

**ДОМАШНИЙ
ФИРМЕННЫЙ
АЛКОГОЛЬ**

A man with a beard and a plaid shirt is leaning over a wooden table, pouring beer from a bottle into a glass bottle. He is holding a small glass bottle with a red cap. There are several other glass bottles on the table, some containing beer. The background is a plain, light blue wall.

BREW IT YOURSELF

NICK MOYLE & RICHARD HOOD



NOURISH

EAT WELL, LIVE WELL



ДОМАШНИЙ ФИРМЕННЫЙ АЛКОГОЛЬ

НИК МОЙЛ, РИЧАРД ХУД

ПЕРЕВОД С АНГЛИЙСКОГО ИВАНА БЕЛЕЦКОГО



Москва
2018

6

8

13

18 вино из ревеня | 20 вино из бузины | 22 вторичное вино из бузины и сливы
23 вино из цветов бузины | 24 вино из яблони-дички | 25 ароматное инжирное вино
28 вино из ананасов | 29 грейпфрутовое вино | 30 вино из лимонов и лаймов
32 вино из пастернака | 36 мятное вино | 38 вино из дубовых листьев
40 простая медовуха | 44 медовуха из шиповника (родомель) | 45 зимняя медовуха

46

52 фермерский сидр | 53 яблочная медовуха | 54 имбирно-грушевый сидр
56 слайдер | 58 ежевичный сидр | 59 сидр с цветами бузины | 62 сидр из шиповника
64 охмеленный сидр | 65 пунш от Рича | 66 лэмбсвул

68

74 простой эль | 76 лондонский портер | 78 индия пэйл эль | 79 пшеничное пиво
82 лагер | 84 медовый эль | 86 лакричный стаут Ника | 87 малиновый эль
88 эль викингов | 90 тыквенный эль | 92 английский коричневый эль
93 имбирное пиво

94

98 сима — финский весенний напиток | 100 тепаче | 102 фруктовый физ
104 ледяной шипучий чай | 105 шипучий напиток из цветков бузины
108 лавандовый физ | 110 шипучий напиток из одуванчика | 112 имбирный эль с чили
118 крапивное пиво

114

118 терновый джин | 119 вторичное терновое виски | 120 виски с малиной
и тимьяном | 122 сливовая водка с фенхелем | 124 дикое бренди | 128 «Кир рояль»
129 ванильно-ревеневый ликер | 130 апельсиновое виски Джулии | 132 лимончело
134 руколино | 136 ликер с мятой, лаймом и лемонграссом | 138 медово-буковая
настойка | 140 бренди с боярышником | 142 айриш крим
143 кокосовый ликер

144

148 летний крюшон | 149 крепленое вишневое вино | 150 сангрия от Рича
152 «Кровавая Мэри» | 154 румтопф | 155 апельсиновый биттер
156 хвойный биттер и хвойное мартини | 158 вермут | 159 текила с чили
и «Маргарита» с манго | 160 абсент | 164 хреновуха | 165 пряный ром
166 кабачковый ром | 168 свекольный квас от Илзе | 170 эгг-ног | 172 глёт

174

35 корнеплоды
43 мед
61 яблоки
81 хмель
107 цветы
127 ягоды
163 травы и специи



Слишком долго приготовление алкоголя дома было связано с определенным образом: знаете, эти люди в сандалиях на носки и пушистых свитерах, напоминающие о 70-х. Так что это благородное времяпрепровождение, увы, часто высмеивается из-за невежественности и неграмотности.

Но всё может поменяться.

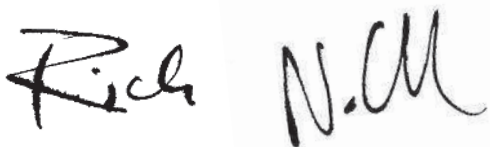
Мы смело взялись за дело и стали варить, сбраживать и настаивать ингредиенты, выращенные и собранные в наших садах и на участках, а иногда и купленные в магазинах. Конечно, на этом пути мы создали немало гастрономических катастроф, но они тоже стали для нас уроком.

И это мы делали для вас.

Книга содержит подборку наших самых удачных рецептов, разработанных для нового поколения домашних изготовителей алкоголя. Они вдохновят вас на превращение излишков продуктов в алкоголь, на понимание того, как новые ингредиенты могут преобразить, казалось бы, обычные напитки, и продемонстрируют, что каждый может создать свой уникальный напиток. Также эта книга развенчивает многие мифы, восславляет дух экспериментаторства и разгоняет опасения о сложности науки брожения.

С ингредиентами от пастернака до груши и от одуванчиков до терновки мы будем яростно сбраживать, смело варить и магически смешивать, получая прекрасные и странные алкогольные напитки.

Поднимайся, бутыл, и начинай свою одиссею. Это будет вечеринка на свежем воздухе, которую вы не захотите пропустить!



Вам не нужно быть ученым или поваром с мишленовской звездой для достижения отличных результатов. Но мы стараемся следовать нескольким принципам, чтобы получить максимальное удовольствие.

Вот наш простой манифест, который мы прикололи к двери сарая, где делаем наш алкоголь.

- Экспериментируйте! Меняйте ингредиенты, меняйте алкогольную базу в ликерах, добавляйте травы и специи. Сбраживайте необычные продукты. Где-то в углу завалилась ненужные овощи? Это может сработать!
- Делайте подробные записи и сохраняйте их. Все ваши наработки пойдут прахом, если вы случайно отправите их в мусорную корзину.
- Вкус субъективен. То, что одному покажется «шабли», для другого будет иметь аромат моющего средства.
- Не закливайтесь на точных пропорциях. Указанные в рецептах величины — только ориентиры.
- Выращенные самостоятельно овощи и фрукты лучше всего, но можно покупать их в магазинах.
- Иногда нужно подождать подольше, пока напиток не улучшит свой вкус, но если он уже вкусный — почему бы его не попробовать?
- Делитесь своими напитками. Принимайте критику благосклонно, несмотря на то, насколько она объективна.
- Всегда относитесь к алкоголю с уважением. Ваша работа того заслуживает.



обы сделать приличный алкоголь, вам нужны приличные ингредиенты. Самые свежие, самые лучшие по вкусу продукты почти всегда повышают качество вашего напитка. Мы еще расскажем об этом более подробно, но знайте: у вас есть три способа получить такие продукты. Вырастить, собрать там, где они растут, или просто купить.

Многие люди начинают свои экзерсисы по созданию алкоголя, когда им нужно куда-то девать выращенные самостоятельно продукты. Ну, например, дачники с их ревенем — уже не знают, куда его применить. Вино из ревеня — это отличный и простой вариант с пользой израсходовать излишки, так что скоро они будут шерстить барахолки в поисках подходящей бутылки.

Превращение домашней алкогольной продукции во вкусные напитки — это чрезвычайно полезный опыт. В отличие от других разновидностей готовки, где вы уничтожаете результат уже через несколько часов после начала процесса, бутылка с алкоголем будет хранить свои вкусы неделями, месяцами и годами.

То, что вы можете вырастить, во многом зависит от места, в котором живете, и от того, каким пространством располагаете. Но даже люди, у которых нет сада, часто могут позволить себе выращивать на подоконнике зелень, которая отлично подойдет в самые разные напитки.

Если у вас есть собственный огород, у вас есть и большая свобода действий. Рассматривая возможность выращивать там растения, вы должны обдумать несколько пунктов.

Что поможет не потратить лишних денег?

Насколько сложно купить те растения, которые мы хотим выращивать?

Какие растения будут более универсальными?

Сколько это стоит — и сколько усилий отнимет?

Что даст наибольший урожай?

Эти ответы у всех будут разными, но главный критерий — насколько вы в итоге будете наслаждаться тем напитком, который получится.

Фермерство — это хорошо, но собирательство, быть может, еще лучше.



Природа делает всё, чтобы мы взяли ее дары бесплатно. Собирательство ставит нас один на один с природой и возвращает к временам, когда напитки были сезонными.

Для нас первые редкие цветочки более привлекательны, чем массовое цветение бузины, возвещающее о начале лета. Когда наступает осень, новая волна фруктов и ягод закручивает новые варки в головокружительном водовороте — и мы с трудом сдерживаемся от радостных возгласов, когда видим не замеченную ранее яблоню.

Это очевидно, но лучше напомнить еще раз: многие дикие растения ядовиты, так что собирайте только то, в чем на сто процентов уверены. К счастью, большинство пригодных для использования в создании алкоголя даров природы легко распознать — листья дуба и бука, еловые иглы и обычные сорняки вроде одуванчика и крапивы попадают в эту категорию. Многие дикие цветы съедобны и придают настойкам и винам интересный вкус. Если вы хотите понять, как разные цветы раскрываются в алкоголе, начните с быстро приготавливаемых напитков, а затем переходите к вину. Некоторые корни, например одуванчика и лопуха, стоят того, чтобы их разыскивать, — хотя вам следует спросить разрешения у хозяина участка, перед тем как начать копать в нем садовой вилкой.

Ягоды часто сложно отличить одну от другой, и многие виды имеют ядовитых двойников. Однако черная смородина, бузина и терновка знакомы большинству людей.

Очень важно заботиться о природе, а она в свою очередь отблагодарит вас. Постарайтесь не вредить растениям, когда вы собираете их плоды, и не обирайте до нитки первый же увиденный куст — многим животным эти ягоды нужны для выживания, так что убедитесь, что оставили достаточно.

?

Если вы ищете какой-то особенный ингредиент, лучше сначала хотя бы узнать, где есть нужные растения. Если вы предпочитаете просто бесцельно бродить, то наибольшие шансы найти что-либо — вблизи рек и заброшенных тропинок. Такие естественные границы часто остаются нетронутыми десятилетиями, и порой здесь вырастают настоящие мини-сады.

Нам нужно огромное количество ингредиентов — сахар, дрожжи, алкоголь для создания настоек, зерно и так далее. И несмотря на оправданность фермерства и собирательства, нет причины, почему бы не купить всё это. Даже самый лучший садовод не может обеспечить себе круглогодичный доступ к дарам природы для создания самых разных спиртных напитков, и магазины могут восполнить сезонные нехватки сырья. Мы даже зимой можем использовать импортные цитрусовые, сухофрукты и даже консервы.

Кроме того, полезно отслеживать ассортимент ближайшего к вам магазина для домашних пивоваров или удобные для вас аналогичные интернет-магазины. Помимо необходимых химикатов для обеззараживания, дрожжей и других ингредиентов вам может повезти найти здесь интересный хмель, специи или сушеные фрукты и цветы.

ак, у вас есть все нужные ингредиенты и уже чешутся руки что-нибудь сделать. Но перед тем как погрузиться в рецепты — несколько соображений, которые смогут гарантировать, что плоды вашего труда не пропадут даром. Детали мы сообщим в главах, посвященных конкретным напиткам, но перед этим нужно усвоить несколько общих правил.

Начнем с самой утомительной части нашей работы — но, возможно, и самой важной. Ведь месяцы работы могут быть потеряны из-за нежелательных микроорганизмов в бутылке или в какой-нибудь из частей оборудования. Всё, что вступает в контакт с вашим напитком, должно быть тщательно обработано. На рынке есть различные химикаты для обеззараживания — на основе хлора, йода и так далее. Как правило, необходимо согласно инструкции растворить препарат в воде и залить им оборудование, а затем промыть водой.

Также возможно (хотя и не обязательно) обеззаразить ингредиенты для приготовления сидра и вина, чтобы убить нежелательные бактерии и дрожжи. Это обычно делается препаратами на основе серы (например, специальными таблетками для сульфитации), которые добавляются в материалы за 24 часа до внесения дрожжей. Помимо прочего, это помогает уменьшить окисление, так что такие реактивы часто добавляются и после розлива по бутылкам. Однако помните: популярные препараты для сульфитации часто содержат

пиросульфат натрия, к которому имеют повышенную чувствительность (эффекты сходны с приступом астмы) довольно много людей — примерно один на сто. Так что нужно быть уверенным, что гости, которым вы предлагаете такое вино, нормально переносят сульфаты.

Для напитков, не связанных с брожением, чистота тоже важна. Поэтому всегда обрабатывайте бутылки горячей водой. Но помните — нельзя наливать холодный напиток в нагретую бутылку.

Большая часть рецептов включает в себя добавление сахара для повышения уровня алкоголя или для подслащивания. Специальные сахара (фруктоза, глюкоза) доступны, но обычный столовый сахар тоже может хорошо работать. Более темные сахара могут придавать напитку другие вкусы. Для некоторых рецептов могут быть использованы мед или кленовый сироп.

В наших рецептах указан нужный тип дрожжей, но в большинстве случаев это рекомендации, а не строгие требования.

Винные дрожжи обеспечивают напитку «винные» качества, в то время как пивные дрожжи выводятся для обеспечения вкусов и ароматов, присущих конкретным пивным стилям.

Лучше следовать рекомендациям. В качестве замены можно использовать даже пекарские



дрожжи, они дадут собственный вкус напитку, который может быть плохим, а может и не очень (как правило, он будет плохим).

Необходимое количество дрожжей и способ применения обычно пишут на их упаковке.

Эта книга — о простейших, наименее проблемных и наиболее веселых способах получить домашний алкоголь. Но опасайтесь — в мире много пуристов, которые ушли гораздо дальше описанных в книге методов. Апологеты крафтового пива могут придраться по поводу кипячения сула, исследователи вина потребуют точного соблюдения температурного режима при созревании напитка, «настоящие» фанаты сидра возмутятся смешиванием разных фруктов. Если вы хотите глубокого погружения в тему — или хотите сделать приготовление алкоголя чем-то большим, чем хобби, вам понадобятся и более продвинутые инструкции. Если вы хотите развлечь себя и произвести впечатление на друзей — продолжайте чтение.

Важная часть арсенала — ареометр, который показывает содержание сахаров в жидкости (плотность). Зная плотность до и после брожения, вы сможете вычислить и содержание алкоголя.

Шкала ареометра показывает единицы плотности, она может быть калибрована в процентах или в принятой в США шкале, которая показывает отношение плотности жидкости к плотности воды, где плотность воды принята за 1.000. Если в литре воды растворено 25 г сахара, плотность по этой шкале будет составлять 1.010, а по «процентной» — 2,5.

Для проведения измерений наполните жидкостью высокий мерный стакан. Аккуратно опустите ареометр в жидкость, слегка покручивая его, чтобы удалить воздушные пузырьки, которые могут помешать измерению. Посмотрите, какая метка ареометра находится на уровне поверхности жидкости. Чтобы примерно узнать содержание алкоголя, нам нужно взять данные до и после брожения (в «американской» системе), вычесть второе из первого и результат поделить на 7,45.

Например, суло для сидра имеет плотность 1.070. Мы сбродили из него отличный сухой фермерский сидр, и конечная плотность составила 1.000

- $1070 - 1000 = 70$
- $70 / 7,45 = 9,3$
- Так что наш сидр имеет около 9,4% алкоголя.

Этот расчет показал, что не стоит пить слишком много этого сидра за один прием.

Если математика — не ваш конек, не бойтесь. В интернете много калькуляторов для расчета крепости пива по его начальной и конечной плотности.





сть немного вещей, столь же гипнотических, как пузырьки углекислоты, вырывающиеся из гидрозатвора.

Вы знаете, что с каждым «бульком», с каждой произведенной каплей спирта ваш напиток становится ближе к тому, что его можно будет пить. Однако наука не всегда точна, а природа бывает непредсказуемой, так что вы не можете быть полностью уверенными, что получится на этот раз. Но мы считаем, что такая непредсказуемость — только на пользу.

Мы выбрали рецепты вина, исходя из их простоты, доступности ингредиентов — и все эти рецепты были опробованы нами. Но каждый ингредиент может иметь разные качества (например, ни один кусочек фрукта не будет точно таким же, как другой). Так что рассматривайте эти рецепты в первую очередь как мотиваторы к вашим собственным приключениям в мире виноделия.

Брожение можно описать просто: это процесс превращения углеводов (таких, как сахар) в алкоголь и углекислый газ. Последний может покинуть напиток, но алкоголь остается в жидкости. В виноделии процесс броже-

ния — результат работы дрожжей, добавляемых в сладкую жидкость. Чем больше сахаров в жидкости, тем более крепким получится напиток. А выбор ингредиентов позволяет достичь нужных вкусов и ароматов.

В этом разделе мы также дадим несколько рецептов медовухи — древнего напитка, в котором в качестве источника сахаров используется мед. Он вносит свой вкус, и остальные ингредиенты должны подчеркивать его, а не доминировать (больше о меде — см. на с. 43).

?

Люди не склонны так восторгаться самодельными фруктовыми винами, как винами из винограда. Нет толп экспертов, которые бы рассуждали о преимуществах вина из ананасов или о моде на ревеневое вино. Так как же мы узнаем, что наше вино на самом деле хорошее? Для начала важно понять, что мы не пытаемся воспроизвести знакомый вкус виноградного вина — бузина будет иметь вкус бузины, а не винограда «сира», и некоторые образцы получатся менее «винными», чем другие. Так что постараемся отбросить предрассудки и рассмотрим каждое новое вино как новый вкусовой опыт. Главное — чтобы понравилось вам.



Кислотность. Помимо общей балансировки вкуса кислоты еще и помогают дрожжам при брожении. Так что в случае с недостаточно кислыми ингредиентами можно использовать добавки вроде лимона или лимонной кислоты.

Танинность. Фенольные соединения, особенно заметные в красных винах, придают им богатое, несколько вяжущее послевкусие. Кроме того, танины улучшают сохранность вина при выдержке. Чай содержит танины и может быть использован в этом качестве в домашнем виноделии — зеленый или черный.

Тело. Этот термин описывает полноту, ощущения от вина во рту — вина с недостатком тела получаются слишком легкими и «тонкими». Если вам нравится более полное тело, оно может быть сделано более полным за счет сухофруктов — мы предпочитаем кишмиш или изюм, вы можете взять другие сухофрукты, виноградный сок или даже бананы.

Одна из основных причин, по которой виноград стал основным сырьем для вина, в том, что он в той или иной степени демонстрирует все эти характеристики, а также содержит достаточное количество воды и сахара. Он уже содержит все, что нужно для вина, а многие другие фрукты требуют добавления воды, сахара, а иногда и других ингредиентов. Конечно, вы можете делать отменные вина с большей сбалансированностью описанных выше качеств. Так, если вам понравится полное тело в получившемся напитке, поймите, как вы его получили, — и используйте этот принцип в следующем рецепте.

Прочувствуйте ключевые этапы приготовления вина — и вы сможете разрабатывать свои рецепты.

1. Извлечение сахаров и вкусов из сырья. Этот этап может включать в себя кипячение, давление или замачивание — в зависимости от исходных фруктов или овощей.
2. Добавление воды, сахара и вспомогательных ингредиентов. Жидкое сырье, содержащее сахара и вкусо-ароматические вещества, называется суслом.
3. Основное брожение после добавления дрожжей. Часто это делают в ведре из пищевого пластика, иногда — вместе с пульпой (мякотью), что может усилить вкус.

Специальные дрожжи помогают сделать вино лучше — но большая их часть разработана для виноградно-го вина. Разные штаммы дрожжей имеют разную стойкость к алкоголю — значит, могут делать вино разной крепости. Мы рекомендуем покупать дрожжи в пакетиках-саше в специализированных магазинах.

4. Перелив зеленого вина для дображивания.
5. Примерно через месяц вино нужно снять с осадка.
6. Созревание до розлива по бутылкам.

Архетипический образ домашнего винодела — большая оплетенная **бутыль**. Традиционно используются стеклянные емкости, но подойдут и пластиковые. Мы используем бутылки объемом 4,5 литра.

Гидрозатвор. Он представляет собой изогнутую трубку, в которую наливается чистая вода (или спирт), которая позволяет вырабатываемому при брожении газу выходить, но не позволяет воздуху (и содержащимся в нем микроорганизмам) контактировать с вином.

Пробка. В нее вставляется гидрозатвор.

Емкость для брожения. Например, ведро с крышкой. В некоторых рецептах оно должно выдерживать высокие температуры, так что если вы выбрали пластик, то он должен быть термостойким. В пивоваренных магазинах продаются ведра, в крышки которых вмонтирован гидрозатвор.

Большая кастрюля — для нагрева воды и других ингредиентов.

Ложка с длинной ручкой — для перемешивания.

Силиконовые трубки — для перелива вина. Существуют специальные трубки с сифонами. Многие переливают по старинке — создавая необходимую разницу давления ртом.

Машинка для укупорки бутылок (см. с. 17).

Ткань для отцеживания сока от мякоти.

Другие важные, но необязательные девайсы — термометр и ареометр (см. с. 11).