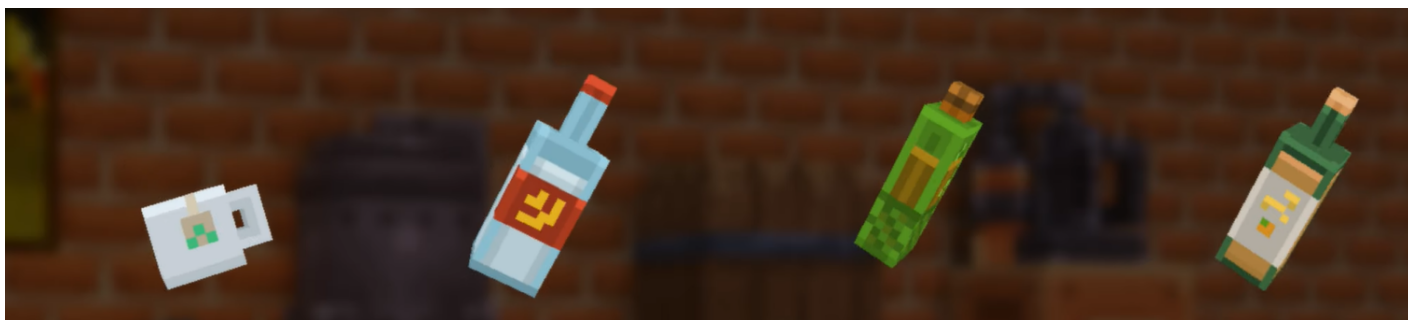


☐☐ Пивоварение!

Пивоварение — это отдельная цепочка напитков от простого чая до крепкого бренди.



Три машины пивовара



- **Котёл** — стартовая обработка и сусло.
- **Бродильный чан** — брожение, вина и сидры.
- **Дистиллятор** — финальное усиление и крепкие версии.

?????? ?? ?????:—
???????? ??????????:—

Почти все сложные напитки идут по цепочке: котёл → бродильный чан → дистиллятор .

Чай



Все чай готовятся **2 минуты** в котле из **1** ингредиента.

- **Чай** — дубовые листья.
- **Чёрный чай** — листья тёмного дуба.
- **Зелёный чай** — еловые листья.
- **Чай улун** — листья азалии.
- **Чай масала** — листья мангрового дерева.
- **Травяной чай** — берёзовые листья.
- **Чай ройбуш** — листья джунглевого дерева.
- **Белый чай** — листья акации.
- **Цветочный чай** — вишнёвые листья.
- **Сиреневый чай** — сирень.
- **Шиповниковый чай** — куст розы.
- **Чай иссушителя** — роза иссушителя.
- **Одуванчиковый чай** — одуванчик.

Пиво и медовуха



?????? ?? ?????:—
???????? ??????????:—

Пшеничное пиво

- 1. Пшеница + сахар → Пивное сусло в котле 1 минута .
- 2. Пивное сусло → Нефильтрованное пшеничное пиво в бродильном чане 2 минуты .
- 3. Нефильтрованное пшеничное пиво → Пшеничное пиво в дистилляторе 2 минуты .

Луговой мёд

- 1. Пшеница + мёд → Сусло лугового мёда в котле 1 минута .
- 2. Сусло лугового мёда → Нефильтрованный луговой мёд в бродильном чане 2 минуты .
- 3. Нефильтрованный луговой мёд → Луговой мёд в дистилляторе 2 минуты .

Крепкие напитки



Самогон

- 1. Пшеница + сахарный тростник → Брага самогона в котле 2 минуты .
- 2. Брага самогона → Недистиллированный самогон в бродильном чане 5 минут .
- 3. Недистиллированный самогон → Самогон в дистилляторе 5 минут .

Картофельная водка

- 1. Картофель + сахар → Водочная брага в котле 3 минуты .
- 2. Водочная брага → Ферментированная картофельная водочная брага в бродильном чане 4 минуты .
- 3. Ферментированная картофельная водочная брага → Картофельная водка в дистилляторе 4 минуты .

?????? ?? ?????:—
???????? ??????????:—

Яблочная водка

- 1. Яблоко + картофельная водочная брага → Ферментированная яблочная водочная брага в бродильном чане 4 минуты.
- 2. Ферментированная яблочная водочная брага → Яблочная водка в дистилляторе 4 минуты.

Текила

- 1. Кактус + сахар → Недистиллированная текила в бродильном чане 10 минут.
- 2. Недистиллированная текила → Текила в дистилляторе 5 минут.

Огненный виски

- 1. Огненный цветок + сахар → Сусло огненного виски в котле 4 минуты.
- 2. Сусло огненного виски → Недистиллированный огненный виски в бродильном чане 10 минут.
- 3. Недистиллированный огненный виски → Огненный виски в дистилляторе 2 минуты.

Джин

- 1. Сладкие ягоды + картофельная водочная брага → Недистиллированный джин в бродильном чане 5 минут.
- 2. Нефильтрованный джин → Джин в дистилляторе 10 минут.

Пещерный джин

- 1. Светящиеся ягоды + картофельная водочная брага → Недистиллированный пещерный джин в бродильном чане 5 минут.
- 2. Нефильтрованный пещерный джин → Пещерный джин в дистилляторе 10 минут.

Абсент

- 1. Сахарный тростник + искажённые корни → Недистиллированный абсент в бродильном чане 15 минут.

?????? ?? ?????:—
???????? ?????????:—

2. **Недистиллированный абсент** → **Абсент** в дистилляторе 15 минут.

Ром

1. Сахарный тростник + пшеница → **Нефильтрованный ром** в бродильном чане 10 минут.
2. **Нефильтрованный ром** → **Ром** в дистилляторе 5 минут.

Бурбон

1. Сахар + семена пшеницы → **Брага бурбона** в бродильном чане 10 минут.
2. **Брага бурбона** → **Сусло бурбона** в бродильном чане 10 минут.
3. **Сусло бурбона** → **Бурбон** в дистилляторе 10 минут.

Вина



Все вина готовятся в бродильном чане 5 минут.

- **Красное вино** — сладкие ягоды + сахар
- **Белое вино** — светящиеся ягоды + сахар
- **Дынное вино** — ломтик дыни + сахар
- **Яблочное вино** — яблоко + сахар
- **Тыквенное вино** — тыква + сахар
- **Вино из адского нароста** — адский нарост + сахар

Вермуты

?????? ?? ?????:—
???????? ??????????:—



Каждый вермут получается из готового вина в дистилляторе .

- **Сладкий вермут** — из красного вина.
- **Сухой вермут** — из белого вина.
- **Дынный вермут** — из дынного вина.
- **Яблочный вермут** — из яблочного вина.
- **Тыквенный вермут** — из тыквенного вина.

Сидры



Все сидры делаются в бродильном чане .

- **Яблочный сидр** —
- **Дынный сидр** —
- **Сидр из сладких ягод** —

Бренди

?????? ?? ?????:—
???????? ??????????:—



Любой бренди — это сидр, прогнанный через дистиллятор 10 минут.

- **Яблочный бренди** — из яблочного сидра.
- **Дынный бренди** — из дынного сидра.
- **Бренди из сладких ягод** — из сидра из сладких ягод.

Версия #2

Moderator создал 2026-07-30 20:32:41 UTC

Moderator обновил 2026-07-30 20:36:47 UTC

?????? ?? ?????:—
???????? ??????????:—