

Вылить содержимое упаковки из концентрата в емкость, добавить 2 литра кипятка, тщательно перемешать, внести декстрозу или декстрозный концентрат (при желании). Влить холодную воду до нужного суммарного объема (плюс 16-18 литров). Внести дрожжи для спирта, перемешать, плотно закрыть крышку, проверить герметичность, установить гидрозатвор (рекомендуется), залить водой.

Брожение должно начаться в течение суток при температуре в помещении 24-26 градусов. Понижение температуры замедляет процесс. Время брожения зависит от применяемых дрожжей и температуры окружающей среды. Сбраживание нескольких упаковок в одной емкости возможно, но напрямую зависит от применяемых дрожжей. Не все дрожжи могут работать с увеличенным пропорционально объемом, для этого нужны, как правило, специализированные спиртовые дрожжи, вискарные могут не справиться с объемом и плотностью. В связи с наличием в составе солодового концентрата смеси солодов, в т.ч. карамелизированных, остаточные сахара могут составлять примерно 2-3% после окончания брожения.

После окончания брожения, брагу перегнать с отбором голов и хвостов. В зависимости от домашнего оборудования, может понадобиться двойная перегонка. Чистка углем не рекомендуется, так как негативно влияет на аромат (практически уничтожает). Результат перегонки развести до 40 -45 градусов и добавить в емкость дубовую щепу (обжарку использовать по желанию), настоять, снять с щепы, разлить по бутылкам. Рекомендуется дать отдохнуть домашнему виски в бутылках под натуральной пробкой не менее 2х недель и больше.