Разного рода умельцы могут приготовить самогон с самых разных продуктов. Часто используются фрукты, к которым добавляют еще разные специи и примеси, чтобы вкус был похож на что-то необычное и оригинальное.

Конечно, это весьма сложный и кропотливый процесс. Поэтому лучше всего начинать из проверенных путей. Классический рецепт самогона из сахара станет отличным фундаментом для будущих экспериментов.

**Следуя классике**

Чтобы сделать хороший алкоголь, необходимо следовать простым принципам. Для классического рецепта будет достаточно следующих ингредиентов и приспособлений:

* Самогонный аппарат
* Чистые посудины (для отстаивания браги, и так далее)
* 6 кг сахара
* Читая вода (кипяченая или выстоянная) до 20 литров
* Прессованные дрожжи – 600 г (можно заменить и сухими – 120 г)
* Лимонная кислота
* «Осветлители» для самогона (например, бентонит – белая глина)

Первым делом необходимо приготовить концентрированный сахарный сироп. **На 3 литра воды 6 кг сахара.** Воду подогреть до 80 градусов, добавить сахар, кипятить на малом огне. После этого добавить лимонную кислоту, и оставить «томиться» на маленьком огне приблизительно 1 час (лучше чуть больше на пару-тройку минут). Это сразу убьет двух зайцев: избавит от вредных бактерий, и ускорит брожение.

Далее необходимо переходить к браге. Замешиваем полученный концентрат с водой, придерживаясь температуры **в районе 25-30 градусов.**После этого можно вводить и дрожжи. Но их желательно разводить отдельно. Стоит отметить, что хлебные дрожжи могут дать весьма обильную пену. Использовать их можно, но следует быть готовым. А в идеале, стоит применять именно спиртовые дрожжи.

В процессе брожения некоторые боятся неприятного запаха. Но если в процессе использовать сироп, то его не будет. Заготовку поместить в теплую комнату (дополнительно обогревать можно, завернув заготовку в полотенце, у обогревателя на при слабом режиме). Займет все это приблизительно 5-7 дней.

**Как понять, когда брожение дошло до конца?**

С учетом того, что сроки размыты, классический рецепт самогона разрешает проверять брожение уже спустя три дня. Иногда этого тоже достаточно (концентрация сахара, качество дрожжей, температура брожения, и много других факторов). Признаки завершенного брожения будут такими:

* Жидкость не пузырится
* Отсутствует сладкий привкус
* Верхние слои посветлели, даже стали прозрачными (если нет каких-то дополнительных добавок)

Еще интересным способом проверки является огонь. Если жидкость еще бродит, то углекислый газ, выделяющийся из нее, будет тушить поднесенный к ней огонек. Соответственно, если, например, спичка продолжает гореть – значит брожение уже закончилось.

Следующим шагом будет перегонка через самогонный аппарат. Что делать дальше, думаем, описывать не обязательно. Напиток готов для употребления, или может стать основной для нового напитка (например, самогон на грецких орехах).