Настоящий коньяк продается в магазинах по запредельным ценам. Дешевые напитки производители получают путем добавления в них различных присадок. Вкус и качество такого алкоголя сильно отличается от настоящего коньяка.

Получить хороший напиток можно в домашних условиях. Для этого потребуется только качественный самогон и дубовая щепа. В результате получается ароматный напиток, который сможет заменить на столе настоящий коньяк. Дубовые чипсы будут имитировать аромат, который приобретают коньяки при отстаивании в дубовых бочках.

**Подготовка ингредиентов для настоя самогона на дубовой щепе**

Лучше всего использовать самогон, приготовленный из винограда или фруктов с сахаром. В любом случае алкоголь должен быть хорошо очищен. Дубовые чипсы мы рекомендуем покупать только в специализированных магазинах. Сделать их можно, конечно, и самостоятельно, однако эта процедура сложная и имеет смысл, только в случае, когда планируется изготовление большого количества домашнего коньяка.

**Для приготовления напитка потребуется:**

* самогон (45%) – 1 л.;
* дубовая щепа - 30-60 гр.;
* карамель.

Количество чипсов и карамели зависит от личных предпочтений. В первый раз можно настоять самогон в нескольких тарах, добавив в них разное количество ингредиентов. В дальнейшем делать коньяк по тому рецепту, по которому получился самый вкусный напиток.

**Самогон на дубовой щепе: приготовление**

Возьмите стеклянную посуду и всыпьте в нее дубовые чипсы. Влейте 1 литр самогона, плотно закройте крышкой и уберите в прохладное темное место на 3 месяца.

Профильтруйте полученный напиток. Для этого возьмите воронку и бумажный фильтр и тонкой струей пропустите через него настоянный самогон. Струя должна падать с высоты около 50 см. Так алкоголь не только очистится от осадка, но и насытится кислородом.

Полученное бренди будет иметь бледный цвет. Чтобы сделать его более насыщенным, можно использовать карамель. Чем ее больше, тем ярче будет цвет. Оптимальное количество на литр самогона – столовая ложка. Возьмите сахар и нагревайте на огне в металлической посуде до тех пор, пока цвет не станет коричневым. Смешайте его с небольшим количеством алкоголя и вылейте в общую тару.

Разливать настой самогона на дубовых бочках нужно в чистые, простерилизованные, сухие бутылки. Тару плотно закрыть, чтобы не выходил спирт. Если при изготовлении напитка использовалось качественное сырье, то полученный вкус будет сравним с настоящим дорогим коньяком.