Bimber 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 325970 razy.

resztki porzeczek po robieniu soku

cukier

drożdże

woda

proporcje dość dowolne z wyjątkiem drożdży tych w zależności od ilości produktu końcowego do 2kg na 50litrów zacieru owoców - dużo cukru ? zalać wodą i najlepiej podgrzewać (grzałka akwarystyczna była dobra) przez 2-3 tygodnie aż przefermentuje potem już tylko destylacja najlepiej dwukrotna

From: "jl98" <jl98@box43.gnet.pl>

1kg. cukru + 3litry przegotowanej letniej wody + 3-5dkg.drożdży(ew.troszke bakalii lub np.suszonych śliwek)czas fermentacji ok.2 tyg.)prezentowany przez was przepis jest dziwny
Nadesłał(a):iza 2005-08-12 10:08:20

Przepis może jest i dobry ale ponieważ nieczytelnie napisany nic z niego nie wiadomo!
Jeśli jednak chodzi o owoce to ja nie polecam zbyt dużo gdyż w procesie destylacji wydestylują się frakcje takich alkoholi po których to łeb pęka!
Nadesłał(a):Radek <barad@op.pl> 2005-09-02 20:09:21

Najlepszy bimber jest z proporcji "bitwy pod grunwaldem" 1kg cukru 4L wody 10dag drożdży i zero owoców wtedy nie będzie tak śmierdział. Po ukończonej fermentacji(2-3 tyg.) dodać troche węgla aktywnego (2-3 tabletki na 5L) w calu wyklarowania i usunięcia przykrego zapachu i smaku. Po opadnięciu węgla (1-2 tyg.) płyn zlać znad osadu. Zacier można wymieszać z sokiem owocowym i jest wino lub oddestylować na czysty spirol:-)
Nadesłał(a):xx <riddle88@o2.pl> 2005-09-11 11:09:48

10 kg cukru, 40 l wody 5 łyżek drożdży gorzelnianych/granulowane-należy je rozpuścić w ciepłej wodzie z dodatkiem cukru/Zacier musi stać w ciepłym miejscu
ok.6 tyg.Zlać wężykiem z nad osadu/jest czysty jak woda/.
Destylować ostrożnie/ma lecieć cienki strumyczek/.Wystarczy 1 raz.
Nadesłał(a):smakosz 2005-12-01 08:12:54

Widziałem już lepsze przepisy na bimber.Dla przykładu 1kg cukru 4l wody 100g drożdży.Możemy ewentualnie dodać 1kg ryżu,aby fermentację przyspieszyć .wy w ogóle nie piszecie jak destylować .
Nadesłał(a): 2006-01-17 09:01:14

wszystkie w/w sposoby sa ok.problem polega jakim sprzętem destylujemy.
Nadesłał(a):wieslaw 2006-01-17 16:01:47

najlepszy jednak do picia jest zacier bo jest go duzo i łeb peka!!!!!!!!!!!!!!!!!
Nadesłał(a):bolo alkocholik 2006-01-22 14:01:58

wiesław ma rację aby mieć 90volt sukcesu liczy się aparatura
Nadesłał(a):gienek <damchojnowvp.pl> 2006-02-18 20:02:55

a ja tam mam gdzieś dobiore sprytke z przemytu i też mam kaca bez pieprzenia sie w garach.no to cyk.
Nadesłał(a):roman cyk <roman45@tlen.pl> 2006-02-18 21:02:51

Czy ktoś robił bimber z kwaśnym mlekiem i gotowanymi ziemniakami?? robiliśmy to dawno temu i nie pamiętam proporcji.
Nadesłał(a):dorota <zaba_dorota@o2.pl> 2006-02-18 21:02:14

dobry bimber nie jest zly! wlasnie ucze si go wyrabiac i sie troche boje skutkow ubocznych:((((((
Nadesłał(a):mareq 2006-02-21 14:02:56

kto pije ten żyje.jak nie będziesz pił to uschniesz.
Nadesłał(a):bimberowiec <kuto.saki.pl> 2006-02-26 12:02:53

A może piwko? Pisze się kto?
Nadesłał(a):barabara 2006-03-01 11:03:26

Górale robią smrekóweczkę.Do gotowania zacieru dokładają młode pędy świerku.Daje to wspaniały aromat.Piłem różne bimberki,ale ten był po prostu boski.
Nadesłał(a):stary koneser 2006-03-01 17:03:38

człowiek nie wielbłond napić sie musi. tak naprawdw to prawie wszystkie wódki slkepowe to z.....sty syf! sami o tym wiecie dlatego polecam samogonik ale oczywiście z umiarem! naljepsze są nalewki ale to trunki dla wytrwałych smakoszy gdyż ich lezakowanie jest dlugie ale warto poczekać .no i nie pić jak wóde ale sie rozkoszować . to jest to. polecam zastosowaś parę przepisów które znajdziecie na podobnych stronach. smacznego pijmy z rozsądkiem i smskiem

Nadesłał(a):alczi <marek-anton@wp.pl> 2006-03-04 14:03:57

No wszystko fajnie tylko...powiedzcie mi czy ten ryż to trzeba najpierw ugotować ???:P
Nadesłał(a):Cinek z Kostrzyna n/O 2006-03-17 21:03:02

HEHE PRZEPIS:WÓDE40%(PÓŁ LITRA)WLAc DO TYMBARKA WIŚNIOWEGO(1LITR)WRZUCIĆ DROŻDZE I ZALAĆ WODĄ(1LITR)SZCZELNIE ZAMKNĄĆ NA 1 ROK HEHE NIEWOLNO OD RAZU PIĆ BO SKRĘCI
TRZEBA JESZCZE RAZ WYMIESZAĆ I ROZCIĘCZYĆ Z TYMBARKIEM
(1LITR) HEHE MA TO DO SIEBIE RZE BARDZO DOBRZE WHODZI DO BANI

Nadesłał(a):NOWOPOL MAFIA 2006-04-05 14:04:41

Witam!Chce sie podzielić swoimi doświadczeniami ,a sposób jest prosty mam naszykowany balon ,i kiedy zaczynają sie owoce i co mi zbywa to wszystko tam pakuje , 10kg cukru na 50 litrowy balon i nie zadużo wody , tak jak na wino ,za 3miesiące do aparatury i jak odleży ponad 1 rok to jak koniak .Jak daje śliwki to cukru połowa porcji .(jak odstawiam do leżakowania to dodaje kore bębową i cukier polony i troche syropu z cukru)I nie nazywam tego bimbrem tylko swoiskim koniaczkiem ,bo bimber to bitwa pod Grunwaldem
Nadesłał(a):Gucio 2006-04-09 18:04:05

Mam znalazlem!!!!!
Szukalem go dosyc długo "Dorota zaba" chyba bedziesz zadowolonarobilem go bardzo dawno i byl juz sprawdzony jest to przepis na bardzo szybka fermentacje.
5 kg. cukru
20 l. wody
0,5kg. drozdzy
0,5 l. mleka
4 kg. gotowanych ziemniakow przetartych przez sito lub wyciskarke
wszystko umieszcza sie w balonie i czeka okolo 3 dni,fermentacja jest bardzo burzliwa dlatego ja do rurki nie wlewam wody tylko pare kropel oleju.
Nadesłał(a):lemarek 2006-04-15 11:04:24

Dzieki Lemarek:-)

Nadesłał(a):zaba_dorota 2006-04-18 20:04:21

faktycznie dużo komentarzy ciekawych ale żaden jak również i przepisy nie są sprecyzowane "od poządku do końca" jestem początkującym miłośnikiem i chciałbym wynieść jak najwięcej z owych komentarzy ale niestety nie jest mi to dane {wcale nie dla tego że nic nie kapuje}
Nadesłał(a):grzegorz <ppga@wp.pl> 2006-04-20 20:04:12

HEJ LUDZIE A JAK DESTYLOWAC ZACIER???????PROSZE O KONTAKT NA GG 5848571 LUB EMAIL alfik0055@wp.pl
Nadesłał(a):ALFIK <alfik0055@wp.pl> 2006-05-06 14:05:35

:):) poprostu śmiac sie...
połowa z was to amatorzy... niewiecie jak destylowac...
przepisy podajecie... Ci co wiedza niech podadza tym pozostałym... PoZdRaWIaM wszystkich bimbrowników... ;)hehe
p.s. niema jak sliwowica :):)
Nadesłał(a):Misiek 2006-05-18 11:05:59

aha... jeśli chodzi o dobre przepisy na winka domowej roboty to zapraszam... :):)
Nadesłał(a):Misiek <mhouse@o2.pl> 2006-05-18 11:05:53

co wy ludzie wiecie o zabijaniu?? i pędzeniu??:P
Nadesłał(a)::P 2006-05-28 12:05:09

ja to wszystko wiem sam robie bimberek haha pyszotka a jaki z niego mozna zrobic koniaczek mniam mniam.

Nadesłał(a):roki111 2006-06-18 11:06:45

pierwszy raz prowadzić destylacje w temp.ok 90 C, natomiast drugi raz przez dwa odstojniki w temp 80-82 C -wódeczka wychodzi ekstra zawsze 80 volt.pozdro.
Nadesłał(a):Robio 2006-07-01 09:07:10

I jeszcze coś super sprzęt zrobiłem z kega po piwie 30l. w dolnej części zamontowałem termometr (aparatura prawie profesjonalna nie wymaga nadzorowania), zróbcie taki sprzęt a przekonacie się.
Nadesłał(a):Robio 2006-07-01 09:07:56

Szanowni bimbrownicy Najlepiej robimy wino ,z wina pędzimy bimerek z odstojnikami i jeszcze raz przepędzamy dodając do bimru mleko sproszkowane optrzymujemy 92 volt.
a z tego robimy nalewki .Byłem w kraju totalnej prohibicji kilka lat .Nasz monopolówka nie umywa się .Bitwa pod Grunwaldem czyli data obowjązuje /
Nadesłał(a):arab 2006-07-03 22:07:52

Sorry zapomiałem dodać że obowiązuje przedestylowanie końcowego produktu z użyciem filtru do wody z węglem aktywnym mi to zajmuje 10 litrów bimerku przez 12 godzin i żadna monopolówka sie nie umywa na zdrowie.
Nadesłał(a):arab 2006-07-03 23:07:29

co zrobic aby niebylo czuc tego smrodumoze i to zdrowsze ale ten zapach mnie na wymioty zaciaga

Nadesłał(a):jan 2006-07-25 21:07:18

a gdzie można kupić węgiel aktywny??
Nadesłał(a): 2006-08-01 19:08:32

MAM25 LATA ALE Z DOŚWIADCZENIA PODAM WAM PRZEPIS NA NAPRAWDE DOBRY KONIACZEK 10 G.DROZDZY 10KG CUKRU 40LIT.WODY 2KG.KASZY JECZMIENNEJ 4 JABŁKA MOGĄBYĆ STARTE (NIEKONIECZNIE)3 PACZKI RODZYNEK 3 KARTOFLE STARTE NIEGOTOWANE ORAZ 4 GATOWANE NIE PIĆ DUŻO BO RÓŻNE POMYSŁY DO GŁOWY PRZYCHODZĄ SMACZNEGO. . .

Nadesłał(a):STAROSTA <STARO10@O2.PL> 2006-08-10 16:08:59

do STAROSTY!!! a ile to ma dojrzewać ??????
Nadesłał(a):Andrzej 2006-08-12 14:08:38

chłopaki macie fajne przepisy na "Napój Bogów",ale nie skorzystam ponieważ mam lepszy.
Nadesłał(a):destylator <ania1356@buziaczek.pl> 2006-08-16 07:08:04

jestem początkujący!!!!!!!!!!
Nadesłał(a):darek 2006-08-16 07:08:22

ja zaopatruję się w bimberek u "diabła" -sie pali
Nadesłał(a):tomku 2006-08-29 23:08:07

witam!mam pytanko!jak zmienic smak gotowego juz bimberku,bo strasznie smierdzi,dziekuje
Nadesłał(a):dzazga <beatadzazga@poczta.onet.pl> 2006-09-07 20:09:36

przepedz jeszcze raz ale zwinem wlasnej roboty tzn. zrobionym bez drozdzy piekarniczych
Nadesłał(a):jasiek 2006-10-06 17:10:29

Próbowałem zrobić śliwowicę ale cały nastaw skwaśniał i otrzymałem ocet, czy ktoś ma doswiadczenie w tym temacie i podpowie w szczegółach jak to sie robi?
Nadesłał(a):zielony <wapiti1@poczta.onet.pl> 2007-07-05 14:07:15

ile razy nalezy przedestylowac
Nadesłał(a):cezar 2007-07-23 05:07:24

Destylowaliśmy 2 lub 3 razy ale ten ostatni raz to pół szklanki pierwszego destylaty do śmieci.
Nadesłał(a):Dorota 2007-07-23 15:07:16

heh hcecie dobry bimber to do 3 litrów bimbru wlejcie puł litra syropu miętowego. polecam zajebisty!!!!!
Nadesłał(a):skols07 <skols07@wp.pl> 2008-04-17 18:04:08

a co do śliwowicy to jak masz zamiar psuć alkochol to lepiej sie do tego nie dotykaj
Nadesłał(a):skols07 <skols07@wp.pl> 2008-04-17 18:04:49

dzieki za przepisy hetnie skorzystam z karzdego i napije sie berbeluhy
Nadesłał(a):skols07 <skols07@wp.pl> 2008-04-17 18:04:05

w stęgielku nazywa sie to berbelucha
Nadesłał(a):skols07 <skols07@wp.pl> 2008-04-18 17:04:07

nie ma to jak z drożdży gorzelniczych
Nadesłał(a):

w dwa dni i walić można ile wlezie
Nadesłał(a):

Ja robie zacier z melasy i goraco polecam smak dobry i nie pali w jezyk
Nadesłał(a): <many2-86@o2.pl> 2008-05-31 19:05:21

Czy ktoś robił destylację wina lub zacieru i jak to długo trwa
Nadesłał(a):Parasol <jprosolak@wp.pl> 2008-07-13 23:07:59

Najlepszy zacierek z śliwek ulenek, niebo w ..
Nadesłał(a):KNOKS <knoks@wp.pl> 2008-08-17 12:08:00

Świństwa pijecie.Ja dam wam przepis.
Proporcje są takie na każdy kilogram cukru daję 3 litry ciepłej wody.Cukier rozpuszczam w wodzie i taki klej wlewam do szklanego słoja(moim zdaniem najlepszy).Czyli biorę zazwyczaj słój 34l(do kupienia w sklepach ogrodniczych)wlewam 7kgx3litry i wsypuję paczke 125g suchych drożdzy.Odstawiam słój w ciepłe miejsce i czekam.Latem ok.2 tygodnie zimą 3 tygodnie.Po tym czasie sprawdzić czy nie słodki jak nie to można robić .Nie śmierdzi tylko 1. cukier musi być dobry 2.Swoje musi odstać 3.7 kg-7 litrów ale nie jest to reguła.

Przepis na niebo w gebie:proporcjonalnie 2 litry 55-60 %bimberku zalać 3 kg wiśni mocno dojrzałych i niewudrylowanych i wlać litr dobrego miodu naturalnego do słoja.Po ok.2 miesiącach odcedzić i zlać do butelek.Nalewka im starsza tym lepsza.Wrazie dla kogos jak bedzie za mocne to dolac miodu albo cukru.
Nadesłał(a):Fallenangelv 2008-10-25 20:10:30

1410 - data bitwy pod Grunwaldem ale też przepis na bimber:
1kilogram cukru
4litry wody
10dekagramów drożdży
Nadesłał(a):Urlich 2008-11-13 16:11:40

bimber wlac do beczki debowej i odstawic na kilka miesiecy NIEBO W GEBIE nawet szkoci nie maja takiej whisky
Nadesłał(a):piatek <remigiusz0000@wp.pl> 2008-11-30 16:11:12

70L wody 25 kg cukru 5kg kwaśnych jabłek 1kg drożdży 2opak. porzywki
Nadesłał(a): 2008-12-05 17:12:12

Widzę, że durnych komentarzy to tutaj nie brakuję. Pozdrawiam każdego idiotę, który nie ma nic ciekawego do dodania a pie....rzy niepotrzebnie. Do rzeczy. Może nie będzie to przepis ale powiem kilka ciekawostek z moich doświadczeń. Do zacieru (np.1410) wsypuję sporo rodzynek, jakieś resztki soków, dżemów, konfitur, owoców... W zasadzie co pod ręką. Następnie destylacja. Do gotowego produktu (u mnie zazwyczaj 75-80%) przykładowo na 3 litry samochy wrzucam 3-4 cytryny pokrojone na ćwiartki i 2-3 garście kawy całe ziarna. Czasami jeszcze trawę żubrówkę lub jak nie ma to źdźbło mięty. Całość odstawić na 2-3 miesiące. Słuchajcie nie wiem jak to nazwać ale na prawdę bardzo dobrze się to pije. Nie śmierdzi a o walorach smakowych... musicie spróbować :-))) Pozdrawiam wszystkich i zapraszam do opisywania swoich doświadczeń.
Nadesłał(a):

Ja jak poprzednik do zacieru dawalem wszystko co wpadlo mi wrece Wstanie wojennym byl miod sztuczny bardzo dobry Drozdze rozrabiac na mleku Po trzech tygodniach gotowac panowie CZESC
Nadesłał(a):RYSIACZEK 2008-12-23 18:12:03

bitwa pod grunwaldem jest najlepsza ja po około miesiącu stania zlewam bez osadu i dodaje ok 3 kg ziemniaków obranych i pokrojonych w plasterki ziemniak wyciaga zapach drożdzy
Nadesłał(a):smakosz-bimbru 2008-12-26 19:12:55

mam pytanie co ma związek bitwa pod grunwaldem 1410
jakis tajny przepis
Nadesłał(a):Mariusz <gazo19@interia.pl> 2009-01-06 17:01:53

KOLEGO NIE WIESZ CZY TYLKO UDAJESZ, PRZECIEŻ 1410 TO ROK BITWY POD GRUNWALDEM, PODJEDŹ WYŻEJ NA FORUM TO DOCZYTASZ SZCZEGÓŁY PRZEPISU
Nadesłał(a):SEBA <bimber@o2.pl> 2009-01-06 21:01:21

Koledzy i koleżanki ! w XXI wieku Wy robicie bimber na drożdżach domowych ? teraz można zrobić gorzałkę z odpowiednich składników,przepuścić to przez urządzenie,które za jednym razem daje produkt końcowy o mocy 95 procent(nie do odróżnienia od spirytusu polmowskiego) a jeśli ktoś ma ochotę jeszcze się trochę pobawić to może zrobić super napitek.Pozdrawiam
Nadesłał(a):smakosz 2009-01-24 17:01:59

smakoszu. może byś tak podpowiedział zainteresowanym, co to takiego to mądre urządzenie please,
Nadesłał(a):zainteresowany <Alek1954@wp.pl> 2009-02-04 13:02:04

może ktoś wie co począć jesli wszystko wychodzi pięknie a po kilku dniach zaczyna śmierdzieć . nie rozumiem tego?
Nadesłał(a): <Alek1954@wp.pl> 2009-02-13 11:02:19

bitwa pod grundwaldem przepis na bimber 10l wody 4kg cukru i 10 dag drodź dzy i wychodzi 1410 rok bitwa
Nadesłał(a): 2009-02-18 18:02:47

wszystko ok ale dla poczatkujacych to niema nic konkretnego
Nadesłał(a):tomek 2009-02-19 19:02:50

jak cos opisujecie to robcie to dokladnie a nie po pijaku
Nadesłał(a):hemik 2009-02-19 19:02:22

gdzie można kupić drożdże gorzelniane???
Nadesłał(a):marcin <marcin6a6@wp.pl> 2009-03-01 07:03:24

Ostania makabra, wczesne sredniowiecze,czy to jest mozliwe??, czy moze tylko niesmaczny , zly dowcip.
Nadesłał(a):jacinto <www.jacintodekert@web.de> 2009-03-07 19:03:43

Jak chcecie się pozbyć ochydnego odoru po pierwszym odpędzie , to należy na 5l surowego spirytu dodać 1 łyżeczkę 20% podchlorynu sodu(najwięcej jest go w płynie do udrażniania rur "Kret"), następnie ponownie przedestylować .Wychodzi jeszcze lepszy od rektyfikowanego zwykłego.Ma porównywane właściwości do spirytusu rektyfikowanego wyborowego.Polecam. Tylko nie wolno przesadzić z tym podchlorynem!!!.

Nadesłał(a): 2009-03-11 23:03:27

Jak ktoś zna się dobrze na chemii to wie o co chodzi z podchorynem sodu.Dla osób nie zorientowanych jest to czarna magia.Trzeba było się uczyć chemii w szkole!!!

Nadesłał(a): 2009-03-11 23:03:58

booooozeee jakie sztuki ja robie bimberek juz od lat sprzet do destyklacji bardzo prosty keg po piwie 3o litrów szklana wezownica kupiona w sklepie winiarskim zacier robie w baniakach 60 litrów daje tam 20 kg cukru 1kg drożdzy babuni i stare dzemy soki domowe owoce co tylko mam pod reką destylacja przeprowadzana raz w 95 stopniach bimberek wychodzi średnio 80 volt potem spada ja rozrabiam go z tym słabszym na 55-60 volt takaby nadawal sie do picia dla kazdego, do destylacji wrzucam czyste skurki pomaranczy ... sposób bardzo prosty i tani dziennie robie 20 litrów i zaopatruje wesele imprezy okolicznosciowe ze szwedzkim stolem... tygodniowo sprzedaje 80 litrów po 15zł za litr i nie znalazla sie osoba ktora narzeka na moj bimber wrecz klientów przybywa i chce mi sie smiac z tego co wy tutaj piszecie... np ze zacier fermentuje w 3 dni hehehe moje baniaki stoją w temperaturze 27-28 stopni przynajmniej 2 tygodnie a to ze na rurce fermentacja sie juz zakonczyla to nie znaczy ze zacier nadaje sie juz do destylacji.. ZACIER MUSI STAC SIE CIERPKI W SMAKU NIE MOZE BYC SLODKI. i po jednej destylacji jest mocny i gotowy do spozycia klarowny i czysty jak kryształ bez zadnego odoru
Nadesłał(a):szczepan 2009-03-27 12:03:54

Kolego szczepan a nam się śmiać chce szczególnie z tego Twojego zaopatrywania imprez okolicznościowych ze szwedzkim stołem... i 20-litrowych ekscesów dziennie... Pozdrawiam.
Nadesłał(a):MediaMarkt 2009-03-27 22:03:58

Szczepan dobrze gada! według mnie najlepszy bimber jest robiony tradycyjną metodą 1410. i nie trzeba go wiele razy destylować wystarczy jeden raz tak żeby średnio wyszło około 50%. Co do zacieru z dodatkami np. rodzynki śliwki, to zgoda żeby był czyściutki trzeba go najlepiej dwa razy przedestylować . Ale jest na to sposób, gdy zlewacie już zacier do baniaka lejcie go przez jakieś sitko tak aby żaden owoc nie wpadł, ja tak zrobiłem i po pierwszej destylacji jest dość klarowne. Bimber musi odstać swoje średnio 2-tyg, z ziemniakami jest również dobry dochodzi nieco szybciej ale baniaki z zacierem najlepiej postawić w wannie bo potrafi wysadzić trochę w górę. A najważniejsza jest temperatura jak macie chłodno to będzie stało i 3-tyg jak cieplutko to nawet zejdzie do 1,5-tyg.
Mój sprzęt do destylacji: konwia z dojarki z zamontowana grzałką 2cm od dna następnie odstojnik zrobiony ze słoika (w zakrętce zamontowane dwa wentylki z dętek jedna wlot druga wylot, następnie chłodnica z bańki 20l na mleko z wężownicą miedzianą. Moja UWAGA do szklanych chłodnic fajne ale mi z takiej chłodnicy wódka wylatywał o temperaturze 45*C a z mojej ma 15*C.
Sorki że się tak rozpisałem ale może komuś chociaż pomogłem.
Nadesłał(a):Piotrek <zajaczkowski.piotrek@gmail.com> 2009-06-21 10:06:26

poprostu śmiac sie... połowa z was to amatorzy... niewiecie jak destylowac... przepisy podajecie... Ci co wiedza niech podadza tym pozostałym... PoZdRaWIaM wszystkich bimbrowników... ;)hehe p.s. niema jak sliwowica :):)
Nadesłał(a): Misiek 2006-05-18 11:05:59

Misiu twoja stara to amator
Nadesłał(a):Dzejms 2009-07-05 15:07:38

najlepszy bimber wychodzi z receptury 1410 tylko do tej trzeba dodać dodatkowo 2-3kg cukru!i najlepiej jak zacier stoi 3tygodnie!a

sprzęt do destylacji to keg 30litrów kolumna i spirala oczywiście ze stali nierdzewnej nie mam zadnych odstojników a wódeczka jest super!!!a i destyluje tylko jeden raz!!!!kolejna destylacja jest niepotrzebna jak zacier odpowiednio długo stoi i jest dobry sprzęt do destylacji!kosztował mnie 400zł,ale wódeczka jest super!
Nadesłał(a):Piotrek 2009-09-21 19:09:25

WSZYSTKIE PRZEPISY Sa SUPER , ALE JAK ZDOBYC SPRZET DO DESTYLACJI ?
Nadesłał(a):MOL. 2009-09-25 10:09:18

na allegro, wbij słowo destylarka lub bimber, a nie będziesz wiedział na który się zdecydować
Nadesłał(a):

tak Piotrek tak masz racje tylko po co Ci sprzet za 400zl:) to lekka przesada, na miare Ci ktos szyl?? :)
Nadesłał(a):Hubert <hellboy-27@tlen.pl> 2009-10-06 14:10:54

bardzo prosz o prosze o pomoc fachowca.pierwszy raz w zyci nastawilem zacier,sugerowalem sie opiniami na tym forum.nastawilem w emaliowym garnku 5l wody 1,20kg cukru i 120g drozdzy w proszku,jakies do ciast,dodalem tez 2 nieduze jablka do smaku pokrojone w cwiartki.garnek zakrylem szczelnie wywiercilem dziure w przykrywce do ktorej podlaczylem miedziana rurke to juz wymyslilem sam bo niemam sprzetu,ze rurka wygieta w litere U z przykrywki wchodzi w szklanke z woda.mialem nadzieje ze bedzie przez to w szklance widac jak wychodza bombelki co bedzie znaczylo ze zacier pracuje,jednak tak sie nie dzieje a garnek jest tamkniety szczelnie bo dmuchajac w rurke powietrze niema gdzie uciekac.chetnie pogadam na gg z kims obcykanym,moj nr12382327 dziekuje
Nadesłał(a):kobert <kobert44@wp.pl> 2009-11-28 08:11:54

coraz blizej swieta,coraz blizej swieta
Nadesłał(a):krizi <abalha@wp.pl> 2009-11-29 13:11:00

witam koledzy nie wiem nad czym tak się zastanawiacie,przecież to proste jak ugotowanie herbaty,przepis o którym mowa jest super właśnie wczoraj destylowałem no i mogę się pochwalić że z 20l wyszło mi6,5l gorzałki średnio 60-65% ale pierwszy raz do zacieru dołożyłem sfermentowane śliwki cały zacier dłużej chodził i chyba to było to bo zazwyczaj wychodziło mi 4-4,5l ,,,pozdrawiam no i uwijajcie się jak chcecie coś wypić na święta,,,
Nadesłał(a):degustator 2009-11-30 16:11:45

mam pytanie - jestem zielona w tych sprawach - kupiłam super destylarkę na alegro - spirytus wychodzi super, prawie 95% - ale po zmieszaniu z wodą robi się mętna wódka. dawałam wodę przegotowaną, ź ródlaną , mineralną i nic ! Ratunku !!! wygląda to srasznie
Nadesłał(a):bimbrowniczka <w.w@op.pl> 2009-12-04 11:12:05

bimbrowniczka - Też tak miałem aż rozcięczyłem ź ródlaną wodą i jak ręką odjął. Klarowny, szlachetny trunek jest teraz. ;)
Nadesłał(a):woj destylar 2009-12-04 23:12:08

Piłem kiedys smoczyce z landrynek posmak bimbru był ale miał fajny aromat cukiereczków niestety kolega usilnie bronił składu.
Nadesłał(a):Rafciu <raafix@o2.pl> 2010-01-03 22:01:57

Dziki moi państwu za za wiele cennych rad.Posiadam aparaturkę z kwasówki z chłodnicą dwu płaszczową,na sztycy 120cm .przyznam się że towar z pierwszego gonienia jest już klarowny.pdstawa to nie zagotować zacieru bo brudy idą na chłodnicę.A w kociołku musi być trochę luzu na rospręż enie.Pozdrawiam
Nadesłał(a):kowal <kowal742@op.pl> 2010-01-04 18:01:39

NAJLEPSZ BIMBERK JEST Z SERWATKI 7 DNI PRZEPYCHANKO I WAL Z NÓG. NAJLEPIEJ DODAĆ DUŻO CUKRU ŚREDNIA PROPORCJA TO 3 L SERWATKI 1 KG CUKRU 0.2 DKG DROŻDZY NO I GRZAŁECZKA JEST POTRZEBNA TEMP. OK 28 ST. . POWODZENIA ALKOHOLIKI
Nadesłał(a):JACA KACA <KACEK@ONET.PL> 2010-01-05 14:01:38

bimbrowniczka to wszystko sie przezera i tak mosi byc po kilku chwilach powinien przejsc.... a tak wogole zastanawia mnie jak w domowych warunkach uzyskalas spirytus 95% ?:D mało to prawdopodbne ;D
Nadesłał(a):Banan 2010-01-28 14:01:37

Cześć ! Przeczytałam to wszystko i jutro skoro świt biegnę po cukier, drożdże, słoje i sprzęt. Pierwszy raz w życiu zrobię bimber. Ale teraz wypiłabym chętnie. No cóż delektowanie się własnym wyrobem musi kosztować (dużo cierpliwości) :-) Pozdrawiam serdecznie !!!
Nadesłał(a):Basia <bigbach@wp.pl> 2010-01-31 19:01:00

Mam pytanie. Czy ktoś robił orzechówke z bimbru, jest wspaniała nalewka kompletnie nie czuc że to jest samogon. Mam przepis moge sie podzieli, ale chętnie przeczytam wasze przepisy odnosnie orzechówki podam GG. 11007509
Nadesłał(a):yanux 2010-02-07 18:02:49

ale dobre
Nadesłał(a):henio <potek1999@wp.pl> 2010-02-08 13:02:45

W czym lepiej robić zacier- w plastikowych beczkach czy w plastikowych baniakach z dwoma otworami o średnicy ok. 50 mm ?
Nadesłał(a):witek <bombom@wp.pl> 2010-02-10 00:02:23

ile alkocholu wyjdzie nie pisze sie z ilu litrów tylko z ilu kg cukru
Nadesłał(a):krzak 2010-02-12 19:02:14

Najlepszy alkohol to Janek Wędrowniczek 80 PLN butelka. po co tyle zachodu z zacierem destylacją itd.
Nadesłał(a): <www.sylwester4319.pl@wp.pl> 2010-02-12 19:02:12

Panowie co jak co ale dla mnie najlepsza jest cukrówka, bo żytnia śmierdzi żołędziami. Muszę sprubować tego przepisu na orzechówkę. Pozdrawiam
Nadesłał(a):kadziu <karoliskotv@wp.pl> 2010-02-13 16:02:00

Wie ktoś gdzie można dostać te drożdze gorzelniane.....
Nadesłał(a):kadziu <karoliskotv@wp.pl> 2010-02-13 16:02:22

1410 pamietliwa data to proporcja 10 litrow wody 4 kg cukru i 10dkg drozdzy :):)+ aparaturka i bania jak ch.....:):)
Nadesłał(a):Mendieta <Mendieta@neostrada.pl> 2010-02-21 17:02:50

Nie pomogą najlepsze przepisy ni dodatki i składniki,jak ktoś bimber będzie robił na przysłowiowych miskach Sprzęt do destylacji to podstawa,wtedy wystarczy sam cukier i woda.Wyjdzie 95% bezwonnego spirytusu i dopiero z niego robimy wódki nalewki itp.Pozdrawiam wszystkich samouków.
Nadesłał(a):

bimberek jest super !!! jak się pije własnej roboty to smakuje jak najlepszy koniaczek !!! ja mam proporcje bitwy pod grunwaldem , a

destyluje w szybkowarze i mam szklaną destylatorkę , szybkowar jest 5 litrów i wychodzi mi 1 litr bimberku 50 procent ,dodaje do tego przypalanke z cukru ,i jest super . smacznego !!!!!!
Nadesłał(a):antylopa 2010-03-14 14:03:06

ja wole spirytus od rusków wali włeb nic sie nie pamieta i susza jak na pustyni polecam denaturat tez dobry
Nadesłał(a):bimbos <krystianoo9@o2.pl> 2010-04-19 18:04:57

Ja robię to w ten sposób: 5kg cukru 15 l wody, 3-4 kg gotowanych ziemniaków starych w łupinach, 5dkg drożdży. Taki zacier po 2-3 tygodniach przepuszczam przez aparature 2 razy, z tym, że za 2 razem do kociołka wrzucam 5 lasek cynamonu dla zapachu. z 15 litrów wychodzi około 2,5 litra spirytusu bardzo dobrej jakości. Co najważniejsze po łykaniu nie boli głowa następnego dnia, i człowiek czuje się lepiej niż przed spożyciem!!!!
Nadesłał(a):qrek4 <qrek4@wp.pl> 2010-06-03 13:06:02

A ja to robię w ten sposób, ok. 5-8 kg obojętnie jakich dobrych owoców, 15 kg cukru i do tego dodaję 25 litrów wody.to wszystko na 40 litro butlę. po 4-5 tyg odcedzam jako b. dobre wino któr następnie daję znajomemu do destylacji. bimberek jest super wychodzi ok. 6 litrów ok. 70% alk. do tego sam dodaję barwnik z przepalonego cukru. całość jest bez tego smrodu itp. kogokolwiek poczęstuję z oryginalnej butelki whiski nic nie wyczuwa, jest super najlepszy z wina.Polecam.
Nadesłał(a):spirytus 2010-08-06 22:08:02

czy ktoś prywatnie może polecić przepis i niezbyt drogie urządzenie do dobrej destylacji? jestem z Warszawy, ale jestem również mobilny :-) Mogę się spotkać /zadzwonić pogadać . na spotkanię przywiozę coś markowego ze sklepu :-). Moje doświadczenie z bimberkiem, to....z 15 lat go nie cierpiałem po jednej z imprez, a potem na jednych urodzinach znów pokochałem.
Nadesłał(a):2010autko@gmail.com 2010-08-17 18:08:22

dobry bimber nie robi sie na drozdzach tylko na bazie owocow trzeba dluzej czekac z fermentacja ,gotowy wyrob zalac swierzymi truskawkami po tygodniu niebo w gebie,pozdrawjam
Nadesłał(a):ada <adabaj2@wp.pl> 2010-08-22 21:08:31

Zajebisty bimberek jast z płatków owśianych lub jeczmiennych to tak 0,5kg płatków 40l wody i 10kg cukru
Nadesłał(a):lukasa548 <lukaspoldi@interia.pl> 2010-08-23 09:08:08

witam
Dobry bamberas to 1410 jak najbardziej plus 1 kg podkiełkowanych ziaren żyta plus kilogram owoców jarzębiny, z jarzębiną fermentuje jak by się gotowało, 2 tygodnie starczą w temp pokojowej później aparaturka z dwoma odstojnikami i przedestylować 2 razy nie trzeba żadnego węgla mój stary bimbrownik od 50 lat nie poznał ze to samogonik pozdrawiam
Nadesłał(a):archiwaldos <artur_wrona@gazeta.pl> 2010-10-12 20:10:04

Jeżeli chodzi o destylację, to ja zakupiłem sprzęt w sklepie laboratoryjnym. Kolba, chłodnica, miernik procentów i trochę węża. Nie potrzebuję dużo destylować , za to wszystko widzę jak leci i w razie "w" mogę interweniować . Destyluję do 40 % resztę wylewam bo leci zajzajer a potem to co uzyskuję, destyluję jeszcze raz i też też do jakiś 35 % żeby syfu nie ciągnąć . Na koniec to co udestylowałem przelewam przez najprostrzy filtr BRITA żeby pozbyć się zapachu i gotowe ! CZYSTA WÓDECZKA 80 %!!!
Nadesłał(a):demolka <demolkaaa@tlen.pl> 2010-11-20 17:11:53

jeśli chodzi o zacier to przepis 1410 jest dobry. 1kg cukru, 4l wody, 10dkg drożdży. a co destylacji polecam destylator zrobiony z kega na piwo. produkt jest czysty 70%-owy. nie trzeba destylowac dwa razy.
Nadesłał(a):Darek 2011-01-14 22:01:39

o czym wy mówicie ?jeżli destylacja to tylko czysty alkochol a nie jakieś 70% a40% to co to takiego?

Nadesłał(a):gogo <gogo@interia.pl> 2011-02-28 22:02:47

ludzie zacier z kukurydzy pozniej destylacja rozcienczyc do 40v dodac wiorki debowe palone i jest wodzia ze palce lizac nie tylko szklo
Nadesłał(a): 2011-03-07 19:03:49

a propo tej kukurydzy zakupilem 18 kolb trzeba oskubac ziarna do baniaka 30l 7kg cukru paczka drozdzy do wisky kupiona w sklepie winohobby a reszta jak przepis glosi pt.zacier z kukurydzy z wiorkami musi odstac ok 1 miesiac smako
Nadesłał(a):willys 2011-03-07 19:03:15

Orzechówka-zalej w słoiku litrowym orzechy włoskie pokrojone w 8 częsci oczywiście bimbrem.orzechy nadają się po "janie"dosyp25dkg cukru i odstaw na 2 tyg wyciąg stężony dobry na grype żołądkowá .nie strawność i po baniowaniu a do dolania w butelkę według uznania%iZDROWIA!
Nadesłał(a):Derick <Www.jery.@.pl> 2011-03-09 17:03:30

Przepis pradziadka 1kg cukru, 3 litry wody, 2,5 dkg drożdzy dodatki wedle uznania polecam kawałki żytniego chleba, stoi 6 tygodni, i sprzęt najlepiej szklany ale miedziany łatwie dostępny przewody gumowe odpadają równie dobrze można ssać gumowca, i na koniec nie ciagnąc do dna poniżej 50% skończyć ;)
Nadesłał(a):Amator 2011-03-11 20:03:29

tak czytam czytam... i powiem tyle najlepszy jest 1410 ale też dobry jest z wody brzozowej ten sam skład. dawajcie do rakowa tu jest dobry towar...:) porównamy kto ma lepszy.

Nadesłał(a):stach2095 <staszek_18@wp.pl> 2011-03-30 22:03:31

Podaję stronkę do zarąbistej machiny
http://alkohole-domowe.com/bimber/destylacja_metoda_reflux.html
Nadesłał(a):KuBa <kuba1196@onet.eu> 2011-06-24 22:06:43

A oto kilka przepisów:

- TRADYCYJNY I NAJPROSTSZY

Znana chyba wszystkim metoda "1410". Kilo cukru, 4 litry wody, 10 dkg drożdży. postawić na ok. 2-3 tygodnie. Prawidłowo powinno wyjść : 1 litr bimbru z 1-go kg. cukru
komentarz: przepis łatwy, szybki i wydajny ale bimberek dość mocno "zajeżdża" drożdżami i trzeba się napocić przy jego oczyszczaniu.

- Z PRZECIERU POMIDOROWEGO, CUKRU I DROŻDŻY

Jest to zmodyfikowany "1410" na "1437". 1kg cukru, 4 l wody, 3 dkg drożdży i 7 dkg przecieru pomidorowego. Wymieszać ,

postawić w ciepłym miejscu na "musowanie", powinno wyrobić w ciągu 2-3 tygodni, przedestylować .
komentarz: Mój ulubiony przepis w okresie gdy nie ma świeżych owoców. bimberek wychodzi z niego klarowny o znacznie lepszym smaku. Polecam !

- Z WINOGRON

Sok wycisnąć na wino, (albo po prostu pognieść je) a do tego, co zostanie (na 12 litrów odpadów) 100 g drożdży, 5 kg cukru. Rozcieńczyć wszystko w 30 l wody. Pozostawić na 2-3 tygodnie. Otrzymujemy 7 l bardzo klarownej wódki.
komentarz: Mój faworyt, zdecydowanie polecam

- Z JEŻYN

jak wyżej tylko bierzemy jeżyny.

- Z BURAKÓW - PIERWSZY SPOSÓB

Zetrzeć na tarce buraki cukrowe, ugotować , odcisnąć . Do 30 l soku buraczanego dodać 200 g drożdży. Postawić zacier w ciepłym miejscu. Po 5-6 dniach będzie gotowy. Nie trzeba dodawać cukru. Otrzymujemy 5 litrów.
komentarz: przepis może i dobry, ale mało praktyczny zwłaszcza dla ludzi z miasta. Dla amatorów

- Z BURAKÓW - DRUGI SPOSÓB

Zetrzeć i upiec buraki cukrowe - w 12 litrowym saganie. Nieco przestudzić , buraki powinny być cieple. Dodać do nich 5-6 kg cukru i 10 l wody o temperaturze 24-25 stopni. Dodać 500 g drożdży rozpusz-czonych w niewielkiej ilości wody. Przykryć mieszaninę. Postawić w ciepłym miejscu. Powinno musować 3-4 dni. Przemieszać . Zacier jest gotowy, kiedy buraki opadną na dno naczynia, a na wierzchu utworzy się skórka. Potem nalać zacier do zbiornika i pędzić wódkę.

- Z KONFITUR

Wziąć 6 l zepsutych konfitur, rozcieńczyć je w 30 l cieplej wody, dodać 200 g. drożdży. Żeby otrzymać więcej bimbru, należy dodać jeszcze 3 kg cukru. Zacier postawić w ciepłym miejscu na 3 - 5 dni. Otrzymujemy 5 l bimbru, a przez dodanie cukru - 9 l.

- Z MELASY

Melasa jest produktem ubocznym przy wyrobie cukru z buraków. Do jednego wiadra melasy dodać 200 - 250 g drożdży i rozprowadzić to wszystko w 25l wody. Pozostawić w ciepłym miejscu na tydzień. Otrzy-mamy 6 - 7 litrów. Pożądana jest dwukrotna destylacja, gdyż za pier-wszym razem bimber ma niemiły zapach.

- Z SOKU JABŁKOWEGO

Przetrzeć albo rozdrobnić jabłka, wycisnąć sok. Na 35 l soku dodać 3 kg cukru i 200 g drożdży. Postawić w ciepłym miejscu. Jest gotowy po tygodniu. Otrzymujemy 6-7 l bimbru.

- Z SYROPU (DOWOLNEGO)

6 l syropu rozcieńczyć w 30 litrach wody i dodać 200g drożdży. Po tygodniu jest gotowy. Otrzymujemy 7litrów.

- Z DZIKICH GRUSZEK

Zebrać dziczki, wysypać je do drewnianego cebra lub beczki do połowy pojemności. Powinny tu zgnić . Potem zgnieść je drewnianym ubijakiem i pozostawić na 2-3 tygodnie. Nie dodawać absolutnie niczego. Otrzymujemy 3 litry.

- ZE ŚLIWEK

3 wiadra śliwek zgnieść , powinny fermentować dwa tygodnie. Nie dodawać wody. Otrzymujemy 3 litry. Jeśli dodamy cukier, otrzymamy oczywiście więcej.

- Z GRUSZEK

Do 5l wody dodać 5 wiader zepsutych gruszek (ugotowanych), 2 kg . cukru i 200g drożdży: Pozostawić w ciepłym miejscu na tydzień. Otrzymujemy 8 l bimbru.

- Z KROCHMALU

Na 2 wiadra wody dać 10 kg krochmalu i ugotować tak, jak kisiel Potem dodać 500 g drożdży i 1 kg cukru. Odstawić na 3 - 5 dni. Otrzymamy 11 l wódki.

- Z CUKIERKÓW

5 kg cukierków (z nadzieniem) rozpuścić w 2 wiadrach cieplej wody. Odstawić na 4 - 5 dni. Otrzymujemy 5 l wódki.

- Z CHAŁWY

10 kg chałwy rozpuścić w 15-20 l ciepłej wody. Pozostawić na 8 dni otrzymujemy 10 l bimbru, ale utrzymuje się zapach oleju słonecznikowego. Żeby go usunąć , można dodać do wódki gałązki mięty.

- Z SUSZU

2 kg suszonych jabłek lub gruszek zagotować w wiadrze wody, dodać 3 kg cukru, 300 g drożdży. Wszystko to szczelnie przykryć pozostawić niewielki otwór. Powinno stać przez tydzień w ciepłym miejscu. Do tego zacieru dodać przed produkcją bimbru wiązkę suszonej macierzanki. Otrzymujemy 3,5 l bimbru.

- ŁĄCZONY

20 szklanek pszenicy, 3 l wody, 1 kg cukru wymieszać i pozostawić w ciepłym miejscu na 5 dni. Potem dodać 5 kg cukru i 18 1 wody, Fermentuje 7-8 dni. Zacier powinien mieć gorzki smak. Przecedzić . Jeśli do wytłoków, które pozostają, dodać 5 kg cukru, 81 cieplej wody, pozo-stawić na 8 - 10 dni, to znów można otrzymać 12-15 l bimbru.

- BEZ DROŻDŻY I BEZ CUKRU

W tym przepisie drożdże i cukier są zastąpione naparem i słodem.

Napar: w 2 litrach wody zagotować jedną garść świeżego chmielu (suszonego -dwie). Pozostawić chwilę, by wywar naciągnął. Odcedzić . Jeszcze ciepły wymieszać z garścią maki. Odstawić . Po 30 - 40 minutach napar jest gotowy.

Słód: doprowadzić do kiełkowania ziarna żyta, wysuszyć je i zemleć . Do głównego składnika -buraków, ziemniaków, jabłek, gruszek itd. -dodać napar i słód, rozcieńczyć wodą do stanu półpłynnego, pozostawić w ciepłym miejscu do "musowania", przedestylować .

Proporcje: na podaną ilość naparu - 3 kg słodu i 0,5 wiadra (5-6 l) głównego składnika. Otrzymamy 3 litry bimbru.

- BIMBER O SMAKU MIODU PITNEGO

4 słoiki (700-gramowe) miodu, 1 słoik (3 l) syropu, 27l wody, 300 g drożdży. Pozostawić w ciepłym miejscu na tydzień. Otrzymamy 7 litrów gotowego produktu.

- GOTOWY W CIĄGU DOBY

Na 1 kg grochu dać 5 kg cukru, 500 g drożdży i 15 l ciepłej wody. Dodać 1 l mleka wprost od krowy. Postawić na jedna dobę. Otrzymamy 5 litrów.
komentarz: Wbrew obawom niektórych jest to możliwe, (dotyczy to również n/w przepisów). tylko należy pamiętać o wysokiej i stałej temperaturze zacieru (ok. 40-50 stopni) można to uzyskać za pomocą zwykłych grzałek do akwarium. drożdże giną w temperaturze 60 stopni więc nic im nie będzie.

- GOTOWY W CIĄGU DOBY (WRUGI SPOSÓB)

5 kg cukru, 25l wrzącej wody, 500 g drożdży, 25 średnich surowych ziemniaków, 3 szklanki mleka, 4 bochenki chleba. Wszystko wymieszać . Przefermentuje w ciągu 24 godzin.

- ...I W CIĄGU DWÓCH GODZIN

10 kg cukru, paczka drożdży, 3 l mleka, 3 wiadra wody wlać do pralki. Obracać 2 godziny. Pozwolić , by się ustało. Można przedestylować .

Nadesłał(a):buli <buli_25@wp.pl> 2011-07-16 19:07:59

dobry bimberek to 1405 tylko dodaje jeden specyfik z apteki iprzez 2tygodnie się klaruje z grzałka do akwarium jest super wychodzi 90 95 volt
Nadesłał(a):kris 2011-08-07 23:08:26

taki jak ja piłem bamberek to tu nie ma proporcji nie podam bo to patent mojego ojca ale skiełkować jęczmień wysuszyć pośrutować w blenderze zalać woda zagotować osobno rozrobić w słoiku rodzynki z woda i cukrem i dodać drożdży zostawić w cieple wystudzona woda z jęczmieniem do beczki i wsypać zmielone surowe ziemniaki dolać przegotowanej wody i wsypać cukier podgrzać do 30 st i wlać drożdże wstawić do szafy i włączyć żarówkę kwokę zostawić na kilka tygodni przedestylować 2 razy dodać czipsy dębowe i przedestylować jeszcze raz i przepościć przez filtr do wody palce lizać markowe alkohole siadają
Nadesłał(a):czytelnik <nowy70007@wp.pl> 2011-08-10 21:08:16

Wszystkim poszukującym rzeczowych informacji i możliwości doinformowania się w dziedzinie produkcji alkoholu jak i przygotowywanie zacierów różnego typu polecam szczerze tę stronkę mam nadzieję że rozwieje wątpliwości wielu i nauczy jak zainteresowanych jak stworzyć godny pozazdroszczenie trunek :) wpiszcie w wyszukiwarce : alkohole-domowe.com
Nadesłał(a):mateusz21 <mat0147@wp.pl> 2011-11-28 14:11:48

Ja zacier przygotowuję z 22 litrów wody, 7 kg cukru oraz paczki szwedzkich drożdży które można kupić na Allegro za 9zł. Po 2-3 tygodniach gdy zacier nie jest już słodki destyluję na aparaturze zbudowanej na bazie kega od piwa. Z kega wychodzi kolumna średnicy 50mm i wysokości 140cm wypełniona zmywakami z nierdzewki. W górnej części kolumny znajdują się 4 tzw. zimne palce. Z kolumny para przechodzi do odstojnika i dalej już czysty alkohol trafia do chłodnicy.
Na skutek takiej destylacji uzyskuję stałą moc bimbru od początku do końca destylacji i jest to 92-95%. Z takiej ilości nastawu uzyskuję 3,5 litra spirytusu o przyjemnym zapachu, (1kg cukru daje pół litra spirytusu). Kega podgrzewam taboretem gazowym. Na górze kolumny znajduje się termometr. Warunkiem uzyskania takiej mocy bimbru jest utrzymanie temperatury na termometrze w granicach 79-80 stopni C. Temperaturę ustawiam za pomocą palnika oraz strumienia wody przez „zimne palce”. Destylacja ta (ok. 27 litrów zacieru) musi trwać powoli, ok. 8 godzin ale smak jest rewelacyjny.
Jeśli ustawię na termometrze temp. ok. 85 stopni C wówczas czas gotowania skraca się o połowę, uzyskuję wtedy więcej destylatu ale słabszego; w granicach 80-85%
Nadesłał(a):Roman <kinn@op.pl> 2011-12-12 22:12:15

dzięki za przepis sprawdził się ;D
Nadesłał(a):noname <armyattack@wp.pl> 2012-01-08 20:01:18

SIEMA JA MAM SPRAWDZONY PRZEPIS ROBIE GO OD OK 4 LAT I JEST SUPER WYSTARCZY JEDNO GOTOWANIE 1)250 G DROZDZY GRANULOWANYCH (KOLECZKI)2)40L WODY 3)10KG CUKRU 4)1L SOKU Z (MALIN POZECZKI ITP...) 5) 0.5L PRZECIERU POMIDOROWEGO PEWNIE SIE ZASTANAWIACIE POCO PRZECIER BIMBER NIE SMIERDZI CZAS FERMENTACJI 3-4 TYGODNIE....TYLKO MOJA APARATURA MA DWA ODSTOJNIKI TO JEST TEZ WARZNE BO W ODSTOJNIKACH ZOSTAJE NAJGORSZY SYF SMACZNEGO POLECAM!!!!!!!!!!
Nadesłał(a):HUBERT <hubson950@onet.pl> 2012-01-21 09:01:05

Mam jedno pytanko: ile można dodać przecieru pomidorowego do zastawu-25l(7kg cukru),drożdże dam gorzelnicze.
Nadesłał(a):Piotr 2012-03-07 12:03:36

prosze o dobry przepis z cukru i zwykłych drozdzy.

Nadesłał(a): 2012-11-21 19:11:36

zrobilem zacier ale jescze tego nie pedzilem.. zacier zrobilem tak..... 1.25 wody na 1 kg cykru. a calosc zacieru 6 kg cukru a wody 7.5. lit wody a drozdzy 200dg.. i juz mam ten zacier 15 dni. niech ktos dobrze mi napisze czy zacier prawidłowy i ile mam jeszcze trzymac????
Nadesłał(a): 2012-11-21 19:11:21

witam robię wlasny alkohol już od dłuższego czasu i sporo ekspermetowalem teraz wiem że jeden nie właściwy składnik może zepsuć cały nastaw (zacier) trzeba wiedziec co jaki składnik wniesie lub co może zepsuć w smaku lub zapachu ale jak ktoś chce otrzymać wysokiej jakości alkohol w smaku i % to polecam taki przepis 11 Kg cukru 45 l wody (ź ródlanej) 125g drożdży gorzelniczych (ja używam t3 turbo) dwie cytryny 1kg jablek PRZYGOTOWANIE Wodę ze ź ródła wlewam do beczki Okolo 33l a 12l podgrzewam do temperatury 80/90 C i rozpuszczam cukier wlewam gorący syrop do beczki woda w beczke podnosi się do temperatury 20/30 C Jabłka muszą być czyste wycinam z nich pestki i miele razem z cytrynami (cytryn nie obieram) i do beczki wszystko mieszam (temperatura w beczce powinna mieć temp 22-30 C) dodaje drodze i intensywnie mieszam Okolo 1 minuty i gotowe Fermentacja powinna przebiegać w temp 22-27 C (grzalka do akwarium super prawa) po Okolo 5-6 dniach fermentacja ustaje więc zabieram się za klarownie (ja używam żelatyny prosty i dobry sposób) po 24 h mam czysty bezbarwny nastaw ściągam z nad osądu i gotowe ps. cytryna podnosi PH co sprzyja rozwojowi drożdży jabłka służą jako mała pożywka dla drożdży woda surowa źródlana zawiera więcej tlenu i mniej związków chemicznych niż woda z kranu gotowanie wody pozbawia ją tlenu a drodze potrzebuja tlenu do rozmnażania się Jak są jakieś nie jasności to piszcie POZDRAWIAM
Nadesłał(a):Szlawit 2012-11-29 00:11:22

Czekasz jak przestanie pracować i wtedy zlewasz, tak aby nie pociągnąć osadu z drożdży.
Nadesłał(a): 2012-12-09 19:12:33

1410 jest najlepszy jako przepis na bimber tylko zamiast drożdży piekarniczych użyć gorzelniczych wtedy 80 wolt murowane i nie śmierdzi
Nadesłał(a):smakosz 58 <foxlain@gmail.com> 2013-02-12 13:02:21

do Szlawit,o to jest gość który wie o co kaman,widać fachowiec w dziedzinie i warto go słuchać
Nadesłał(a):zenek 2013-04-21 10:04:43

Very nice site!
Nadesłał(a): 2016-06-09 12:30:51

Very nice site!
Nadesłał(a): 2016-06-10 18:35:08

Very nice site!
Nadesłał(a): 2016-06-07 00:16:15

Very nice site!
Nadesłał(a): 2016-06-08 06:27:49

Kolega kiedyś pozyskał dwie skrzynki tzw. Jaboli czy jak ktoś woli siarkifrutów ,a że nie chciał tego pić to wziął to przepedzil. Nigdy nie piłem nic lepszego ze sklepu, a pachnialo tak że chciało sie zjeść .Z wina najlepszy wiadomo ,może w tym roku porwe się na dziką róże ,ale będzie żal przepedzac tak zacne winko ,ale raz trzeba bo nigdy sie z takim bimberkiem nie spotkałem, a podejrzewam ,że bedzie wymiatać ...NA ZDROWIE towarzysze bimbrownicy.
Nadesłał(a):go□ciu <saj86@interia.pl> 2015-09-08 15:57:28

What`s up Jackson, if you are a new internet user then you have to visit daily this web site and read the updated content at at this place. agcfdbacedgbgeba
Nadesłał(a): 2016-06-06 09:08:56

Dzieki za dorady i przepisy na trunki , pozdrawiam Andrzej .
Nadesłał(a): 2015-02-09 02:46:52

Co wy macie za sprzęt za pierwszy gotowaniem wychodzi mi 96% i na 92% koncze gotowac
Nadesłał(a):laguna 2014-11-17 21:28:46

Witam :) jezeli gotowy zacier straci nagle stałą temp. to traci swoje własciwosci nieodwracalnie???
Nadesłał(a)::) <kamillo7500@o2.pl> 2013-07-22 08:07:27

Very nice site!
Nadesłał(a): 2016-06-14 13:23:49

mam pytanie czy do tygodniowego zacieru z owoców można dodać jeszcze cukier?
Nadesłał(a):rasiak 2013-10-16 20:10:00

Do rasiak można dodać tylko nie sam cukier tylko syrop cukrowy (kilo cukru rozpuszczone w litrze gorącej wody 2 kilo w 2 litrach) Pamiętaj że syrop powinien mieć tą samą temp. co zacier gdy dodajesz
Nadesłał(a):Szlawit 2013-11-26 19:11:18

Witam mam kilka porad dla tych co cenią jakość . Jak coś robisz to rób to dobrze Przecież robimy to dla siebie a nasze zdrowie i samopoczucie (na drugi dzień) Nie ma jakiegoś cudownego przepisu który sprawdzi się u wszystkich każdy musi sam sprawdzić co mu pasuje Ale Jest kilka zasad które pomagają np. pośpiech Jest bardzo nie wskazany im wolnie tym lepiej Typowy nastaw musi swoje odstać są przepisy typu "gotowy w dzień" lub "gotowy w 2 godziny" ale jaka Jest na tym strata i niska jakość Nastaw przygotowany do gotowania powinien być czysty bez jakiś pływających resztek a Zwlaszcza drożdży to one psują cały nasz urobek typowy nastaw zwany 1410 wszystko ok przepis jak każdy inny ale samo dobre wykonanie to 60% sukcesu drożdże piekarnicze nie przerobią cukru w tydzien czy dwa tylko około 4 tygodni w temp pokojowej i dopiero mamy nastaw gotowy o mocy około 13% Może ktoś zapyta dlaczego akurat 13% już wyjaśniam Typowe proporcje nastawu to 1kg cukru 4 litry wody 10dag drożdży więc 1kg cukru po rozpuszczeniu daje mam 600ml plus 4l wody = 4.6 litra roztworu z każdego kg cukru uzyskamy (około) 600ml czystego alkoholu więc 10kg cukru 40l wody to (10kg cukru = 6l+40wody=46l roztworu po przerobieniu w 46l mamy 6l alkoholu więc 6l alkoholu dzielimy przez ilość roztworu i mnożymy przez 100 czyli 6/46=0.1304..... *100 =13% ps. drożdże piekarnicze mogą przerobić do max 14% ale lepiej nie liczyć na tyle Natomiast Drożdże Gorzelnicze są w sprzedaży z witaminami i pożywką pakowane po np 100g 125g 140g 150g ich skład skraca czas ferment. i wytrzymują większe stężenie alkoholu nawet do 20% ale nie porywam się na taka ilość typowy nastaw na tych drożdżach to 8kg cukru i 21l wody co daje nam około 18.5% w 5 dni Oczywiście można dać 30kg cukru 70l i około 150g drożdży tylko trzeba czekac o wiele dłużej
Nadesłał(a):Szlawit 2013-11-27 20:11:13

Dłużej ale lepiej bo im wolniej tym mniej niepożądanych substancj nie korzystnych dla nas Drożdże winne też są dobre ale nie do nastawów cukrowych tylko do owocowych np owoców świeżych lub kompotów czy powideł Czas pracy to około 4/5 tygodni zawartość alkoholu do 18% Są też drożdże Gorzelnicze do owoców Ale każdy nastaw powinno się klarować Jest kilka sposobów ale działanie jedno oczyścić roztwór można po skończonej pracy drożdży schłodzić nastaw i poczekac aż wszystko samo opadnie na dno czas Jest różny od kilku dni do kilku tygodni Są też domowe sposoby żelatyna tanina białko jaja kurzego i można kupic gotowe środki do klarowania które skracają czas Wszystko to to kropla w morzu możliwości Nawet sama produkcja już czystego alkoholu powinna przebiegać powoli im wolniej tym leci lepszy ale to już zależy od sprzętu i to już inna bajka MOJA WYPOWIEDŹ JEST DO CELÓW PORÓWNAWCZYCH NIE NAMAWIAM NIKOGO DO PRODUKCJI ALKOHOLU GDYŹ JEST TO W POLSKIM PRAWIE ZABRONIONE NIE PONOSZE ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIE KOLWIEK STRATY SPOWODOWANE ZASTOSOWANIEM MOJEJ WYPOWIEDZI Pozdrawiam i życzę zdrowia oraz cierpliwości ps. Pośpiech Jest wskazany przy trzech czynnościach łapanie pcheł biegunka jedzenie z jednej miski :-)
Nadesłał(a):Szlawit 2013-11-27 22:11:06

1410 to bzdura 10 deko drożdży na 4 litry wody to po wypiciu bańki nosem lecą i tego smrodu niczym nie zabijesz wile wpisów to prawda a pic jest więcej. Pozdrawiam ERNI.
Nadesłał(a):ERNI.C:UsersPublicDocumentsDAEMON Tools Images <ERNI @ kom 1955> 2013-12-02 19:12:32

Ja zrobiłem tak: woda z kranu 20 litrów z tych dwudziestu odlałem poił garnka 10 litrowego wody i załączyłem palnik. Rozpuściłem w tej wodzie 5kg cukru po rozpuszczeniu wlałem spowrotem do banki. Druga banka i znów powtórka operacji. Na każdą bańkę dodałem po jednym koncentracie łowickim i jednym kwasku cytrynowym mocno wymieszałem. Drożdże Moskwa style rozpuściłem w litrze ciepłej 30 stopniowej wody. Sprawdziłem temperaturę w bankach było około 30 stopni, więc dodałem drożdże. Drożdże ruszyły po pół godzinie i pracowały starałem się utrzymywać na początku te 30stopni potem drożdże same podgrzały nastaw do 35stopni potem temperatura zaczęła spadać do temperatury pokojowej trwało to równo 5dni smak zacieru zrobił się gorzki stało sobie to jeszcze 4 dni dziś żeby się ustało.
Dziś u kolegi była destylacja na kolumnie z głowicą nixona stonea. Start godzina 8:00 grzałki w ruch po godzinie pierwsze krople metanolu i innego syfu poleciały do szklanki ok. 150gram (posłużą jako podpałka do grilla) Stabilizacja kolumny i podstawiona pierwsza szklanka do testów mały łyczek - zero smrodu, zajebista moc. No to butelka 0,7 podstawiona i leci do pełna, aby zanurzyć alkoholomierz i zmierzyć moc. Wynik 97% jest dobrze kolumna pracuje stabilnie wiec jedziemy do wujaszka konesera, aby przetestował, nalaliśmy mu prawie pół szklanki wypił sącząc przez żeby â□jest moc rzekł, no to bach mu drugie pól szklanki potem trzecie nogi mu się zaczęły giąć , więc zawinęliśmy manele i do aparatury. Zajechaliśmy uleciało około litra jak nas nie było wiec kolejna butelka i kolejny pomiar i wynik 97% ! To już prawie trzeci litr tak sobie myślę ze pewnie za wolno puściłem i takie mocne leci, ale nic nie reguluje kolumna pracuje stabilnie do 5 litra, ale temperatura zaczyna rosnąć , więc skręciłem trochę zaworkiem i uleciało jeszcze pól litra pomiar, około 96% Więc postawiona jeszcze butelka po piwie skoro tak dobrze leci. Uleciało pół butelki i temperatura zaczęła gwałtownie rosnąć koniec gotowania! Grzałka wyłączona spuszczenie reszty z filtra węglowego. Mycie aparatury i już 15:00. Trwało to wszystko 7 godzin uleciało około 6 litrów, pewnie jakby jeszcze się pomęczył to ze 100 by jeszcze było, ale już kobieta dzwoniła zaczeka z obiadem. Dodam jeszcze ze te drożdże były na 25litrów nastawu ja podzieliłem je na pół i wlałem do wspomnianych wcześniej beczek jak widać miały, co robić i zrobiły robotę □Š Pozdrawiam miłośników szlachetnych trunków.

Nadesłał(a):Kwiatu <marcin273@tlen.pl> 2014-05-10 21:05:36

PRZEPIS Z GROCHU PIWA I MLEKA .1KG GROCHU 1 LITR PIWA 5 KG CUKRUODGAZOWANEGO 1 LITR MLEKA NAJLEPIEJ PROSTO OD KROWY LUB Z KRUTKIM TERMINEM NIE UHATE.GROCH ZALAC CIEPLA WODA ABY WYKIELKOWAL 20 LITRY WODY ZAGOTOWAC OSTUDZIC 10 GK DROZDZY PIEKARNICZYCH SWIERZYCH BALON Z RORKA PO FERMENTACJI PEDZIC Z OSTOJNIKIEM LUB 2 RAZY.NIE CZUC ZE TO BIMBER
Nadesłał(a):STANISLAW 61 <ssciepuro@wp.pl> 2016-08-13 09:56:27

Wynn documented revenue before last number of quartersit could possibly preserve stagnating, or maybe counterpicking.
adbffbdebkdgbeee
Nadesłał(a): 2017-01-04 19:33:28

Poproszę o bardziej szczegółowy przepis na zacier z ziemniaków gotowanych od arek....
Nadesłał(a):Rad <Chradko@gmail.com > 2019-09-14 14:11:22

Przepis od qurek zna ktos
Nadesłał(a):Rad <Chradko@gmail.com > 2019-09-18 13:00:43

Polecam zrobić z mandarynki.
Robiłem 6 kg obranych owoców 6kg cukru 18 l wody. 4 tygodnie bez drożdży. Smak zacieru może budzić wątpliwości ale destylat rewelacja. Zaprawilem to skórką
 z mandarynek oraz oddzielnie drugi cytryna z rodzynkami po jednym dniu.
Polecam
Nadesłał(a):Pierwszak 2020-01-29 10:33:42