



TARTALOM

BEVEZETÉS

Jogi kérdések
Mielőtt nekilátnál: A desztillációs folyamat
Kulcslépések és a szükséges felszerelés

1. FEJEZET: CEFRÉZÉS

A cefrészéshez szükséges felszerelés
Árpamalata és egyéb malátázott gabonafélék
A malátázott gabonák használata, cefrészése
Gabonapehely-cefrézés

2. FEJEZET: ERJESZTÉS

Az erjesztés hozzávalói
Az élesztő
Tisztítás, fertőtlenítés és egyéb fogyóeszközök
Az erjesztéshez szükséges felszerelés
Cukros lé készítése

3. FEJEZET: LEPÁRLÁS

Mi a desztillálás?
Desztillálófelszerelés
A lepárló működtetése
Posztdesztilláció

4. FEJEZET: SZÜRÉS

Aktív szén
A szűrő
A szűrési folyamat

5. FEJEZET: ÉRLELÉS

A frakciók keverése
Fában érlelés
A szesz érlelése
Fachipsek, -spirálok vagy -rudak használata

6. FEJEZET: KEVERÉS, KÓSTOLÁS ÉS PALACKOZÁS

Felkészülés a keverésre
Kóstolás
Keveréssel kapcsolatos döntések
Palackozás

7. FEJEZET: VODKA, GIN, SCHNAPPS ÉS EGYÉB KEZDŐBARÁT RECEPTEK

10 Vodka 128
11 Gin 129
Schnapps 134

14 Könnyen elkészíthető semleges szesz (vodkahoz, ginhez és schnappshoz) 136
22 Semleges búzapárlat 139

8. FEJEZET: A RUM ÉS NÉHÁNY, EGY FOKKAL NEHEZEBB RECEPT

32 Rum 144
34 Sötét rum egyszerűen 148
38 Hagyományos fehér rum 152
42 Alma- vagy szőlőbrandy egyszerűen 154
43 Blanco tequila egyszerűen 156

9. FEJEZET: A WHISKEY ÉS PÁR HASZNOS RECEPT

48 Whiskey: alapok 160
50 „Könnyű” malátawhiskey 166
58 A skót whiskey 175
60 A bourbon whiskey 178
69 Kukoricawhiskey 181

10. FEJEZET: A LEPÁRLÓ KIVÁLASZTÁSA

72 Tuchnivalók a lepárlókról 186
77 A lepárlótest: a főzőüst és a hőforrás 188
78 Kondenzátorok 195
Tornyos lepárlófej 200
82 Alembikus lepárlófej 204

SZÓJEGYZÉK

ÍZDIAGRAMOK KÉSZÍTÉSE

FORRÁSOK

102 KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

A SZERZŐRŐL

TÁRGYMUTATÓ

118 220

CEFRÉZÉS

1. fejezet

Abban az esetben, ha gabonaalapú párlatot szeretnél készíteni, az első lépés az eljárásban a cefrőzés. Amennyiben kizárólag agávét, melaszt, mézet, dextrózt, étkezési cukrot használsz, át is ugorhatod ezt a lépést, mert ezek a cukrok erjedésre kész állapotban vannak. Nagy előnye az ilyen, egyszerűbb típusú cukrok használatának, hogy nem szükséges cefrézni, ami az egész desztillációs folyamat legnehezebb része tud lenni.

A cefrőzés annak a folyamata, amikor a keményítőből – amely egy összetett szénhidrát, vagy más néven cukor – egyszerű szénhidrátot/cukrot készítünk, mint amilyen például a glükóz. A nagyobb cukormolekulákat – amelyek a malátában vannak jelen – enzimek bontják le kisebb cukormolekulákká. Ezt a folyamatot számos típusú malátázott, illetve malátázatlan (nyers) gabonával el lehet végezni, mindegy, ami tartalmaz keményítőt. A gabonák közül az árpát használják a leggyakrabban, aminek számos oka van: ezt könnyű malátázni, cefrézni, jó íze van, különböző klímákon megéli, stb.

Az olyan gabonák, mint a rozs, a búza, a rizs vagy a zab is gyakran megjelennek a párlatokban. Mindegyik tartalmaz keményítőt, és mindegyikben át lehet alakítani az összetettebb cukrokat egyszerűbbé. Talán hallottad már, hogy Amerika leginkább kedvelt whiskey-típusában, a *bourbon*ben kötelező kukoricát használni. A párlatózók legtöbbször helyben veszik a gabonát, így abból főznek, amijük van, és a bourbonfőzdek környéke bizony tele van kukoricásokkal. A klíma és a mezőgazdasági viszonyok nagyban befolyásolják, hogy az adott ország kultúrájában milyen típusú párlat terjed el. A kínai *pajcsi*ba cirok és rizs kerül, hiszen ez az, amit arrafelé termesztenek. A francia *cognac*okba a gabona mellett szőlőt tesznek. Ha megnézzük a keresletet a gabonaalapú párlatokra, mint a whiskey, a pajcsi és sok híres gin, illetve vodka, azt látjuk, hogy a gabonafélék létfontosságúak a legtöbb népszerű párlat elkészítéséhez.





Ha megvolt, akkor teszteld a másik üvegcseit is, a hatodikát és a nyolcadikat, s amennyiben megfelelőnek érzed, öntsd hozzá a keveréshez. Ha úgy látod, hogy valami nem stimmel vele, akkor még ne keverd be, hanem folytasd a tesztelést, és hasonlítsd össze a többi szegmenssel! Térj vissza hozzá néhány üveg tesztelését követően, utána már talán máshogy fogod látni, és bátran hozzá-öntöd a gyűjtőedényhez.

Ha a hatodik, hetedik, nyolcadik üveget bekeverted, akkor az előpárlati frakció felé mozdulj el, és teszteld először az ötödik, majd a negyedik és a harmadik üveget! Tanácsos egyszerre egy irányba indulni, és azt követni, ami a tisztább párlatot eredményezi. Mäskülönben én személy szerint középről szoktam egyszerre mind a két irányba kifelé mozogni, először az ötödik üveget tesztelve, majd ezt követően a kilencediket. Szimatolj jól bele, és amelyik irány kevésbé offenzív, arra fókuszálj. Kóstold meg! Általában ezekben az üvegekben már dinamikusabb ízvilágot tapasztalhatsz; ha nem offenzív, akkor add hozzá az egészet a gyűjtőedényhez. Az ötödik és a kilencedik szegmens már könnyen tartalmazhat kongenereket és acetaldehideket, de még csak kis mennyiségben. Ha nem offenzív a párlat aromája, akkor nyugodtan keverd be az egészet, ám ha bizonytalan vagy, akkor csak a felét, a másik felét meg tedd el későbbre. Ha egy fokkal profizsionálisabban és lekövethetőbben szeretnéd csinálni, akkor minden mennyiséget, amit bekeversz, mérj ki, és jegyzetelj le! A jegyzeteket visszanzétheted, amikor már a kész keverést kóstold.

Ezt követően a negyedik és a tizedik szegmens kerül sorra, amelyekben már keveredik a középpárlati és az elő- és utópárlati frakciókkal. Ha nem érzed már olyan jól a szagokat, akkor szippants bele mélyen a kézfejedbe vagy az alkarodba! A túl sok alkohol átmenetileg csökkenti a szaglási és ízelelési képességedet. Ezzel a technikával, illetve sóltan keksz májszolásával a szaglás és az ízelelés is vissza lehet állítani. Ha fáradnak már az érzékeid, akkor tarts szünetet, vagy tesztelj más módon! Dugd bele az ujjadat a párlatba, és keresd az olajosság jeleit! Rázd meg az üveget: olajosnak hat a kinezete? Hasonlítsd össze a többi üveggel! Jegyzetelj! Bármí, amit szagolsz, ízelelsz, tapintasz vagy látsz, változhat szegmensről szegmensre.

Ahogy az ötödik és a kilencedik üvegnél is tetted, itt is a kevésbé offenzív aromájúra fókuszálj! A negyedik és a tizedik üveg után már ne legyél irigy, a gyűjtőedényben lévő párlat nagyon jó ezen a ponton, ezért ezekből a szegmensekből a 25 százaléknak a hozzáadása jó arány arra, hogy egy kis mélységet kölcsönözzön az italnak. Nincs értelme annak, hogy az egésznek a beleöntésével a spórolás érdekében elrontsd a párlatot, ugyanis a megmaradt alkoholt újrahasonosíthatod a következő lepárlásnál. A maradék szeszt tedd el, és keverd bele a következő párlatba, vagy párold le őket ismét, és készíts belőlük egy teljesen újat!

Fejzd be a keverést az első-harmadik, illetve tizenegyedik-tizenötödik üvegek tesztelésével: könnyen meglehet, hogy ezek már semmi használhatót nem fognak tartalmazni, vagy csak nagyon-nagyon keveset. Nyugodtan teszteld végig az összes üveget, és ha megvagy, kezd el keverni, és öntsd bele a hetedik üveget a gyűjtőedénybe, majd a többi kiválasztott szegmenst is! Ha be tudod zárni a gyűjtőedényt, akkor rázd össze, ha nem, akkor kevergesd! Ezt követően kóstold meg, és dönts el, mitévő leszel vele! Lepalackozod, vagy elteszed, hogy érjen egy kicsit? Valami hiányzik még belőle? Ha jó a memóriád, vagy vannak jegyzeteid, akkor lehet, hogy pont akad egy szegmens, amelynek a hozzáadásával tökéletesítheted a keverést.

A LEPÁRLÓ KIVÁLASZTÁSA

10. fejezet

A lepárló a párlatkészítés ikonikus szimbóluma. Az a sok fém, az a sok menő alkatrész! Persze lehet bűnronda is, egy összechapott tákolmány, vagy egy tökéletesre fényezett, gömbölyű rézcsoda! Mindegyikkel lehet jó szeszt készíteni. Rajtad múlik, melyet választasz.

Ha olyan vagy, mint én, és fehér szeszeket meg érleltetlek egyaránt akarsz készíteni, akkor légy a nyomdokaimba! A semleges szeszek készítéséhez a réz Still Spirits T500 Column nagyon jó választás. Remek refluxos kialakítás, amellyel tiszta, magas alkoholtartalmú szeszeket lehet készíteni. A modell mellett szól az is, hogy csak be kell hozzá még szerezni egy alembikus fedelet, a Still Spirits Copper Alembic Dome-t, hogy whiskey-t és rumot vagy más alembikus lepárlóban készítendő italt gyárthass. Mind a kettő alkalmazható a Still Spirits Turbo 500 üst-höz, illetve a Grainfather G30 sörfőző készülékhez.

Ha kreatív szeretnél lenni, akkor ajánlom a Boka Still Design-t, amelynek számos modellje és nagy rajongótáborra van. Nemcsak tartozékokat, leírásokat és terveket találsz a Bokánál, hanem a felhasználók tömegét is, ők pedig szívesen segítenek online, hogy össze tudj rakni a számodra legmegfelelőbb refluxos lepárlófejet. Ha alembikus lepárlót szeretnél, akkor egy főzőlápi kuktaból érdemes kiindulni, amelynek vannak fedélbilincsei, és üstként használható. Ezen túl már csak rajtad múlik, hogyan oldod meg a lepárlófejet. Az olyan kuktadzáján, ami képes benn tartani a nyomást, és rá tudod rögzíteni a rézvezetékeket, amelyek a kondenzátorba vezetnek, jó ötlet.

Rengeteg használatra kész desztillálót lehet kapni. Reményeim szerint ez a fejezet segít eldönteni, hogy melyet válassz.

