очень твердый и требует тонкого помола в порошок перед использованием. Так же используется в роли фиксирующего другие привкусы и ароматы компонента.	Цветочный
Розмарин	Листья розмарина применяются из-за его стимулирующего и освежающегопряного аромата. Обычно встречается в средиземноморских стилях джина.	Пряный

В дополнение этих типично используемых специй, следующая таблица указывает другие применяемые компоненты. Обращаем внимание что данные не являются однозначными.

Специя	Влияние
Огурец	Цветочный
Роза	Цветочный
Гибискус	Цветочный
Бasilik	Цветочный, пряный
Лемонграсс	Цветочный, пряный
Розмарин	Цветочный, пряный
Имбирь	Пряный, острый

Кардамон	Пряный
Зира	Пряный, острый
Фенхель	Пряный
Тмин	Пряный
Анис	Пряный
Бадьян	Пряный
Гвоздика	Пряный
Чабёр	Пряный
Аир	Пряный
Ромашка	Цветочный, пряный
Перец душистый	Пряный
Лаванда	Цветочный
Ирис фиалковый корень	Цветочный
Грейпфрутовая цедра	Цитрусовый
Ваниль	Цветочный, пряный
Жимолость	Цветочный, пряный
Помело (китайский грейпфрут)	Цитрусовый

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ МАЦЕРАЦИЯ

Прежде чем пробовать создать свой собственный рецепт, было бы лучше (хотя и не обязательно) потратить некоторое время на изучение свойств различных специй, для понимания того, что они вносят в конечный продукт.

Возможно, Вы захотите выполнить небольшую мацерацию каждого индивидуального компонента, для получения личных знаний о каждом из них. Это легко сделать и позволит развить ваши вкусовые рецепторы.

Вам понадобится следующее:

- Небольшие бутылки с плотными крышками – 1 на каждый ингредиент
- Ингредиенты
- Ступка и пестик
- 40% водка
- Мерная чаша
- Мерная ложка
- Этикетки
- Ручка
- Место в шкафу
- Распечатка бланка из Приложения 1
- Чайная ложка
- Вода

Процесс:

1. Распечатайте бланк из Приложения 1.
2. Почистите и высушите все бутылочки (убедитесь, что они не пахнут предыдущим содержимым).
3. Отмеряйте 50 мл водки в каждую бутылку.
4. Один за одним, отмеряйте $\frac{1}{2}$ - 1 чайную ложку каждого компонента. Измельчите в ступке с помощью пестика и затем добавьте в каждую из бутылок. Плотно закройте крышки. Подпишите на бутылке название специи и сделайте запись в бланке. Повторите с каждым компонентом. Кусочке цедры лимона можно просто положить в бутылку с водкой. Нет необходимости повторно измельчать компоненты, которые уже в виде порошка.
5. Встряхните бутылки хорошо.
6. Разместите бутылки на полку шкафа и встряхивайте каждый день на протяжении 2-10 дней.
7. Когда ожидать больше нет сил, достаньте бутылки с полки и выставьте их в линию на лавке или столе.
8. Найдите бланк с записью каждой специи.

9. Возьмите первую бутылку и встряхните перед открытием.
10. После открытия, понюхайте содержимое – не засовывайте нос прямо в бутылку, держите бутылку под своим носом и слегка впереди. Используйте ладонь, чтобы подогнать аромат из сосуда к Вашему носу.
11. Запишите свои впечатления про аромат в бланк.
12. Возьмите чайную ложку и заполните ее на половину из бутылки. Добавьте в ложку немного воды перед дегустацией.
13. Запишите свои вкусовые впечатления в бланк. Что вы почувствовали? Где вы это почувствовали? Было ли послевкусие? Что если сделать после этого глоток воды?
14. Прополощите рецепторы свежей водой и закусите простыми крекерами, прежде чем переходить к следующему образцу.

Следующая таблица, описывающая ароматы, обнаруженные в джине (систематизированы Шотландским Исследовательским Институтом Виски), поможет Вам в оценке:

Назальный эффект	Едкий
	Спиртуозный
Можжевельник	Сосна
	Трава
	Травянистый / Восковый
Цитрус	Лимонная цедра
	Апельсиновая цедра
	Пикантный
Зелень	Растительный
	Травянистый
	Лиственный
	Сосна
Пряный	Сушеная специя
	Корица
	Зерна кориандра
	Перечный
Анис	Лакрица
	Анис
Сладкий	Ваниль
	Мед
Цветочный	Ароматный
	Душистый
	Свежие цветы
Фруктовый	Искусственные фруктовые ароматизаторы
	Свежие фрукты
Ореховый	Марципан
	Миндаль
Ноты	Растворитель

	Маслянистая
	Сливочная
	Сернистая
	Кислая
	Плесневая / Земляная

При дегустации необходимо знать как работает Ваш вкус:

Во-первых, большая часть вкуса приходит от аромата, который вы ощущаете своим носом. Ваш язык дает прямой вкус (1), тем временем тройничный нерв (2) влияет на ретроназальные ощущения (3) и послевкусие (4). В сумме каждый участок играет свою роль.

СОСТАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТА

Лепестковая диаграмма

Одна техника, которую следует принять во внимание при разработке рецептуры, это заранее продумать какой Вы хотите получить продукт на выходе и выразить его интенсивность по 5 основным вкусам / ароматам:

- Можжевельник - интенсивность базовой ноты. Не забудьте, что сосновые/камфорные/лавандовые нотки также происходят от можжевельника.
- Цитрус - лимон, лайм, грейпфрут и т.д.
- Пряность - теплое ощущение во рту и глубина землистых элементов.
- Острота - обжигающая спиртуозность в сочетании с ощущениями ингредиентов во рту.
- Цветочность - само собой понятно.

Распечатайте пустую диаграмму из Приложения 2, затем начертите на распечатке то, каким Вы видите конечный продукт. Как только Ваш график готов, подумайте о тех ингредиентах, которые обеспечат Вам то, что Вы себе представили.



Вы также можете использовать данную методику при оценке Вашего конечного продукта. Использование данной методики со временем превратится в личную библиотеку справочных данных, которые позволят Вам не только видеть, что отдельные специи привносят в конечный результат, но и помогут Вам принимать взвешенные решения.

Добавки, фиксирующие вкус

Не забывайте важную роль, которую играют “Фиксирующие” добавки в джине. Отдельно от вкусов и ароматов, которые они вносят, корень фиалки и дягиля используются в качестве закрепителя вкуса и аромата других ингредиентов. Их метод действия напоминает “липучку”, и они увязывают все вместе. Без использования закрепителей, со временем, цветочные ноты будут доминировать, а можжевеловые и цитрусовые свойства исчезнут.

Пропорции компонентов

Конечно, джин должен быть основан на можжевельнике, но семена кориандра — это второй по важности компонент. Эти две специи в сумме составляют до 90% объема всех специй. Соотношение можжевельника к кориандру будет зависеть от выбранного стиля джина. “Выраженный” джин будет иметь более высокую пропорцию можжевельника по отношению к семенам кориандра (напр. 10:1), в то время как более “деликатный” джин будет использовать меньше можжевельника - иногда очень существенно (вплоть до 1:1). Использование меньших количеств можжевельника обосновано при желании выделить нотки других более тонких растительных компонентов.

Как только Вы определились в соотношении можжевельника и кориандра, Вы можете сфокусироваться на выборе других ингредиентов и их количестве, основываясь на тех привкусах и характеристиках, которые Вы бы хотели привнести.

Универсальный метод

Если Вы почитаете различные рецепты джинов, Вы быстро обнаружите, что каждый имеет свое собственное мнение относительно того, сколько и в какой пропорции вносить ингредиенты. С учетом того, что большая часть доступных рецептов основана на технике мацерации, создание рецепта, с учетом количества и пропорций каждого ингредиента для методики парового насыщения джина, становится настоящим испытанием.

Чтобы преодолеть данное затруднение, мы разработали таблицу в качестве путеводителя, которая предоставит Вам индикативные пропорции для начала Вашего пути в разработке собственных ароматов джина.

Обратите внимание на то, что эти данные являются теоретическим справочником так как свежесть и качество специй может существенно отличаться. Содержание эфирных масел очень сильно отличается от партии к партии. Крупные производители джина содержат целые отделы, которые занимаются исключительно анализом содержания эфирных масел с целью обеспечить стабильность результата. Кто-то закупает крупную партию свежего терпкого албанского можжевельника, а кто-то покупает то, что доступно на полке в магазине. Поэтому Вы должны найти оптимальное решение на основании тех ингредиентов, которые вам удалось достать. Изменение источника ингредиентов влияет на готовую продукцию.

Уровень ароматизации	Ингредиент	Пропорция внесения	Пример
Первичный	Можжевельник	1	100 г
Вторичный	Семена кориандра	от 10:1 до 1:1 ¹	от 10 до 100 г
Третичный	Корень дягиля, кассия, корица, лакрица, солодка, горький миндаль, райские зерна, перец Кубеба	до 8:1	до 12,5 грамм каждого выбранного ингредиента
Четвертичный	Горькая или сладкая цедра апельсина, имбирь, корень фиалки, кардамон, мускатный орех, чабер, аир, ромашка, цедра лимона, перец душистый, лаванда	до 80:1	до 1,25 грамма каждого выбранного ингредиента

Примечание: Компоненты с одного уровня ароматизации не обязательно должны вноситься в одинаковой пропорции. Например, можно внести 5 грамм солодки и только 2 грамма дягиля.

Экспериментируйте. Добавляйте больше одного компонента и меньше другого. Не забывайте записывать результаты.

Количество компонентов

Одна из прекрасных вещей в методе парового насыщения джина, это легкая масштабируемость. Это значит, что Вы можете производить небольшие партии, где “все компоненты вместе” до тех пор, пока не добьетесь желаемого результата, а затем с легкостью произвести крупную партию.

Использование пропорций легко позволяет масштабировать рецепты под количество алкоголя, которое Вы хотите произвести.

В качестве индикатива, общее количество специй на литр спирта примерно составляет 25 - 40 грамм. Таким образом для перегонки партии на 6 литров понадобится от 150 до 240 грамм. Корзина была испытана на удержание порядка 300-400 граммов специй (точное количество зависит от видов специй, пропорций, а также размера частиц).

Использование меньшего количества специй и большего количества специй приведет к получению более “легкого” продукта.

Совет: если конечный продукт получился несколько “тяжелый” по специям, Вы всегда можете его разбавить нейтральным спиртом для получения более “легкого” продукта. Такая методика получила название “вытягивание джина”.

СБОРКА ДЖИН-КОРЗИНЫ

Мы исходим из того, что прочитали инструкцию по эксплуатации дистиллятора Hot Rod и/или знакомы с различными компонентами системы и их сборкой.

Компоненты

Джин-корзина Hot Rod состоит из следующих элементов:

Корпус джин-корзины	х 1 шт.
Сетчатая корзина	х 1 шт.
Подставка для корзины	х 1 шт.
Смотровое стекло в сборе	х 1 шт.
3" клампы	х 2 шт.
3" силиконовые прокладки	х 4 шт.
Труба поворот на 90°	х 2 шт.
Нижняя заглушка со сливом	х 1 шт.
Верхняя заглушка с ручкой	х 1 шт.
Кран слива флегмы на клампе	х 1 шт.
Удлиняющая царга 1,5"	х 1 шт.

Клампы для соединения джин-корзины к перегонному кубу и охладителю, а также конусные переходники не входят в комплект.



Компоненты джин-корзины.

Базовая сборка

В комплект поставки входит одна корзина и одна поставка. Подставка устанавливается на дно под корзиной и не допускает попадание специй в скопившуюся внизу корзины жидкость.



Джин-корзина в сборе.

Не забудьте установить поддержку для сетки внизу, чтобы пары проходили по всей длине корзины со специями.

Дополнительная информация

Для перегонки джина, соберите перегонный куб в режиме простой перегонки без дефлегматора. Если вы хотите приподнять корзину на удобную высоту в зависимости от тех компонентов, которые есть у Вас в наличии Вы можете использовать прямую царгу, диоптр, флейту без тарелок, дефлегматор без подачи воды. Возможно следует немного поэкспериментировать, прежде чем попугай-спиртомер окажется на нужной высоте.



Если Вы перегоняете большую партию, Вам понадобится установить дефлегматор на верху колонны, таким образом Вы сможете полностью отсечь пар, что в свою очередь позволит Вам произвести замену корзин со специями в процессе перегонки без необходимости выключения куба.

Существует еще несколько вариантов установки джин-корзины, которые наши консультанты с радостью обсудят с Вами для оптимального решения Ваших задач.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Несмотря на то, что джин-корзина Hot Rod позволяет получать джин при прямой перегонке браги (путем установки сетки со специями после отбора голов), это не рекомендуется. Вы получите более качественный и стабильный в производстве продукт, путем разбавления высококачественного спирта в перегонном кубе. Перегонка прямо из браги или спирта-сырца потребует необходимости отсечения головной и хвостовой части в процессе, а это по опыту более сложная процедура. Кроме того, есть риск не экстрагировать все характеристики ингредиентов.

При повторной дистилляции сердцевинной фракции по схеме «все в одном» или отдельно можжевельника, в начале перегонки Вам потребуется отсечь масляную фракцию. Первые 5 – 10 мл будут насыщены можжевельновыми маслами с довольно резким запахом и вкусом. Отобрав первые 10 мл, Вы обнаружите внутри мутную жидкость. Решение вернуть ли это обратно в продукт Вы можете принять на этапе смешивания.

Различные ароматы будут проявляться на различных стадиях перегонки. Представьте перегонку и ароматы в виде дерева. Фруктовые и цветочные нотки, которые растут высоко на дереве появятся первыми, в то время как землистые, корневые ароматы появятся позднее. Хотя некоторые ингредиенты ведут себя неожиданно и могут проявлять как раннюю, так и позднюю экстракцию.

Метод 1: Смешивание моно-компонентных дистиллятов

Этот метод производит дистиллят из каждого индивидуального компонента, который затем смешивается вместе, используя выбранные пропорции для получения готового продукта.

Необходимо выполнить полную перегонку для каждого индивидуального компонента, чтобы уловить каждый аспект специи в результирующем дистилляте.

С учетом того, что этот метод занимает много времени и требует серьезной подготовки, его лучше всего использовать на стадии экспериментов. Полученные дистилляты позволят Вам найти оптимальные пропорции для смешивания и затем разработать рецепт «все в одном».

Стабильность вкусовой и ароматической гаммы является ключевой особенностью большинства коммерческих производителей. Крупные коммерческие операторы корректируют пропорции ингредиентов на основании химических анализов входящего сырья. Это недоступно для небольших производителей. Перегонки моно-компонентных дистиллятов предоставляют более мелким производителям возможность регулировать рецептуру для перегонок «все в одном» при поступлении нового вида сырья или при смене поставщика старого.

Моно-компонентная дистилляция:

1. Загрузите специю №1 в джин-корзину, вставьте ее и закройте клампом.
2. Если Вы используете электрический куб, заполните куб водой, так чтобы нагревательные элементы были достаточно покрыты.
3. Залейте в бойлер нейтральный спирт (1.2 литра для получения 1 литра на выходе).
4. Запустите куб без использования дефлегматора и соберите 1 литр в емкость для экстракта №1. Перегонку закончить при крепости 20%. Подпишите емкость.
5. Выключить колонну.
6. Слейте флегму из джин-корзины в емкость для отходов используя кран внизу.
7. Загрузите специю №2 во вторую корзину и вставьте ее внутрь. Установите кламп.
8. Промойте холодильник свежей водой и слейте через клапан на дне попугая.
9. Заправьте куб еще одним литром нейтрального спирта. Периодически доливайте воду, чтобы убедиться, что нагревательные элементы не оголятся.
10. Запускайте перегонку без дефлегмации и соберите 1 литр в емкость для экстракта №2 до крепости 20%. Подпишите ее.
11. Почистите корзину и загрузите специю №3.
12. Повторите шаги 5-10 для каждой специи.

Вас должна искушать идея заправить куб большим объемом нейтрального спирта и в процессе перегона отсекал пар дефлегматором, меняя по очереди специи в корзине. Это возможно, однако это не рекомендуется. Для полной экстракции ароматов каждая специя должна пройти полный цикл экстракции. Это связано с профилем ароматов каждой специи, который меняется в процессе перегонки. У каждого ингредиента свой профиль экстракции. Некоторые доминируют в начале перегонки, ничего не выделяют в середине и обильно отдают ароматы в конце.

Примечание: Специи в виде порошка, такие как измельченный корень ириса, необходимо закладывать в марлю или мешочек для хмеля, так как он провалится сквозь корзину или заклеит отверстия корзины, как только пар начнет в нее поступать.

После того, как вы собрали емкости с различными экстрактами, перед смешиванием различных дистиллятов вместе, используйте «лепестковую диаграмму» и «универсальный метод» для определения количества каждого собранного экстракта для смешивания и производства финального джина.

Эта методика позволяет быстро экспериментировать при создании продукта используя разные пропорции индивидуальных дистилляций.

Рекомендуем делать смеси по 30 мл. Почему?

1. 30 мл — это размер стандартного глотка и, если Вам не понравился результат, мы не потратили много ценного экстракта.
2. Ошибки можно исправить, добавляя больше определенного ингредиента для восстановления баланса.
3. Легко пробовать различные вариации и комбинации, не затрачивая много времени, которое было бы нужно при смешивании больших объемов или перегонке полной джин-корзины.

Совет: Вы можете захотеть разбавить напиток водой или смешать его с минералкой или тоником. Это не запрещается.

Распечатайте бланк записи индивидуального смешивания Дистиллятов в Приложении 3. Определите пропорцию и затем рассчитайте объем каждого экстракта на 30 мл смесь. Занесите данные в бланк.

После того как Вы дали моно-компонентным дистиллятам переночевать, используйте пипетку для скрупулёзного измерения объема каждого экстракта путем его переноса в пробоотборное стекло и тщательного перемешивания.

Критично оцените свое создание. Взбалтывайте и нюхайте. Сделайте маленький глоток и медленно вдохните через рот поверх спирта. Раскатайте спирт по ротовой полости и затем выдохните через нос для ретроназальной оценки.

Как полученный продукт можно сравнить с ожидаемым результатом? Совпадает ли он с плановой лепестковой диаграммой? Чего не хватает? Что еще можно было бы добавить? (пряность, остроту, цветочность, цитрус)?

Делайте дегустационные заметки об используемых соотношениях, а также ароматах и ароматических профилях. Средняя степень ощущений – ключевой аспект, который нужно искать.

Если вы использовали лепестковые диаграммы как часть рецепта / пропорций, то соответствует ли готовая смесь исходному сюжету? Что нужно подстроить? Является ли один из аспектов доминирующим или подчиненным?

Если вы изначально не использовали лепестковые диаграммы, почему бы не использовать их в качестве способа оценки своего продукта?

Откорректируйте пропорции и повторяйте процесс до тех пор, пока не найдете идеальное соотношение.

Теперь, когда у Вас уже есть соотношение, очень просто смешать те же самые экстракты в большем объеме и произвести необходимое количество продукта.

Метод 2: всё в одном

Этот подход строится на основании знаний полученных из смешивания индивидуальных моно-компонентных дистиллятов для производства большого объема продукта без необходимости делать индивидуальные экстракты. Суть метода сводится к простой загрузке всех специй в корзину и выполнения перегонки.

Он так же может использоваться для обхода шагов по производству индивидуальных экстрактов и смешивания. Вы, вероятно, спросите: кто захочет возиться? Возможно у Вас есть уже проверенный и надежный рецепт? Возможно, Вы один из нетерпеливых среди нас? А возможно Вы просто любите учиться постигать процесс погрузившись в самые глубины. Возможно, Вы уже отработали определенный состав методом мацерации и хотели бы перенести его на метод парового насыщения? С технической точки зрения в процессе перегонки «все в одном», молекулы пара под действием тепла будут образовывать новые сложные соединения и индивидуальные смеси, которые невозможно повторить при моно-компонентных перегонках.

Независимо от того, почему Вы выбрали данный метод, определите пропорции, рассчитайте необходимый вес каждого индивидуального компонента в пересчете на количество спирта.

1. Определите пропорции и количество каждого требуемого компонента.
2. Взвести каждый компонент и поместите его в чашу для смешивания.
3. Смешайте специи вместе и затем всыпьте в корзину. Держите сетку корзины над чашей для смешивания, чтобы не рассыпать пыльные компоненты.
4. Вставьте сетку в корзину и установите кламп.
5. Если у Вас электрический куб, заполните его водой чтобы покрыть элемент.
6. Залейте в куб нейтральный спирт (количество зависит от размера партии).
7. Долейте воды в куб для снижения крепости ниже 40%.
8. Запустите куб без дефлегматора.
9. Соберите первые 10-20 мл в отдельную емкость.
10. Соберите весь продукт до крепости 10-20%. Определите для себя собирать ли в одну большую емкость или во множество мелких и позднее смешать.
11. Выключите перегонный куб.
12. Слейте жидкость из джин-корзины в емкость для отходов используя кран внизу.
13. Почистите систему.

Разбавление

Джин типично разбавляется до крепости 40-45%. Типично 42%. Используйте чистую родниковую воду или дистиллированную воду для разбавления Вашего спирта до желаемой питьевой крепости. Обычно если вы зарядите куб 40% нейтральным спиртом, то в конце перегонки вы получите 40% продукт на выходе.

Отдых

Весь вновь произведенный джин выиграет от времени отдыха перед употреблением. Отдых — это процесс, когда мы оставляем разбавленный / смешанный джин на определенный период времени для лучшего смешивания ароматов.

Обычно период отдыха для джина составляет 7-21 день.

Оценка

Если вы использовали лепестковую диаграмму как часть рецепта, оцените как финальный продукт соответствует Вашей задумке. Нужно ли откорректировать что-либо при следующем производстве? Есть ли доминирующие или подавленные ароматы?

Если Вы не использовали лепестковую диаграмму, почему бы не взять ее за основу в оценке Вашего продукта?

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕЦЕПТАМ

Рекомендации ниже дадут Вам хорошую отправную точку в Вашем опыте с производством джина. Вы обратите внимание, что они все основаны на использовании пропорций, которые в сумме дают 100%. Это сделано преднамеренно, т.к. существенно упрощает подсчеты.

Таблицы также предоставляют минимальные и максимальные количества основываясь на рекомендуемом количестве специй от 25 до 40 грамм на литр спирта. Поэтому решайте сами по поводу используемого количества на литр спирта, умножая это на размер партии и это будет тем количеством специй, которые необходимо отвесить.

Помните – эти количества являются рекомендацией. Иногда бывает очень удобно округлять значения до ближайшего круглого числа. Например, вы рассчитали, что Вам понадобится 9.5 грамм райских зерен, но для удобства и уменьшения отходов, используйте 10 грамм, если это соответствует размеру купленной упаковки.

Лондонский сухой джин

№1

Специя	Пропорция	Мин / литр (г)	Макс. / литр (г)
Можжевельник	60%	15	24
Кориандр	30%	7.5	12
Кассия	5%	1.25	2
Корень дягиля	5%	1.25	2

№2

Специя	Пропорция	Мин / литр (г)	Макс. / литр (г)
Можжевельник	55%	13.81	22.1
Кориандр	28%	6.91	11.05
Кассия	6%	1.38	2.21
Корень дягиля	6%	1.38	2.21
Солодка	6%	1.38	2.21
Цедра горького апельсина	1%	0.14	0.22

№3

Специя	Пропорция	Мин / литр (г)	Макс. / литр (г)
Можжевельник	62%	15.43	24.69
Кориандр	31%	7.72	12.35
Корень дягиля	6%	1.54	2.47
Цедра горького апельсина	1%	0.15	0.25
Корень ириса	1%	0.15	0.25

№4

Специя	Пропорция	Мин / литр (г)	Макс. / литр (г)
Можжевельник	47%	11.85	18.96
Кориандр	24%	5.92	9.48
Корень дягиля	5%	1.18	1.9
Кассия	5%	1.18	1.9
Солодка	5%	1.18	1.9
Горький миндаль	5%	1.18	1.9
Райские зерна	5%	1.18	1.9
Перец Кубеба	5%	1.18	1.9
Цедра горького апельсина	1%	0.12	0.19
Корень ириса	1%	0.12	0.19

Дженивер

Чтобы сделать Дженивер, нужно сначала сделать хлебное вино (Маутвайн). Это достигается путем сбраживания равных количеств риса, кукурузы и солодового ячменя. Сначала зерновые измельчаются на вальцевой дробилке, а потом заливаются водой в пропорции 2:1 и затираются по следующей схеме:

- 55 °C в течение 30 минут
- 65 °C в течение 60 минут (температура повышается путем добавления горячей воды)
- 72 °C в течение 30 минут

В конце затор сливается, и Вы получаете жидкость с плотностью 1,05 – 1,06. Сусло охлаждается до температуры около 25 °C и в нее вносятся дрожжи. Полученная брага будет иметь крепость 5-7%. Традиционно выполнялось 3 перегонки для получения хлебного вина крепостью 46-48%. Используя дистиллятор Hot Rod в конфигурации с дефлегматором и арома-колонной этот процесс можно сократить до одной перегонки.

Для производства Дженивера хлебное вино по традиции делилось на 4 различных объема:

- Первый объем оставался в чистом виде
- Второй объем перегонялся на маленьком перегонном кубе с ягодами можжевельника
- Третья часть повторно дистиллировалась до крепости 75%
- Четвертая часть использовалась для перегонки с остальными специями.

Доля каждой из этих четырех частей и отличает различные виды Дженивера между собой.

Для воспроизводства традиционного процесса с применением арома-колонны и джин-корзины используйте следующий процесс:

1. Выполните затирку и сбраживание зерновых как описано выше.
2. Соберите систему с арома-колонной на 4 тарелки.
3. Заправьте куб отбродившим суслом и запускайте процесс.
4. Отсекайте головы как обычно.
5. Разделите полученный дистиллят на 2 части:
 - a. Первая часть = $\frac{1}{4}$ от общего объема при крепости 75%
 - b. Вторая часть = $\frac{3}{4}$ от общего объема при крепости 47% (возможно понадобится разбавить для достижения этого)
6. Отделите $\frac{1}{3}$ часть объема 47% хлебного вина и отставьте в сторону.
7. Заправьте куб оставшимися $\frac{2}{3}$ 47% хлебного вина.
8. Долейте воды для разбавления крепости в кубе ниже 40% и убедитесь, что ТЭНы покрыты жидкостью.
9. Загрузите можжевельник в 1-ю корзину и оставшиеся травы и специи во 2-ю корзину.
10. Поставьте 1-ю корзину с можжевельником внутрь Джин-корзины и закройте кламп.
11. Соберите 1 объем хлебного вина с ароматом можжевельника.
12. Включите дефлегматор на максимальную отсечку пара.
13. Слейте жидкость из джин-корзины в емкость для отходов используя сливной кран внизу.
14. Установите 2-ю корзину со специями в Джин-корзину и зажмите клампом.
15. Промойте маршрут пара чистой водой и слейте ее через кран попугайчика.
16. Закройте подачу воды на дефлегматор и соберите вторую часть перегонки специй.
17. Соберите 1 объем хлебного вина с ароматом специй.
18. Прекратите перегонку и произведите очистку.

Совет: как уже писалось в разделе «Виды джина», Вы можете производить можжевеловые и пряные дистилляты используя нейтральный алкоголь вместо хлебного вина. Исследования показали, что большинство современных Джениверов базируются на $\frac{2}{3}$ нейтрального алкоголя и $\frac{1}{3}$ хлебного вина, а также экстрактах можжевельника и специй.

Смешивание

Сейчас у Вас есть 4 емкости с различными Хлебными винами:

1. Один объем 47%
2. Один объем 75%
3. Один объем с ароматом можжевельника
4. Один объем с ароматом других специй

Использование технологии, описанной в методе №1: Смешивание индивидуальных компонентов для экспериментирования с различными пропорциями, позволит Вам

создать свой собственный почерк и обрести индивидуальный Дженивер! Разбавьте его до крепости 38-40% и добавьте 2 грамма белого сахара на 1 литр. Выдержите его несколько недель перед употреблением.

Производители Дженивера бережно охраняют составы ингредиентов, применяемых в их продуктах. Согласно некоторым источникам следующий рецепт будет хорошей отправной точкой для производства 1 литра Дженивера:

- 10 г. Ягоды можжевельника
- 5 г. Кориандр
- 2 г. Семена тмина
- 2 г. Полынь обыкновенная
- 2 г. Книтукус благословенный
- 2 г. Дягиль
- 2 г. Хмель
- 1 г. Корица
- 1 г. Мускатный орех
- 0,5 г. Гвоздика
- 1,5 г. Цедра апельсина
- 1 г. Цвет апельсина

Старый Том

Можно приблизиться к изготовлению Старого Тома, если добавить некоторое количество сахарного сиропа к обычному сухому джину.

А с другой стороны, почему бы не поэкспериментировать с добавлением «сладких» специй и создать свою собственную интерпретацию?

ИНСТРУКЦИИ ПО УХОДУ

Тщательно мойте Ваш перегонный куб и колонну после каждого использования.

Разбирайте и мойте все компоненты со стороны выхода джин-корзины (соединения, охладитель, попугайчик и т.д.) в горячей воде. Это необходимо, так как Вы не хотите загрязнить Вашу следующую перегонку!

Совет:

Большинство компонентов можно загрузить в посудомойку, что существенно облегчит процесс мойки.

Разберите и помойте все компоненты джин-корзины в горячей воде.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Записывайте ВСЁ!

Экспериментируйте с различными видами можжевельника. Есть много феноменальных видов можжевельника!

Экспериментируйте с различными специями. Многие натуральные специи обладают удивительными ароматами.

Храните специи в прохладном, темном месте.

Никогда не раздавливайте специи! Излишняя экстракция может испортить джин.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Симптом	Причина	Решение
Продукт становится мутным в стекле при его смешивании с водой.	Опалесценция / помутнение	Избавьтесь от первых 10-30 собранных мл. Замедлите дистилляцию, так как Вы хотите, чтобы эфирные масла распределились равномерно по всей перегонке. Помутнение наступает из-за высвобождения эфирных масел из раствора из-за недостатка алкоголя. Таким образом, чем выше крепость джина, тем больше потенциальных ароматов он может в себе содержать.

ПРОЧИЕ ВАРИАНТЫ ПРИМЕНЕНИЯ

Джин-корзина Hot Rod может использоваться также и для других целей, кроме как производство джина. Среди прочего:

Производство нежных ликеров / ароматизированной водки

Вместо производства настойки спирта на фруктах и специях, почему бы не попробовать загрузить фрукты в корзину и насытить пары спирта действительно тонким ароматом?

Полученный продукт можно подсластить по необходимости. При использовании фруктов, сухие фрукты будут работать лучше, чем свежие. Травяные настойки такие как Раки (анис) и Абсент (горькая полынь) являются очевидными кандидатами для экспериментов.

Кулинарные эссенции

Загрузите корзину свежими травами, такими как базилик, порезанные стебли лимонного сорго. Полученные экстракты вы легко можете применять при приготовлении пищи.

Эфирные масла

Производство эфирных масел является глобальной мировой отраслью. Парфюмерная и косметическая промышленности, а также медицина и индустрия здоровья используют много эфирных масел. Эфирные масла обычно производятся, используя воду в качестве растворителя (вместо спирта). В остальном процесс напоминает производство джина. Не забывайте, что понадобится приличное количество сырья, для получения достаточного количества масла.

Цветочная вода

Гидрозоли являются коллоидными суспензиями масла в воде при комнатной температуре. Как только масла извлечены, оставшаяся вода может заливаться в распылитель для освежающего спрея (женщинам это нравится) или использовать при готовке. (напр. розовая вода используется при приготовлении турецкого рахат-лукума).

Очистка углем

Возможно использование корзины для очистки спирта. Для этого заполните корзину активированным углем.

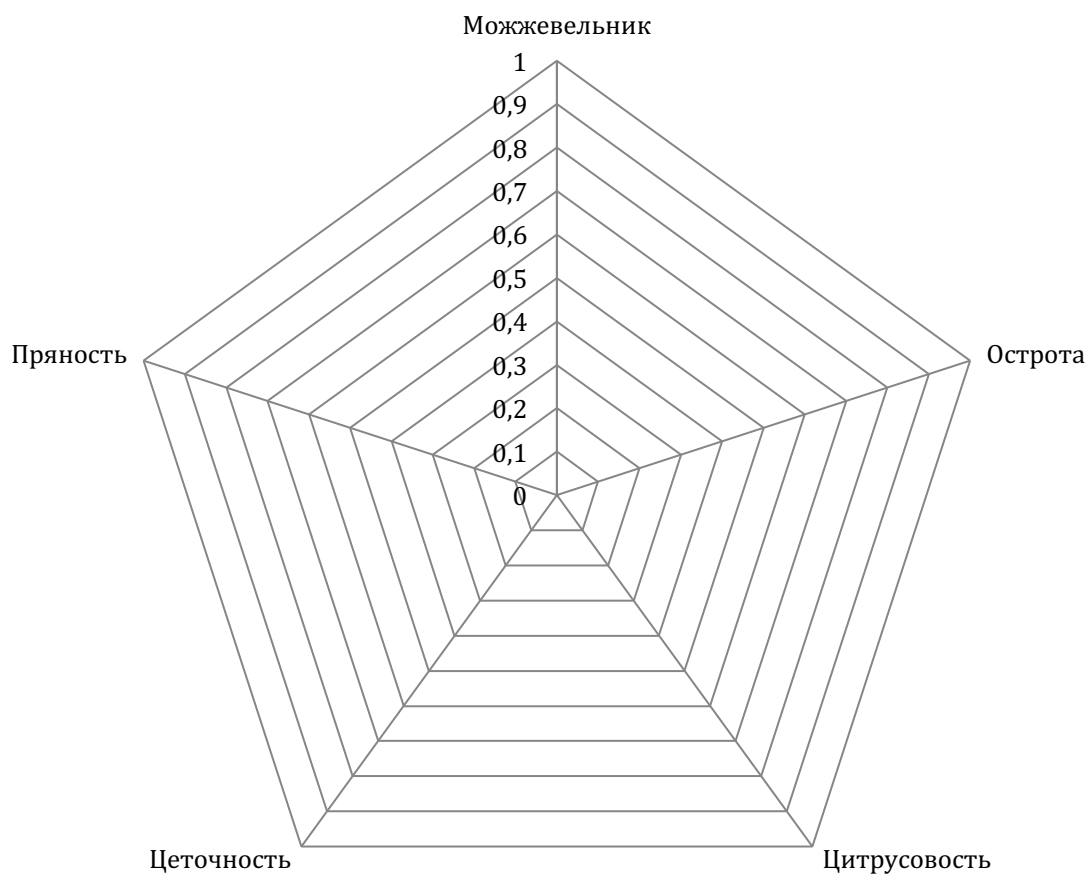
Производство виски

Загрузите в корзину брикет торфа для получения слегка копченого виски. В реальности это и есть основная причина, по которой появились перегонные кубы с корзиной Картера.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1: ТАБЛИЦА МАЦЕРАЦИИ

Журнал записи результатов моно-компонентной мацерации			
Емкость	Специя	Наблюдаемый аромат	Наблюдаемый привкус
Емкость 1			
Емкость 2			
Емкость 3			
Емкость 4			
Емкость 5			
Емкость 6			
Емкость 7			
Емкость 8			
Емкость 9			
Емкость 10			
Емкость 11			
Емкость 12			
Емкость 13			

ПРИЛОЖЕНИЕ 2: ЛЕПЕСТКОВАЯ ДИАГРАММА



ПРИЛОЖЕНИЕ 3: БЛАНК СМЕШИВАНИЙ

Журнал смешивания индивидуальных дистилляций			Дата:	
	Специя	Желаемое кол-во (на основании лепестковой диаграммы или универсальном методе)	Кол-во в 30 мл смеси	Количество в 1 л смеси (умножьте кол-во в 30 мл на 33,33)
Емкость 1				
Емкость 2				
Емкость 3				
Емкость 4				
Емкость 5				
Емкость 6				
Емкость 7				
Емкость 8				
Емкость 9				
Емкость 10				
Емкость 11				
Емкость 12				
Емкость 13				
Наблюдения за ароматом		Доминанта:		
		Подавлено:		
		Отсутствует:		
		Возможные улучшения:		
Наблюдения за привкусом		Доминанта:		
		Подавлено:		
		Отсутствует:		
		Возможные улучшения:		

ПРИЛОЖЕНИЕ 4: БЛАНК ПЕРЕГОНКИ «ВСЕ В ОДНОМ»

Бланк перегонки по методу «все в одном»		Дата:			Кол-во спирта и крепость %	
Специя (включая источник и информацию о партии)	% включения	Вес (г)	Регистрация сбора продукта			
			Емкость	Объем	Крепость %	Примечание (напр. запах)
			№ 1			
			№ 2			
			№ 3			
			№ 4			
			№ 5			
			№ 6			
			№ 7			
			№ 8			
			№ 9			
			№ 10			
			№ 11			
			№ 12			
			№ 13			
Наблюдение за процессом перегонки / комментарии						
Смешивание / отделение голов, хвостов / комментарии						
Наблюдения за ароматом		Доминанта:				
		Подавлено:				
		Отсутствует:				
		Возможные улучшения:				
Наблюдения за привкусом		Доминанта:				
		Подавлено:				
		Отсутствует:				
		Возможные улучшения:				



УНІВЕРСАЛЬНИЙ ДИСТИЛЯТОР «Hot Rod»

Зв'яжіться з нами з питань придбання обладнання,
технічної або технологічної підтримки і Ви отримаєте
відповіді на всі Ваші запитання.

Ми також підберемо індивідуальну комплектацію
обладнання для досягнення Вашої мети.

Додатково ми підтримуємо склад запчастин, що
дозволяє організувати поставки в стислі терміни.

Наші контакти:

☎ + 38 050 453 23 33

✉ 2tfa13@gmail.com

