

EVDE RAKI YAPIMI HAKKINDA HERŞEY

İçkideki aşırı vergiler içkiyle hergün yada arada buluşanların canını çok acıtıyor.Düşününki 2 YTL bile maliyeti olmayan rakıya (2006 Ağustosunda) 23 ytl ödüyoruz.Büyük bir insafsızlık.Bu nedenle bende bu işi evde yaparak hem ağız tadıyla rakı içmeyi hemde neredeyse 10 kat daha ucuza içmeyi başardım.Yaklaşık 1 yıldırda devam ediyorum.Arkadaş ve akraba çevremde bundan faydalaniyor tabiki.

ETİL ALKOL-METİL ALKOL

Yapılan rakıyı arkadaşlarıma sunarken yada rakı yaptığımı anlatırken korkulan ve en fazla tedirgin eden şey tabiki son günlerde sahte rakı furyası ile ortaya çıkan korku.Sahte rakı yapıp bundan kazanç uman ve aralarında ki çok küçük fiyat farkına rağmen tarımsal kökenli etil alkol yerine sanayide kullanılan ve halk arasında odun ispiertosuda denilen metil alkol yani metanol kullanan sonrada bunu pazarlayan hatta kendiside içen cahil ve sahtekarlar yüzünden her rakı yapana şüpheyle bakılıyor.Halbuki anadoluda çok eskiden beri yapıp içilen rakı yüzünden ölenler olsaydı bugün hala bu üretim sürermiydi diye sormak lazım.

Bir kere tarımsal kökenli;şeker,üzüm,incir,erik gibi meyvalardan elde edilen alkolün içerisinde yok denecek kadar az metil alkol bulunur.Bu miktaredaki metil alkolün insan sağlığına zararı olsa idi yine söylediğimiz gibi anadoluda rakı yapıp içenlerin şu an çoğu ölmüş olurdu.Ayrıca Metanol (Metil alkol) ve etanolun (Etil alkol) kaynama dereceleri ve buharlaşma dereceleri çok farklıdır.Metanolün kaynama derecesi 64,65 c iken Etanolün kaynama derecesi 78,5 c dir.O Nedenle ilk gelen yarım çaybardağı alkol (Metil alkol olabilir diye dökülür.Kaldığı aşağıdada anlatılacağı gibi damıtım borusunun üzerindeki derece 78 dereceye kadar çıkarılıp beklenir ancak bir damla dahi alkol gelmediği görülür.Yarım çaybardağı ise her ihtimale karşı diye yinede dökülür.Ayrıca zaten ikinci damıtımda ilk çıkan 1 litre bir sonraki ürüne katılmak için ayrılır.O nedenle bu rakıyı yapmayı becere bilerseniz afiyetle ve gönül rahatlığı ile içebilirsiniz.Yada tahlile gönderin o sizin bileceğiniz bir iş. ☺

RAKİ NELERDEN YAPILIR

Yıllar önce Tekelde staj yapmış olan bir büyüğümüz o zamanlar Tekele kamyon kamyon şeker geldiğini buna bir anlam veremediğini söylediler.Sonradan anladıkki Tekel kuru üzüm bulamadığı yada pahalı olduğu dönemde rafine toz şeker kullanarak ve bunu üzüm ile karıştırarak rakı yapmış.Birde rakı yapımı tamamlanınca litreye 10 gram kadar şeker konulmalıdır ama 1 kamyon şeker her halde tekele yıllarca yeterdi.Yani Tekel zamanında şeker pancarı küspesinden bile rakı yapmış bir kuruluş.Buradanda anlaşılacağı gibi Evde rakı yapmanın en kolay yolu rafine şeker ve bu şekeri alkole dönüştürmek.Aslında meyveden elde edilende şeker ve bunun alkole dönüşmesi.Burada üzüm şekeri en yoğun olan ve içerisinde insanı rahatsız edecek asitlerden en azına sahip olan meyve olması.Tabiki rafine şekerden elde edilen alkole çok hoş.Ancak ben yinede fermantasyon aşamasında maişe ye (fermante olan sıvı) 0,5 litre pekmez dökerek daha çabuk fermante ve asitlerden kurtulmuş suma elde ediyorum.Ayrıca benim yerim ve zamanım müsait diyorsanız kuru üzümünden yapılan rakınında tadı bir başka.Tekelin kalitesiz rakılara alıştırdığı bizler bu üzüm aromasını pek bilemeyiz sanırım(Belki çok eskiler bilir). Hem şekeri hemde kuru yada yaş üzümü anlatacağımız bölümlerdende anlaşılacağı gibi aralarında küçük yapım farkları var.

FERMANTASYON

ŞEKERDEN RAKI YAPARKEN:

Öncelikle ölçüleri vermeliyim.Benim ölçüm her zaman için aşağıdaki resimde (Resim 1)Gördüğünüz 19 Litrelil su bidonu.Bir bidon maişe için 4,5 Kgr Şeker,50 gr Kuru instant maya (Ekmek yaparken kullanılan Dr ötker yada pak maya olabilir) ve tercihen az kireçli yada kireçsiz su.

1)4,5 Kgr şeker bir tencerede bir defada yada iki defada ısıtılarak (Kaynatmaya gerek yok) karıştırıp şurup kıvamına getirilir ve bidona dökülür 50 gr maya su ile karıştırılarak eritilir.Şurup kıvamına getirilmiş şeker 25 dereceye kadar su ile soğutulduktan sonra (Çünkü maya 30 derece sıcaklıktan sonra ölebilir)maya eklenir.Bu karışıma tercihen yarım litre pekmezde katılır.

2)Bidon boğaz hizasından biraz daha aşağıya kadar su ile takviye edildikten sonra yaklaşık 5 dakika boyunca çalkalanır.Daha sonra bidonun üzeri plastik bir hortum geçecek kadar delinir ve bidon kapatılır.Bu hortum suya değmeyecek şekilde kapaktaki deliğe sokulur.Hortumun diğer ucu içisi dolu şişeye ucu suya batacak kadar sokulur.

3)Eğer bidon evin içinde kalacaksa pencere kasası yada duvar delinerek bu küçük şişe dışarıda bırakılmalıdır.Çünkü fermantasyon sırasında çıkan gazlar insan sağlığı açısından tehlikeli olabilir.Solumaktan yada ateşle temasından kaçınılmalıdır.

4)Eğer bu fermantasyonu kış mevsiminde yapıyor iseniz içi boş bir kasa,içi boşaltılmış eski bir buzdolabı yada benzeri bir dolapta 25 dereceye ayarlanmış bir şekilde dolabın içerisindeki akvaryum ısıtıcısı ile olabildiğince sabit ısıda 21 gün bekletilmelidir.Bu süre bir kaçgün çok yada az fark etmez.önemli olan küçük şişedeki kabarcıkların durmasıdır.Bu fermantasyonun bittiğini gösterir.Bu süre Şekere Pekmez katılması ile yada üzümnden yapılan maişede 7 güne kadar düşebilir.Ancak eviniz kaloriferli ise tıpkı yoğurt yaparken olduğu gibi

5)Fermantasyon durduğunda bidon çalkalanmadan ve tercihen yukarıdan hortum sallayarak sıvı başka bir kaba aktarılır.Burada amaç dipteki asit miktarı fazla ve kötü kokulu tortuyu almamaktır.İşte şu anda elimizde birinci damıtıma hazır bir sıvı var.



(Resim 1)

KURU ÜZÜMDEN RAKI YAPARKEN:

Kuru üzümünden rakı yapabilmek için öncelikle şeker oranı yüksek kuru üzüm bulmak gerekiyor. Ben ilk aldığım üzüme hiçbirşey katmadan fermante yaptırabildim. Ama daha sonra alınan kuru üzümde fermantasyon başlamayınca yukarıda anlattığım gibi Şurup hazırlayıp (2 Kgr şekerden) Kuru üzümünden elde ettiğim maişeye karıştırdım. Bence sizde ister yüksek şeker oranlı isterse düşük oranlı olsun şekeride işin içine katın. Yoksa fermantasyon olamama riski var. Buradada 19 litrelik su bidonu ölçümüz olsun. İlk önce 2,5 Kgr kuru üzümü kıyma makinesinden (Ben denemedim ama Robot olabilir) geçirerek macun kıvamına getiriyoruz. Bu karışıma 2 Kgr şekerden oluşturduğumuz (Şart değil ama Yukarıda nedenlerinden bahsetmiştik) Şurubu karıştırıyoruz. Daha sonra Şeker yapımındaki ikinci maddeden itibaren herşeyi aynen uyguluyoruz.

YAŞ ÜZÜMDEN RAKI YAPARKEN:

Yaş üzümün kuru üzümünden tek farkı kıyma makinesinden değil aynen şaraptaki gibi ayakla yada preste sıkarak çıkan şırayı fermante etmek. Aslında sanki şarap yaparmış gibi davranmakta fayda var. Hatta eskiler tüketemedikleri şarapları damıtıp rakı yaparlardı imiş.

1. DAMITMA

Fermantasyonu biten maişede yaklaşık %10 civarı alkol bulunur bu alkolü sudan ayırıştırarak renksiz ve temiz bir şekilde almak için damıtmak gerekir.

Bu iş için Bir öncelikle 9 litrelik düdüklü tencere lazım. Tabi siz işi büyük tutup ben bütün mahalleye rakı yaparım dersiniz o zaman bu size yetmez ☺. Aşağıda resim 2,3 ve 4 tede göreceğiniz gibi düdüklü tencerenin tepesinde bakır bir boru var. Ben bu boru ile sadece 2. damıtımı yapıyorum birinci damıtım için kullanılan borunun bu borudan tek farkı daha uzun ve tepesinde derecenin girebileceği kadar bir delik olması. Birde bu borunun içerisinde yarım kilo kadar elektrikçilerde satılan küçük boncukların olması Şimdi malzeme listesini çıkartalım.

9 litrelik düdüklü tencere

80 cm uzunluğunda 42mm çapında 1 yada 2 mm kalınlığında bakır boru (1.damıtım için)

15 cm uzunluğunda 42mm çapında 1 yada 2 mm kalınlığında bakır boru (2.damıtım için)

2,5 M civarında 10 mm çapında ve bir tarafına havşa açılarak rekor takılmış bir boru

10 Cm civarında 10 mm çapında bir tarafına havşa açılarak rekor takılmış bir boru

100 C lik derece

250 Ml lik mezur

Pilastik bir kova

10 luk bakır boruya uygun lastik hortum.

900 lük dansimetre (Yoğunluk ölçer)

Borunun içerisine boncuklar yerleştirilerek düşmemeleri için mum altlığı olarak kullanılan aliminyum ve çok ince malzeme kullanıldı.

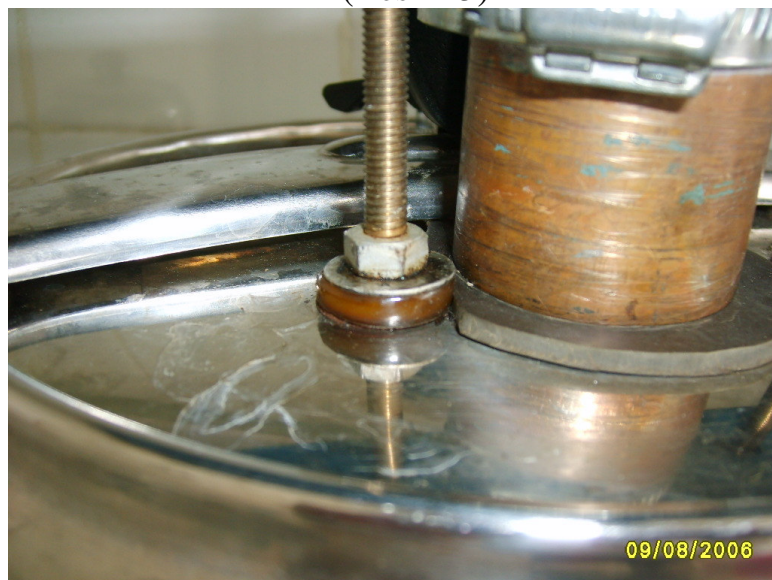




(Resim 2)



(Resim 3)



resimlerde anlaşılabileceği gibi damıtım için gerekli malzemeler bunlar.ancak resimde 2.damıtım borusu var Birinci damıtım borusuna bakır kaynağı ile tutturulmuş ve içinden soğuk su geçen bir boru daha var.Damıtıma başlamadan evvel bu malzemenin su buharı ile denenmesi gerekir.Çünkü alkol buharının uzun süre ortaya çıkması ve bunun birikmesi patlamalara yol açar.Bundan sonra yapacağınız her yanlışlık kazaya neden olabilir.O nedenle doğabilecek tüm sorunlar size aittir.Tarafımdan hiçbir sorumluluk kabul edilmez.Su buharı ile denemelerde herhangi bir kaçak yoksa tencerenin 2/3 ü maişe ile doldurulur bu aşamada tencerenin içerisine 1 kaşık iyotsuz tuz atılması alkol alımını artırır.Ateş borunun yarısı ısınana kadar tam daha sonra damlamanın olabileceği en az seviyeye kadar açılır.Burada amaç 79 derecenin üzerine çıkmamaktır.Çıkarsak alkol ile beraber suda gelecektir bu durumda alkolün derecesi düşük olur.Gerçi 2.damıtımda bu alkole zaten su eklenecek.Ama alkolün susuz gelmesi sudan ayrılması rakı kalitesi açısından da önemli.O nedenle maişe içerisinde alkol azalana kadar 79 derecede tutmak pek sorun değil.sıcaklık yükseldiğinde kalın boruya kaynaklı 10 luk bakır borudan çeşmeyi açarak su geçirmek gerekli.Unutmamak gerekirkı tüm bu işlemlerde su yada ısı yavaş arttırılıp azaltılmalıdır.Unutmamamız gereken diğer bir konuda Soğutma kovanının en az yarısının su ile dolu olması gerektiğidir. Bu unutulursa alkol buhar olarak çıkar .

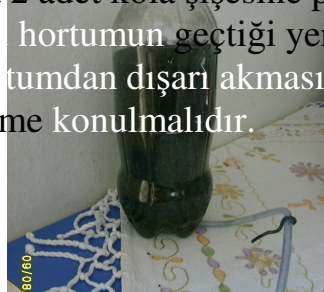


Damlama azaldığında yada sıcaklık kontrol edilemez olarak yükselmeye başladığında tenceredeki alkol azalmış demektir.Ancak her durumda içinde kalan alkolün çoğunu almak için sonlara doğru ısı 90 dereceye kadar çıkartılıp bir süre daha alkol alınmalıdır.Gelen sıvının tadına baktığınızda alkolün çok azaldığı hemen anlaşılacaktır.Bu durumda ocak kapatılmalı ve yanmamaya dikkat ederek neredeyse koyduğumuz sıvının 3/4 ü dökülür.Çünkü bu kısım tamamen su ve posadır.Bu şekilde tüm bidon damıtıldıktan sonra 2. damıtım aşaması gelir.

FİLTRELEME

1. damıtımdan sonra elde edilen suma hangi cins meyvadan yapılırsa yapılsın o meyvanın kokusunu içerir.Bizim gibi yıllardır meyve değil şeker değil şeker küspesi yada cibre alkolü gibi kalitesiz ürünlerden yapılan rakıları içmemiz nedeni ile arıtılmış ve kokuları mecburen yok edilmiş ürünleri rakı sandık.Çünkü arıtılmamış olsalar kimze ağzını sürmezdi.Bu nedenle en azından şimdilik hiç meyva aromasına tahammülü olmayanlar (İlk 4-5 ay bu önerilir) sumayı 3 kere filitre etmelidir.Bu iş için yıkanmış ve kola şişelerine konmuş su arıtma cihazları malzemeleri satanlarda bulunan Aktif Karbon kullanılır.Filtrelemede unutulmaması gereken bir noktada asla 2.damıtımdan sonra rakıyı aktif karbondan geçirmeyin.Çünkü tüm anason filitrede kalarak rakının beyazlamasına ve anason kokusuna son verilmiş olur.

Bu Kola Şişesinden 2 adet olması ve birinden diğerine yavaşça alkol akması istenmeyen kokuların önüne geçecektir.Aktif karbonun kilosu 5 \$ civarı.O nedenle 2 kilo aktif karbon alıp 4-5 defa yıkanarak ondan sonra 2 adet kola şişesine paylaştırılmalı.Şişenin dibi delinip bir plastik hortum geçirilmeli hortumun geçtiği yer dışarıdan slikonlanmalıdır.Ayrıca içerideki aktif karbonların hortumdan dışarı akmasını önlemek için hortumun içerisinden hortum çıkışı hortumun bir malzeme konulmalıdır.



2.Damıtım (Anasonlama)

İşte işin en zor ve dikkat isteyen kısmı burasıdır.Öncelikle 2. damıtımda gerekli olacak malzemeler kahve öğütücü ve terazi.



Kahve Öğütücü



Öğütülmüş anason



Terazi



2.Damıtım için benim ölçüm her kaynatmada 5 litrelik su şişesi.Her bir Kaynatma yani 5 yada 6 litrelik yaklaşık 60 derece alkol haline gelmiş olan (Rakı inceltmede alkolün nasıl inceltildiğini yöntemi ve malzemeleri göreceğiz) 1. damıtım sumaya 500Gram öğütülmüş anason en az 3 saat önceden katılarak bekletilir.

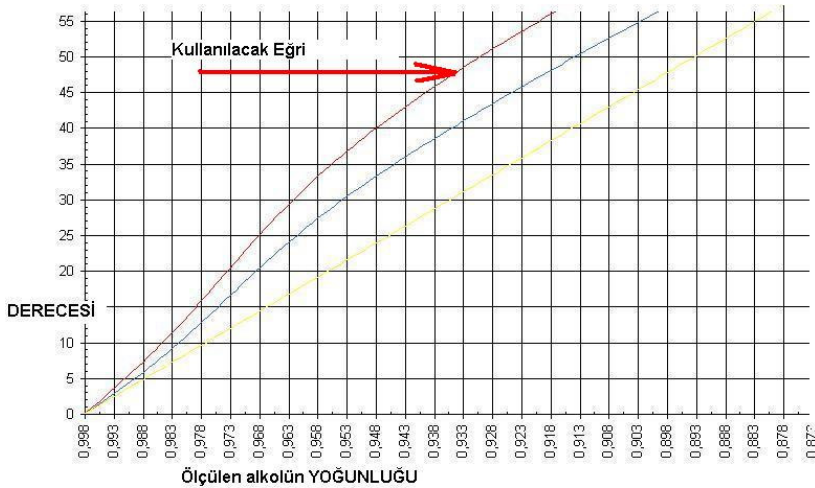
Bu karışım düdüklü tencereye dökülerek en kısık ateşte damlama başlayana kadar beklenir.Tabiki soğutma kabında su olmalı.Bu bölümde dereceye gerek yok çünkü en kısık ateşte damlayıp duracak.Ateş o kadar az açılacakki önce kalın boru çok ısınmasına rağmen damlama gerçekleşmeyecek.İşte bu andan itibaren ateş çok az adımlarla açılarak damlamanın başladığı yerde durulacak.Bu noktada eğer tencere üzerinde yada borularda kaçak yoksa alttaki şişe 750 gr alkol olana kadar başına uğramanıza gerek yok.Yalnız soğutma suyundan buhar yükseldiğinde suyun üzerinden bir miktar başka bir kaba alınıp oraya soğuk su ilave edilir.Ben ısınan suyu başka bir kaba alarak içerisine buz kalıpları atıp soğuduktan sonra tekrar o suyu kullanıyorum.Tüm işlemde sadece 2 kova su yetiyor.Yoksa her ısınan suyu dökerseniz 20 kova su bile zor yetebilir.Rakı yaparken doğal kaynaklara zarar vermemek gerekir bence.Bu 750 gr alkol ayrılarak bir yerde biriktirilir çünkü bu önce gelen 750 şer gramlık alkol de anason çok azdır.Sondan gelen 250 gramda ise yoğun anason olduğundan rakı çiğ anason kokar.Siz bu anlatılanlara bakıp zor olduğunu sanmayın.Ben Türkiye de bu işi sadece 1 kişinin bu şekle benzer yaptığını öğrenip en az 150 saat deneyimden sonra çok güzel göbek rakısı yapmayı öğrenebildim.Bu aşamaya kadar baya rakı ve anason telef ettim.Siz çok öndesiniz.İngilizce si olanlar Mutlaka <http://homedistiller.org/> sitesini ziyaret etsin.Burada alkolün oluşumu hakkında çok şey bulacaksınız.Neyse biz konumuza dönelim.Rakıyı çok fazla tüketenler kaliteden biraz ödün verip alacakları rakı miktarını arttırabilirler.Baştan ve sondan az alarak kaliteyi az ama miktarı fazla yapmak elinizde.Ancak rakı bir zevk işi bence kalite çok önemli.Eğer rakıyı yapabiliyorsanız bir daha Şu anda piyasadaki hiçbir rakıya dönüp bakmayacaksınız.

Bu yöntemle baştan ve sondan ayırdıktan sonra ateşi hiç açmadan yaklaşık 5 saat sonra 1,5 litre rakı alacaksınız bunu aşağıdaki şekilde 45 dereceye inceltince (Alınan rakı yaklaşık 80

derecedir) üç 70 lik bir 35 lik alacaksınız.Bugünkü raf değeri yaklaşık bu kalitede rakı için 90 YTL dir.Hem ekonomi hem damak zevki açısından sizi uçuracaktır.

RAKİ İNCELTME

Geldik işin sonuna.Yukarıda bahsedildiği gibi alınan 1,5 litre rakıya önce 500 gr su ekliyoruz **(Bu su mutlaka yumuşak menba suyu olmalı)** şimdi bu rakı kaç derece oldu.Bunu ölçmek için bu rakıya katılan çok soğuk suyun rakıyı yaklaşık 20 derecelik bir soğukluğa getirmesi lazım.Çünkü birazdan anlatacağım yoğunluk ölçen dansimeter ile ölçüm doğru olması için bu sıcaklık önemli. Aşağıda gördüğümüz tablodaki Vol denen eğri Alkol derecesini belirliyor.Yatay eksen Dansimetre ile yapılan ölçümdeki yoğunluğu dikey eksendeki değerler ise yoğunluğu ölçülen alkolün derecesini gösteriyor.Bizim derdimiz 45-50 derecelik içki olduğundan işimize ancak 900 lük dansimetre ve bu tablo yaradı. Bu tabloda en üstteki eğriyi kullandığımızda yaklaşık 45-50 derece arasındaki bir rakı için 0,930 civarı bir yoğunluğa kadar rakıyı sulandırmamız gerekiyor.



Bu işlem bittikten sonra yaklaşık 2,5 litrelik rakımız var.Ama daha işimiz bitmedi.Şimdi yarım çaybardağı suya 15 gr toz şeker atıp eriyinceye kadar ısıtıyoruz.ve bunu rakıya katarak karışmasını sağlıyoruz ve rakıyı şişelere yada bidonlara koyup en az 20 gün belettikten sonra afiyetle içiyoruz.

AFİYET OLSUN.

Sorularınız için e-mail adresim osmanser@hotmail.com

