

## Расчет количества самогона из 10 литров браги

Как рассчитать выход самогона из 10 литров браги? [камю джубили](#) В большинстве популярных рецептов, доказавших свою эффективность на практике, количество сахара, добавляемого в начальную смесь, указывается в количестве 300 — 350 г на 1 л воды. Подобные параметры позволяют гарантировать быстрое и полное сбраживание практически без остатка, что позволит получить на выходе (в идеальном варианте) около 200 — 250 мл самогона с 1 л браги. Это означает, что из 20 литров браги (средний объем стандартного перегонного куба) получается 4 — 5 л готового продукта или 2 — 2,5 л с 10 л.

Как можно увеличить количество самогона, получаемого с единицы объема браги? Прежде всего, следует обратить внимание на тип используемых дрожжей, поскольку именно от этих микроскопических грибков зависит протекание процесса брожения. Современная промышленность производит несколько основных дрожжевых культур, главные отличия между которыми заключаются в скорости размножения и максимальном значении устойчивости к действию спирта:

хлебопекарные — применяются для добавления в выпечку, обладают способностью выделять большое количество углекислого газа, которое быстро поднимает тесто;

винные — предназначены для производства вина и разнообразных фруктовых браг, для которых главным показателем является сохранение вкусовых качеств;

пивные дрожжи — характеризуются возможностью развиваться в условиях пониженных температур (так называемое «низовое» брожение, протекающее при 7 – 10 °С), что очень важно для правильного созревания светлых сортов пива;

спиртовые дрожжи — обладают высокой устойчивостью к действию спирта, благодаря чему именно они используются для производства браги, перерабатываемой в крепкие алкогольные напитки.