

# Лаборатория самогонки

## МЕДОВУХА ПРЯНАЯ

### НАБОР ДЛЯ ВАРКИ 20 ЛИТРОВ

#### Состав набора

Мед алтайский, специи,  
дрожжи специальные для медовухи.

#### Вам понадобится

Кастрюля или котел 25-30 литров  
(эмалированная или нержавеющая сталь,  
не алюминий)  
Бак для брожения объемом 25-32 литра  
с гидрозатвором  
Шланг для розлива 1-1,5 метра,  
диаметром 6-12 мм.  
Пэт бутылки объемом 1 литр, 20 штук.  
Все необходимое есть в магазине,  
где вы купили набор.

#### Краткая инструкция

Кипячение сусла – 60 минут  
Специи – за 10 минут до окончания  
кипячения сусла  
Брожение при температуре 20-24°C  
7 дней брожение  
14 дней созревание

#### Подробная инструкция

1. Возьмите кастрюлю или емкость из нержавеющей стали объемом 25 литров. Налейте в кастрюлю 20 литров воды и влейте мед из пакета. Хорошенько размешайте.

**Внимание!** Если мед будет трудно выливаться, то можно предварительно положить пакет с медом в горячую воду.

2. Полученное сусло нужно довести до кипения и варить на медленном огне 60 минут. Образующуюся при кипячении пену необходимо убирать шумовкой.

3. Через 50 минут добавьте содержимое пакета с хмелем, травами или специями, это придаст медовухе характерный аромат.

4. После окончания кипячения сусло необходимо охладить. Температура сусла должна быть не выше 30 градусов, иначе дрожжи могут погибнуть. Самый простой способ — закрыть кастрюлю крышкой и поставить в ванну с холодной водой.

5. После остывания нужно перелить сусло в емкость для брожения, довести объем жидкости до 21-22 литров кипяченой водой и внести дрожжи. Емкость закрыть крышкой с гидрозатвором.

6. Брожение происходит при комнатной температуре 20 -24 градуса.

7. Через 7 дней, независимо от того, закончилось брожение или нет, необходимо слить медовуху с осадка, лучше всего это сделать при помощи шланга, аккуратно перелив в другую чистую емкость. Разлить по бутылкам, плотно закрыть бутылки крышками.

8. Бутылки надо 2-3 дня выдержать при комнатной температуре, а потом убрать в холодильник или прохладное место с температурой 5-10 градусов, для созревания.

9. Медовуха приобретет необходимый вкус в течение 14 дней, но храниться она может 6 месяцев и дольше.

# Лаборатория самогонки

## МЕДОВУХА ТАЕЖНАЯ

### НАБОР ДЛЯ ВАРКИ 20 ЛИТРОВ

#### Состав набора

Мед алтайский, травы и специи,  
дрожжи специальные для медовухи

#### Вам понадобится

Кастрюля или котел 25-30 литров  
(эмалированная или нержавеющая сталь,  
не алюминий)  
Бак для брожения объемом 25-32 литра  
с гидрозатвором  
Шланг для розлива 1-1,5 метра,  
диаметром 6-12 мм.  
Пэт бутылки объемом 1 литр, 20 штук.  
Все необходимое есть в магазине,  
где вы купили набор.

#### Краткая инструкция

Кипячение сусла – 60 минут  
Специи – за 10 минут  
до окончания кипячения сусла  
Брожение при температуре 20-24°C  
7 дней брожение  
14 дней созревание

#### Подробная инструкция

1. Возьмите кастрюлю или емкость из нержавеющей стали объемом 25 литров. Налейте в кастрюлю 20 литров воды и влейте мед из пакета. Хорошенько размешайте.

**Внимание!** Если мед будет трудно выливаться, то можно предварительно положить пакет с медом в горячую воду.

2. Полученное сусло нужно довести до кипения и варить на медленном огне 60 минут. Образующуюся при кипячении пену необходимо убирать шумовкой.

3. Через 50 минут добавьте содержимое пакета с хмелем, травами или специями, это придаст медовухе характерный аромат.

4. После окончания кипячения сусло необходимо охладить. Температура сусла должна быть не выше 30 градусов, иначе дрожжи могут погибнуть. Самый простой способ — закрыть кастрюлю крышкой и поставить в ванну с холодной водой.

5. После остывания нужно перелить сусло в емкость для брожения, довести объем жидкости до 21-22 литров кипяченой водой и внести дрожжи. Емкость закрыть крышкой с гидрозатвором.

6. Брожение происходит при комнатной температуре 20 -24 градуса.

7. Через 7 дней, независимо от того, закончилось брожение или нет, необходимо слить медовуху с осадка, лучше всего это сделать при помощи шланга, аккуратно перелив в другую чистую емкость. Разлить по бутылкам, плотно закрыть бутылки крышками.

8. Бутылки надо 2-3 дня выдержать при комнатной температуре, а потом убрать в холодильник или прохладное место с температурой 5-10 градусов, для созревания.

9. Медовуха приобретет необходимый вкус в течение 14 дней, но храниться она может 6 месяцев и дольше.

# Лаборатория самогонки

## МЕДОВУХА АЛТАЙСКАЯ

### НАБОР ДЛЯ ВАРКИ 20 ЛИТРОВ

#### Состав набора

Мед алтайский, травы и специи,  
дрожжи специальные для медовухи

#### Вам понадобится

Кастрюля или котел 25-30 литров  
(эмалированная или нержавеющая сталь,  
не алюминий)  
Бак для брожения объемом 25-32 литра  
с гидрозатвором  
Шланг для розлива 1-1,5 метра,  
диаметром 6-12 мм.  
Пэт бутылки объемом 1 литр, 20 штук.  
Все необходимое есть в магазине,  
где вы купили набор.

#### Краткая инструкция

Кипячение сусла – 60 минут  
Специи – за 10 минут  
до окончания кипячения сусла  
Брожение при температуре 20-24°C  
7 дней брожение  
14 дней созревание

#### Подробная инструкция

1. Возьмите кастрюлю или емкость из нержавеющей стали объемом 25 литров. Налейте в кастрюлю 20 литров воды и влейте мед из пакета. Хорошенько размешайте.

**Внимание!** Если мед будет трудно выливаться, то можно предварительно положить пакет с медом в горячую воду.

2. Полученное сусло нужно довести до кипения и варить на медленном огне 60 минут. Образующуюся при кипячении пену необходимо убирать шумовкой.

3. Через 50 минут добавьте содержимое пакета с хмелем, травами или специями, это придаст медовухе характерный аромат.

4. После окончания кипячения сусло необходимо охладить. Температура сусла должна быть не выше 30 градусов, иначе дрожжи могут погибнуть. Самый простой способ — закрыть кастрюлю крышкой и поставить в ванну с холодной водой.

5. После остывания нужно перелить сусло в емкость для брожения, довести объем жидкости до 21-22 литров кипяченой водой и внести дрожжи. Емкость закрыть крышкой с гидрозатвором.

6. Брожение происходит при комнатной температуре 20 -24 градуса.

7. Через 7 дней, независимо от того, закончилось брожение или нет, необходимо слить медовуху с осадка, лучше всего это сделать при помощи шланга, аккуратно перелив в другую чистую емкость. Разлить по бутылкам, плотно закрыть бутылки крышками.

8. Бутылки надо 2-3 дня выдержать при комнатной температуре, а потом убрать в холодильник или прохладное место с температурой 5-10 градусов, для созревания.

9. Медовуха приобретет необходимый вкус в течение 14 дней, но храниться она может 6 месяцев и дольше.

# Лаборатория самогонки

## МЕДОВУХА КЛАССИЧЕСКАЯ

### НАБОР ДЛЯ ВАРКИ 20 ЛИТРОВ

#### Состав набора

Мед алтайский, хмель,  
дрожжи специальные для медовухи

#### Вам понадобится

Кастрюля или котел 25-30 литров  
(эмалированная или нержавеющая сталь,  
не алюминий!)  
Бак для брожения объемом 25-32 литра  
с гидрозатвором  
Шланг для розлива 1-1,5 метра,  
диаметром 6-12 мм  
Пэт бутылки объемом 1 литр, 20 штук  
Все необходимое есть в магазине,  
где вы купили набор.

#### Краткая инструкция

Кипячение сусла – 60 минут  
Специи – за 10 минут  
до окончания кипячения сусла  
Брожение при температуре 20-24°C  
7 дней брожение  
14 дней созревание

#### Подробная инструкция

1. Возьмите кастрюлю или емкость из нержавеющей стали объемом 25 литров. Налейте в кастрюлю 20 литров воды и влейте мед из пакета. Хорошенько размешайте.

**Внимание!** Если мед будет трудно выливаться, то можно предварительно положить пакет с медом в горячую воду.

2. Полученное сусло нужно довести до кипения и варить на медленном огне 60 минут. Образующуюся при кипячении пену необходимо убирать шумовкой.

3. Через 50 минут добавьте содержимое пакета с хмелем, травами или специями, это придаст медовухе характерный аромат.

4. После окончания кипячения сусло необходимо охладить. Температура сусла должна быть не выше 30 градусов, иначе дрожжи могут погибнуть. Самый простой способ — закрыть кастрюлю крышкой и поставить в ванну с холодной водой.

5. После остывания нужно перелить сусло в емкость для брожения, довести объем жидкости до 21-22 литров кипяченой водой и внести дрожжи. Емкость закрыть крышкой с гидрозатвором.

6. Брожение происходит при комнатной температуре 20 -24 градуса.

7. Через 7 дней, независимо от того, закончилось брожение или нет, необходимо слить медовуху с осадка, лучше всего это сделать при помощи шланга, аккуратно перелив в другую чистую емкость. Разлить по бутылкам, плотно закрыть бутылки крышками.

8. Бутылки надо 2-3 дня выдержать при комнатной температуре, а потом убрать в холодильник или прохладное место с температурой 5-10 градусов, для созревания.

9. Медовуха приобретет необходимый вкус в течение 14 дней, но храниться она может 6 месяцев и дольше.