



ТОП 50 рецептів для самогонних апаратів та ректифікаційних колон





РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ САМОГОННОГО АППАРАТА

1. Самогон "Класичний зерновий"

Інгредієнти:

- 8 кг ячменного солоду
- 5 кг цукру
- 30 л води
- Дріжджі (сухі або рідкі)

Процес приготування:

1. Зваріть ячменний солод у воді при температурі 65-70°C протягом 2-3 годин.
2. Відцідіть відвар, додайте цукор, перемішайте і доведіть об'єм до 30 літрів водою.
3. Охолоджуйте суміш до температури 30-35°C.
4. Додайте дріжджі і перемішайте. Накрийте суміш чистою тканиною і залиште на 7-10 днів для бродіння.
5. Перегоніть отримане сушло в самогонному апараті.

2. Самогон "Яблучний"

Інгредієнти:

- 10 кг яблук
- 5 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Наріжте яблука, видаліть кісточки, а потім подрібніть їх в блендері.
2. Додайте цукор і воду до отриманого пюре, перемішайте.
3. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 30-40 хвилин.
4. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
5. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.



3. Самогон "Ржаний"

Інгредієнти:

- 5 кг ржаної муки
- 6 кг цукру
- 25 л води
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Розводьте ржану муку в воді і доведіть до кипіння.
2. Додайте цукор, перемішайте і дайте суміші вистоятися до 25-30°C.
3. Додайте дріжджі і залиште суміш для бродіння 5-7 днів.
4. Перегоніть отримане сусло в самогонному апараті.

4. Самогон "Кукурудзяний"

Інгредієнти:

- 8 кг кукурудзи (свіжої або молотої)
- 20 л води
- 3 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Варіть кукурудзу в воді протягом 2 годин.
2. Додайте цукор, перемішайте і дайте суміші вистоятися до 30-35°C.
3. Внесіть дріжджі і дайте суміші бродити 7-10 днів.
4. Перегоніть сусло в самогонному апараті.

5. Самогон "Пшеничний"

Інгредієнти:

- 7 кг пшеничного солоду
- 4 кг цукру
- 25 л води
- Дріжджі (сухі або рідкі)



Процес приготування:

1. Зваріть пшеничний солод у воді при температурі 65-70°C протягом 2-3 годин.
2. Відцідіть відвар, додайте цукор, перемішайте і доведіть об'єм до 30 літрів водою.
3. Охолоджуйте суміш до температури 30-35°C.
4. Додайте дріжджі і перемішайте. Накрийте суміш чистою тканиною і залиште на 7-10 днів для бродіння.
5. Перегоніть отримане сусло в самогонному апараті.

6. Самогон "Вишневий"

Інгредієнти:

- 8 кг вишень
- 5 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Видаліть кісточки з вишні, а потім подрібніть її блендером.
2. Додайте цукор і воду до отриманого пюре, перемішайте.
3. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 30-40 хвилин.
4. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
5. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

7. Самогон "Червона слива"

Інгредієнти:

- 10 кг червоних слив
- 5 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі



Процес приготування:

1. Видаліть кісточки з слив, а потім подрібніть їх в блендері.
2. Додайте цукор і воду до отриманого пюре, перемішайте.
3. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 30-40 хвилин.
4. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
5. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

8. Самогон "З дубової стружки"

Інгредієнти:

- 5 кг дубової стружки
- 6 кг цукру
- 25 л води
- Дріжджі
- Зваріть дубову стружку в воді протягом 2-3 годин.

Процес приготування:

1. Відцідіть відвар, додайте цукор, перемішайте і доведіть об'єм до 30 літрів водою.
2. Охолоджуйте суміш до температури 30-35°C.
3. Додайте дріжджі і перемішайте. Накрийте суміш чистою тканиною і залиште на 7-10 днів для бродіння.
4. Перегоніть отримане сусло в самогонному апараті.

9. Самогон "З рожевих груш"

Інгредієнти:

- 8 кг рожевих груш
- 5 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Наріжте груші, видаліть кісточки, а потім подрібніть їх в блендері.
2. Додайте цукор і воду до отриманого пюре, перемішайте.



3. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 30-40 хвилин.
4. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
5. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

10. Самогон "Лавандовий"

Інгредієнти:

- 7 кг лаванди
- 4 кг цукру
- 25 л води
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Зваріть лаванду в воді протягом 2-3 годин.
2. Відцідіть відвар, додайте цукор, перемішайте і доведіть об'єм до 30 літрів водою.
3. Охолоджуйте суміш до температури 30-35°C.
4. Додайте дріжджі і перемішайте. Накрийте суміш чистою тканиною і залиште на 7-10 днів для бродіння.
5. Перегоніть отримане сусло в самогонному апараті.

11. Самогон "3 чорниці"

Інгредієнти:

- 6 кг чорниць
- 5 л води
- 3 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Перетріть чорниці, додайте цукор і воду, перемішайте.
2. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 20-30 хвилин.
3. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
4. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.



12. Самогон "Лимонний"

Інгредієнти:

- 10 лимонів
- 5 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Видавіть сік з лимонів, додайте цукор і воду, перемішайте.
2. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 20-30 хвилин.
3. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
4. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

13. Самогон "Весняний каштан"

Інгредієнти:

- 5 кг каштанів
- 6 кг цукру
- 25 л води
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Варіть каштани в воді протягом 2-3 годин.
2. Відцідіть відвар, додайте цукор, перемішайте і доведіть об'єм до 30 літрів водою.
3. Охолоджуйте суміш до температури 30-35°C.
4. Додайте дріжджі і перемішайте. Накрийте суміш чистою тканиною і залиште на 7-10 днів для бродіння.
5. Перегоніть отримане сусло в самогонному апараті.

14. Самогон "Карамельний"

Інгредієнти:

- 4 кг цукру



- 4 л води
- 2 кг карамелі
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Розітріть цукор з водою і додайте карамель.
2. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 30-40 хвилин.
3. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
4. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

15. Самогон "Смородиновий"

Інгредієнти:

- 7 кг смородини
- 5 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Перетріть смородину, додайте цукор і воду, перемішайте.
2. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 20-30 хвилин.
3. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
4. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

16. Самогон "Малиновий"

Інгредієнти:

- 9 кг малини
- 4 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Перетріть малину, додайте цукор і воду, перемішайте.



2. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 20-30 хвилин.
3. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
4. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

17. Самогон "Апельсиновий"

Інгредієнти:

- 8 апельсинів
- 5 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Видавіть сік з апельсинів, додайте цукор і воду, перемішайте.
2. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 20-30 хвилин.
3. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
4. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

18. Самогон "Кавовий"

Інгредієнти:

- 200 г кавових зерен
- 5 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Зваріть кавові зерна в воді протягом 2 годин.
2. Відцідіть відвар, додайте цукор, перемішайте і доведіть об'єм до 10 літрів водою.
3. Охолоджуйте суміш до температури 25-30°C.
4. Додайте дріжджі і перемішайте. Накрийте суміш чистою тканиною і залиште на 7-10 днів для бродіння.
5. Перегоніть отримане сусло в самогонному апараті.



19. Самогон "Горілочна вишня"

Інгредієнти:

- 5 кг вишень
- 6 кг цукру
- 25 л води
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Видаліть кісточки з вишні, а потім подрібніть її блендером.
2. Додайте цукор і воду до отриманого пюре, перемішайте.
3. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 30-40 хвилин.
4. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
5. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

20. Самогон "Персиковий"

Інгредієнти:

- 8 кг персиків
- 5 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Наріжте персики, видаліть кісточки, а потім подрібніть їх в блендері.
2. Додайте цукор і воду до отриманого пюре, перемішайте.
3. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 30-40 хвилин.
4. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
5. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

21. Самогон "М'ятний"

Інгредієнти:

- 200 г м'яти



- 5 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Зваріть м'яту в воді протягом 1-2 годин.
2. Відцідіть відвар, додайте цукор, перемішайте і доведіть об'єм до 10 літрів водою.
3. Охолоджуйте суміш до температури 25-30°C.
4. Додайте дріжджі і перемішайте. Накрийте суміш чистою тканиною і залиште на 7-10 днів для бродіння.
5. Перегоніть отримане сусло в самогонному апараті.

22. Самогон "Ківі-Банан"

Інгредієнти:

- 5 кг ківі
- 5 кг бананів
- 5 л води
- 3 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Наріжте ківі і банани, додайте цукор і воду, перемішайте.
2. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 20-30 хвилин.
3. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
4. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

23. Самогон "Грушево-карамельний"

Інгредієнти:

- 8 кг груш
- 5 л води
- 2 кг цукру
- 500 г карамелі
- Дріжджі



Процес приготування:

1. Наріжте груші, додайте цукор і воду, перемішайте.
2. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 30-40 хвилин.
3. Додайте карамель, перемішайте.
4. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
5. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

24. Самогон "Апельсиновий"

Інгредієнти:

- 10 апельсинів
- 5 л води
- 2 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Видавіть сік з апельсинів, додайте цукор і воду, перемішайте.
2. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 20-30 хвилин.
3. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
4. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.

25. Самогон "Манго-ананасовий"

Інгредієнти:

- 5 кг манго
- 5 кг ананасів
- 5 л води
- 3 кг цукру
- Дріжджі

Процес приготування:

1. Наріжте манго і ананаси, додайте цукор і воду, перемішайте.



2. Доведіть суміш до кипіння і варіть при слабкому вогні протягом 20-30 хвилин.
3. Охолодіть суміш до температури 25-30°C, додайте дріжджі і перемішайте.
4. Залиште для бродіння протягом 7-14 днів, а потім перегоніть.



РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ РЕКТИФІКАЦІЙНОЇ КОЛОНИ

26. Ректифікат "Дзеркальна чистота"

Інгредієнти:

- 10 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 литр води
- Активне вугілля

Процес приготування:

1. Змішайте самогон і воду в ректифікаційному кубі.
2. Проведіть фракційну ректифікацію, збираючи відповідні фракції.
3. Проведіть фільтрацію через активне вугілля для підвищення чистоти.

27. Ректифікат "Срібна перлина"

Інгредієнти:

- 15 л самогону (з самогонного апарату)
- 2 л води
- Ароматичні трави (лаванда, аніс, коріандр)

Процес приготування:

1. Змішайте самогон і воду в ректифікаційному кубі.
2. Додайте ароматичні трави для створення вишуканого букету.
3. Проведіть ректифікацію з уважним збором різних фракцій.

28. Ректифікат "Екзотичний"

Інгредієнти:

- 12 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л фруктового соку (манго, ананас, персик)
- 1 л води
- Ароматичні трави (жасмин, м'ята)



Процес приготування:

1. Змішайте самогон, фруктовий сік і воду в ректифікаційному кубі.
2. Додайте ароматичні трави для створення екзотичного аромату.
3. Проведіть ректифікацію, контролюючи температуру і фракції.

29. Ректифікат "Легкий бриз"

Інгредієнти:

- 14 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л води
- Цитрусова цедра (лайм, лимон)
- 1 літр фруктового настою

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду та фруктовий настій в ректифікаційному кубі.
2. Додайте цитрусову цедру для свіжого аромату.
3. Проведіть ректифікацію, відділяючи легкі фракції.

30. Ректифікат "Родзинково-ванільний"

Інгредієнти:

- 12 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л води
- Родзинки
- Ваніль

Процес приготування:

1. Змішайте самогон і воду в ректифікаційному кубі.
2. Додайте родзинки і ваніль для насичення смаку.
3. Проведіть ректифікацію з уважним відбором фракцій.

31. Ректифікат "Бархатний"

Інгредієнти:

- 10 л самогону (з самогонного апарату)



- 2 л води
- Кокосове молоко
- Карамель

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду та кокосове молоко в ректифікаційному кубі.
2. Додайте карамель для м'якості смаку.
3. Проведіть ректифікацію, добираючи фракції для бархатистої текстури.

32. Ректифікат "Лавандовий"

Інгредієнти:

- 15 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л води
- Лаванда
- Коріандр

Процес приготування:

1. Змішайте самогон і воду в ректифікаційному кубі.
2. Додайте лаванду та коріандр для витонченого аромату.
3. Проведіть ректифікацію, контролюючи витяг фракцій.

33. Ректифікат "Медово-ванільний"

Інгредієнти:

- 12 л самогону (з самогонного апарату)
- 2 л води
- Мед
- Ваніль

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду та мед в ректифікаційному кубі.
2. Додайте ваніль для ніжності аромату.
3. Проведіть ректифікацію з уважним збором фракцій.



34. Ректифікат "Шоколадний"

Інгредієнти:

- 10 л самогону (з самогонного апарату)
- 2 л води
- Какао боби
- Цукор

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду та кусочки какао в ректифікаційному кубі.
2. Додайте цукор для сладкого смаку.
3. Проведіть ректифікацію з вибором найкращих фракцій.

35. Ректифікат "Апельсиново-чорничний"

Інгредієнти:

- 14 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л води
- Апельсинова цедра
- Чорниці

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду та чорниці в ректифікаційному кубі.
2. Додайте апельсинову цедру для свіжості.
3. Проведіть ректифікацію з уважним збором фракцій.

36. Ректифікат "Медово-імбирний"

Інгредієнти:

- 12 л самогону (з самогонного апарату)
- 2 л води
- Мед
- Імбир

Процес приготування:



1. Змішайте самогон, воду, мед та імбир в ректифікаційному кубі.
2. Додайте мед для ніжності та імбир для гостроти смаку.
3. Проведіть ректифікацію, відокремлюючи фракції для м'якості.

37. Ректифікат "З зеленого чаю та базиліку"

Інгредієнти:

- 14 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л води
- Зелений чай
- Базилік

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду та зелений чай в ректифікаційному кубі.
2. Додайте базилік для аромату та ніжності смаку.
3. Проведіть ректифікацію з уважним відбором фракцій.

38. Ректифікат "Шовковистий бриз"

Інгредієнти:

- 10 л самогону (з самогонного апарату)
- 2 л води
- Лимонна трава
- Коріандр

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду, лимонну траву та коріандр в ректифікаційному кубі.
2. Додайте лимонну траву для освіження та коріандр для гармонії смаку.
3. Проведіть ректифікацію, добираючи фракції для шовковистості.

39. Ректифікат "Ванільно-ірисовий"

Інгредієнти:

- 15 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л води



- Ваніль
- Ірис

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду, ваніль та ірис в ректифікаційному кубі.
2. Додайте ваніль для аромату та ірис для ніжності смаку.
3. Проведіть ректифікацію, відділяючи фракції для елегантності.

40. Ректифікат "Персик та карамбола"

Інгредієнти:

- 12 л самогону (з самогонного апарату)
- 2 л води
- Персики
- Карамбола

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду, персики та карамболу в ректифікаційному кубі.
2. Додайте персики для солодкості та карамболу для гіркоти.
3. Проведіть ректифікацію, контролюючи ароматичний профіль.

41. Ректифікат "Амарантово-м`ятний"

Інгредієнти:

- 10 л самогону (з самогонного апарату)
- 2 л води
- Амарант
- М`ята

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду, амарант та м`яту в ректифікаційному кубі.
2. Додайте амарант для освіження та м`яту для легкості.
3. Проведіть ректифікацію, вибираючи фракції для збалансованого смаку.



42. Ректифікат "Маракуйя з лимоном"

Інгредієнти:

- 14 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л води
- Маракуйя
- Лимон

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду, маракуйю та лимон в ректифікаційному кубі.
2. Додайте маракуйю для кислотності та лимон для освіження.
3. Проведіть ректифікацію, добираючи фракції для яскравості аромату.

43. Ректифікат "Персиково-ванільний"

Інгредієнти:

- 12 л самогону (з самогонного апарату)
- 2 л води
- Персики
- Ваніль

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду, персики та ваніль в ректифікаційному кубі.
2. Додайте персики для солодкості та ваніль для аромату.
3. Проведіть ректифікацію, вибираючи фракції для м'якості.

44. Ректифікат "Апельсин та аніс"

Інгредієнти:

- 15 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л води
- Апельсинова цедра
- Аніс

Процес приготування:



1. Змішайте самогон, воду, апельсинову цедру та аніс в ректифікаційному кубі.
2. Додайте аніс для гармонії та апельсинову цедру для свіжості.
3. Проведіть ректифікацію, вибираючи фракції для чистоти.

45. Ректифікат "Шипшина та медунка"

Інгредієнти:

- 12 л самогону (з самогонного апарату)
- 2 л води
- Ягоди шипшини
- Медунка

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду, ягоди шипшини та медунку в ректифікаційному кубі.
2. Додайте ягоди для кислотності та медунку для аромату.
3. Проведіть ректифікацію, відокремлюючи фракції для природності.

46. Ректифікат "Імбирно-кардомонний"

Інгредієнти:

- 14 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л води
- Корінь імбиру
- Кардамон

Процес приготування:

- Змішайте самогон, воду, корінь імбиру та кардамон в ректифікаційному кубі.
- Додайте імбир для гостроти та кардамон для аромату.
- Проведіть ректифікацію, вибираючи фракції для екзотичності.



47. Ректифікат "Апельсиново-м`ятний"

Інгредієнти:

- 10 л самогону (з самогонного апарату)
- 2 л води
- Апельсини
- М'ята

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду, апельсини та м'яту в ректифікаційному кубі.
2. Додайте апельсини для свіжості та м'яту для легкості.
3. Проведіть ректифікацію, контролюючи ароматичний профіль.

48. Ректифікат "Лемонграс та чорний перець"

Інгредієнти:

- 12 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л води
- Лемонграс
- Чорний перець

Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду, лемонграс та чорний перець в ректифікаційному кубі.
2. Додайте лемонграс для екзотичності та чорний перець для гостроти.
3. Проведіть ректифікацію, відбираючи фракції для вишуканості.

49. Ректифікат "Гранатово-ванільний"

Інгредієнти:

- 14 л самогону (з самогонного апарату)
- 1 л води
- Сік граната
- Ваніль



Процес приготування:

1. Змішайте самогон, воду, сік граната та ваніль в ректифікаційному кубі.
2. Додайте гранат для кислотності та ваніль для аромату.
3. Проведіть ректифікацію, вибираючи фракції для яскравості.

50. Ректифікат "Золота екзотика"

Інгредієнти:

- 10 л самогону (з самогонного апарату)
- 2 л води
- Куркума
- Квітки апельсина

Процес приготування:

1. Змішайте самогон і воду в ректифікаційному кубі.
2. Додайте куркуму для золотистого кольору та квітки апельсина для аромату.
3. Проведіть ректифікацію, збираючи найвищі якісні фракції.