Перед первой перегонкой

Чек-лист технолога HERTZ: брага готова, сырец пойдёт чистым

- [ ] Брага выбродила: плотность не меняется двое суток, а по пересчёту рефрактометра сахара не осталось. Ареометр в сброженной браге ноль не покажет — это нормально.
- [ ] Брага на кодзи или ХОС бродила при 18–30 °C около месяца при комнатной температуре, а при температуре ниже 22 °C — полтора. Готовность зерновой браги на кодзи — по сильному осветлению и потемнению, а не по плотности.
- [ ] Брагу не сульфитировали. Исключение — сливовая брага, где сульфит предусматривает техкарта.
- [ ] За пару часов до перегонки внесён CL-11 SULFUR CONTROL — в любую брагу под перегонку, дозировка по инструкции.
- [ ] Брагу перед перегонкой с осадка не снимают.
- [ ] Густую брагу, мезгу или зерновую брагу с осадком гоните паром или в кубе с мешалкой, иначе пригорит.
- [ ] Ржаную брагу — она пенится и в кубе — заливайте не больше чем на две трети объёма куба.
- [ ] Первая перегонка — на сырец, быстро и почти досуха; делить её на фракции обычно не нужно. Сырец не пьют и не пробуют: головы отбирают на второй, дробной перегонке. Сколько выйдет сырца и до какой крепости гнать — калькулятор «Дистилляция».
- [ ] Головы прошлых перегонок в куб не добавлены; хвосты прошлых перегонок можно добавить в следующую перегонку.
- [ ] Перегонку не оставляйте без присмотра. Нагрев 3–4 кВт — повод проверить проводку; под рукой огнетушитель. На открытом газе пары спирта в помещении могут вспыхнуть объёмным взрывом.

Калькуляторы «Дистилляция» и «Фракции» — hrtz.store/calculator/. Подробно — статьи «Сивушные масла и сера в дистилляте» и «Фракции при перегонке» на hrtz.store/infohelp/. Дозы препаратов — только по инструкциям: hrtz.store/instructions.