В сентябре начался сбор урожая ячменя, который является летней пшеницей.

На золотистом пшеничном поле сельчане потеют над операциями по обрезке пшеницы всей семьей.

Я слышал о ячмене и хотел кое-что попробовать.

Да, изготовление виски.

Яровая пшеница в этой деревне - это в основном ячмень, просто необходимое количество овса идет на корм скоту.

И без особых обстоятельств - например, отсутствия пшеницы - значительное количество ячменя превращается в эль.

Пивоварня расположена на западной стороне холма Нисигаки, вдоль реки Финн, и производит вина, эль и многое другое.

У меня был большой план для любителей спиртного.

В этом мире нет дистиллированных спиртных напитков. По крайней мере, их не существует поблизости.

Спросил Бельтрама Гнома, он ответил, что не знает о дистиллированных спиртных напитках. Если Дварф, у которого нет глаз на выпивку, не знает, то он не должен существовать нигде.

Тогда, будучи специалистом этой деревни, я захотел делать виски и бренди. Шотландский солодовый виски, если быть точным, и дистиллированный ликер марла, сделанный из винной выжимки, являются кандидатами.

Однако марл не ожидает многого, потому что не знает, сколько вина нужно отжать.

В прошлой жизни я пил виски и марл.

Более пятнадцати лет я ходил в магазин под названием MM, бар, специализирующийся на скотче в портовом городе Кансай, и Марр покупал там неплохие сорта Domaine. Лично я предпочел бы вино тонкой дистилляции - типичное для Коньяка и Арманьяка - но я пил марр из-за цены.

И что немаловажно, от дистиллированного спиртного лучше спится. Я не могу сказать, что все будет хорошо, но в моем возрасте, когда я уже достаточно взрослый, чтобы пить, на это уходит слишком много времени.

Если я добьюсь успеха в пять лет, то в семнадцать лет у меня будет двенадцать лет. А до того, как мне исполнится тридцать, это будет измерение, что двадцать два или три года - лично у меня это любимая вещь.

Бочка, которая стояла у Крейга, была деревянной, или дубовой.

И важная конструкция бочек, судя по тому, что я видел, тоже выдерживала достаточно длительную выдержку.

Чтобы сделать что-то особенное, нужно подавать что-то года на три моложе, но если убедиться, что у меня достаточно выдержки, то проблем нет.

Проблема в дистилляторе, но логика проста, и рука кузнеца-бельтрама заслуживает полного доверия. Прежде всего, он должен быть лучшим на борту. Если говорить о желании, чтобы я сделал инструменты для изготовления самого крепкого и лучшего в мире ликера, то они сделают это без одного или двух.

Пока вы делаете вещи, вы можете делать их потом здесь, так что это не повлияет на другую работу.

Даже если в будущем их количество увеличится, на первые несколько лет будет достаточно двух небольших.

К счастью, есть перспективы установки насосов, позже - ухода за сельскохозяйственными инструментами в безделье и ухода за оружием дружинников.

За эту зиму я хочу построить дистиллятор и сделать дистиллированный ликер объектом.

По правде говоря, честно говоря, туалетные и мыльные достижения, кроме насоса, не благоухают и хотят сделать что-то другое.

Туалетное удалось превратить в нечто, похожее на гнилую землю, смешав его с предметами домашнего скота, но результатов не будет до следующего года, если это удастся использовать. Если не получится, есть еще вариант с жидким удобрением, но я не уверен, что и это принесет успех.

Мой отец также говорит мне, что план установки зависит от результатов в округе, где находится Гордон, поэтому в настоящее время ситуация такова, что мы не сможем перейти к следующему шагу примерно до следующего лета.

Если ты мыло, то мне кажется, что в данный момент ты не сможешь этого сделать. Поскольку первый этап, сделанный в июне, не затвердел через три месяца, он был признан неудачным и сожжен.

Вторая фаза, изготовленная в июле, также остается подозрительным предметом слюны, хранящимся дома у Николаса.

Фарш третьего выпуска, который я сделал в августе, лишь слегка меняет цвет и имеет потенциал, но я, честно говоря, не ожидаю многого.

Ингредиенты дешевые - сам по себе звериный жир им не очень нравится, да и дешево - так что я могу продолжать что-то делать, но я собираюсь отказаться от производства, если это будет в тягость Николасу.

Напротив, я почти уверен, что Николас и Кейт горят необычайным боевым духом, а это ситуация, которую я не могу от себя пресечь. Этих двух записок уже больше сотни, а количества и других данных накопилось немало.

В последнее время я больше беспокоюсь об этом из-за того, что неправильно запомнил и не пустил все на самотек.

Я давал различные указания по добавлению других продуктов, замене сырья сока пепла, добавлению другого процесса, но я считаю, что если это не удастся, то сдаваться нельзя.

История отменяется, но в этой деревне цена на пиво, которое нужно делать в больших количествах, дешевая. Вернее, в большинстве домов есть бочки с элем, потому что они распределяются в соответствии с поставками сырья.

Когда я впервые увидел это, я удивился, что в этой деревне есть только эль, но в этой деревне, страдающей от чумы, я пил эль вместо воды примерно с десяти лет.

20 сентября. Я ходил к Бельтраму.

Он точил меч дружинника, я сел рядом с ним и завел разговор о винокуре.

К тому времени мои отношения с Белтрамом стали похожи на отношения коллеги или товарища, а манера говорить изменилась с уважительной на примирительную.

"Я хочу сделать инструмент для изготовления вкусного ликера..."

Вот и все, что я сказал, моя рука, точившая меч, остановилась идеально. А он набил мне морду: "Расскажи подробнее".

Я объясняю про дистиллятор, при этом, как и ожидалось, ухмыляюсь его реакции.

"Ты знаешь, что алкоголь - это крепко. Есть способ сделать этот алкоголь крепче..."

Когда я поинтересовался его реакцией, оказалось, что он имеет сенсорное представление об алкоголе, что побудило его немедленно продолжить.

"Температура кипения у воды и алкоголя разная. Воспользуйтесь этой разницей и доставайте только спирт. Это инструмент..."

Достаньте рисунки, которые вы принесли сюда, и разложите их перед ним.

Он сказал: "Что? Похоже, у тебя не получится", - сказал он, уставившись на чертежи с фригидным запахом.

"Добавьте в эту часть слабоалкогольный спирт. После этого хорошо отрегулировать температуру, чтобы испарялся только спирт, так как при нагревании снизу он все больше и больше кипит. Затем из этого продолговатого рта можно удалить только спирт".

"Я не уверен, что это такое, но на что похож вкус этого спиртного напитка? Это кипяченый спирт. Не похоже, что он приятный на вкус".

Мой "питьевой выключатель" включился, когда я спросил.

"Я не знаю, что сказать. Если это просто что-то, что сделало алкоголь сильнее..... да, сначала появляется раздражение в кишках и жжение на языке. Затем появляется естественный аромат алкоголя во рту... неповторимый аромат, который распространяется в нос. После этого возникает раздражение, жгущее горло, от которого становится жарко в желудке".

Бертрам слушал мое объяснение с тонким взглядом.

"Ваше объяснение не выглядит аппетитным".

Тут я "естественно" смеюсь.

"Я засыпал этот ликер в бочку. Самый лучший, который я когда-либо пил, был тридцатипятилетней выдержки. Фрукты, орехи, травы... всевозможные ароматы и вкусы причудливо переплетаются... но ни один из них не является приторным и навязчивым. После глотка я чувствую, что аромат распространится повсюду. Аромат держался до следующего дня. Ну, попасть сюда - это скорее произведение искусства, чем выпивка".

"Тридцать пять лет", - простонал он и осекся. Мне все равно.

"По крайней мере, три года, если пить нормально. Мой вкус, между прочим, был более двенадцати лет".

Затем добавляется более подробное изображение аромата.

"Усыпляя, он сначала пахнет деревом из бочки. Это просто не сбалансировано.

Когда я засыпаю его дальше, он сопровождается сладким фруктовым ароматом, освежающим ароматом, похожим на ваниль, великолепным ароматом, похожим на цветы, и волнующим ароматом, похожим на специи. Как вы думаете, почему он так пахнет из деревянной бочки? Но это не такой уж сильный запах. Кроме того, если его засыпать, аромат растает...".

Время от времени я перегрызаю горло, слушая, как ты вгрызаешься в мое описание.

"Вкус лучше, но молодой ликер только обжигает язык, а вот ликер, который ты заспиртуешь и состаришь, меняет вкус как минимум в три этапа. В тот момент, когда вы набираете в рот, в следующий момент, когда вы кладете его на язык, и в последний момент, когда он проходит через горло. В этот момент у меня разные выражения... Мне не нужна пища, если я хочу выпить ее сырой. Разведите его водой, и он будет хорошо сочетаться с едой, но я предпочитал просто наслаждаться спиртным...".

Кажется, тогда у меня были отрешенные глаза. А у меня во рту характерный, персиковый, густой фруктово-ванильный вкус Бенлиака - однобочкового, дистиллированного в 1976 году - распространял сладкий, ароматный аромат Roland's Ladyburn двадцать три года без него.

Со стороны, наверное, это сюрреалистическое зрелище. На какой транс похож четырехлетний ребенок, когда он вспоминает аромат виски.

Но Белтрам выглядел иначе.

"Я теперь сделаю этого" дистиллятора "парнем! Приходите ко мне каждый день! Я закончу его за десять дней!

Его глаза горели.

Похоже, ты действительно хочешь выпить за мои слова.

(Это Гном. Ты пьешь, как советует Храм. Я чувствую себя немного ужасно из-за такого нрава, но если дистилляция не удалась....., возможно, я зажег немного слишком много...)

Меня немного тянуло к внешности Бельтрама, но как любитель выпить, я тоже не собирался проигрывать.

"Хорошо. А пока я хочу, чтобы вы приготовили его по чертежам. По правде говоря, вкус резко меняется при изменении формы этого горлышка. Так что я хочу сделать по крайней мере два, а

может, и четыре, если получится".

Я собирался пока сделать простую прямую форму головы, затем голову фонаря, тип шара и Т-образную форму.

"Говорите что угодно! Тогда я поговорю со Скоттом о пивоварне. У меня есть дистиллятор. Объясни ему".

Скотт - глава пивоварни вдоль реки Финн, человек, несущий единоличную ответственность за варку эля, пива и вина, производимых в этой деревне.

"Это поможет. А пока я буду здесь завтра, так что если ты ничего не знаешь, послушай меня тогда".

Я вернулся в усадьбу, довольный тем, что разговор сразу продвинулся.

Дистиллятор собирался сделать небольшой, около метра в диаметре, в качестве прототипа.

Потому что даже в качестве знания я не думаю, что смогу сделать его вдруг просто так, ни с того ни с сего, в этом мире без термометра и манометра.

(Если это сработает, мы должны быть в состоянии сделать это специальностью. К счастью, королевство Каум, где много гномов, близко, а город авантюристов Периклитл, где, скорее всего, употребляют много алкоголя, не так далеко. Вам не нужно разводить руками по поводу размера этой деревни, а позже вы сможете заклеймить ее и пойти по пути роскоши, позаботившись о том, чтобы она могла долго стареть).

Как и было заявлено, Белтрам сделал дистиллятор за 10 дней.

Я думал, что наделаю хлопот с горлышком - той частью в виде птичьей шеи, которая попадает в выходное отверстие дистиллятора, - но я оказался невероятно легковесен: то ли это была одержимость выпивкой, то ли моя изначальная сила.

(Кстати, о магически чистых медных пластинах, можно ли из них создать дистиллятор... не заставляйте меня отправляться в Арс, столицу королевства Каум, город ремесленников)

И вот 30 сентября, за день до осеннего праздника урожая, в его мастерской были проведены испытания.

Сначала будет добавлена только вода, чтобы проверить повышение температуры и образование пара.

Когда пар начнет выходить из рукава, он проверит, нет ли утечек пара вокруг него.

Утечек не было.

и почти идеальная форма дистиллятора была завершена.

"Это Белтрам, идеально. После этого Николас вспомнил о контроле температуры, и если мы сможем сказать это Скотту, то все будет в порядке."

Дистилляция должна быть важна для контроля температуры. Не испаряя воду, необходимо выпарить только спирт. Для этого необходимо поддерживать температуру около восьмидесяти

градусов, температуру, при которой спирт закипает.

Отсутствие термометра и невозможность контролировать давление приводили к тому, что вначале вода закипала сразу.

После проб и ошибок я придумал способ выхода пара и звук, издаваемый котелком.

Попросите барана сделать железные прутья диаметром пять мм и длиной около одного метра и прислушайтесь к звуку, повышая температуру. При повышении температуры звук немного меняется, поэтому давайте убедимся в этом на слух.

Мне как-то удалось уловить изменение температуры, так как я проделал это несколько раз. Остальное зависит от того, насколько сильно она меняется в зависимости от фактического материала, но это единственный способ убедиться после установки.

В конце пусконаладочных работ меня спросили, когда Beltram установит его.

Белтрам, скорее всего, примет его сегодня, но жители деревни были заняты подготовкой к фестивалю, а Скотт, источник ликера, вообще не мог оторваться от него. Когда я сказал Белтраму, что привезу его на следующий день после окончания фестиваля, он разочарованно опустил плечи.

На следующий день после праздника урожая Белтрам даже не почувствовал усталости, он с самого утра потел над транспортировкой и установкой дистилляторов. Меня слегка передернуло от этой напряженной фигуры.

Первоначально, как всегда, я собирался ехать с полудня, но потерял силу (напор) Белтрама и пришлось присутствовать при установке с утра.

Перевозя его внутри деревни в карете, я подвергаю его интригующему взгляду.

Время от времени я спрашиваю Бельтрама: "Что ты делаешь, муж Гнома!", он отвечает: "Ну, посмотри!".

он просто уверенно поднимает кулак и проходит дальше.

Николас, со мной, выглядел несколько обеспокоенным, идя за бельтрамом с полной ухмылкой.

Николасу было поручено объяснить Скотту, который уже несколько дней читал ему нотации.

"Дело в том, что мы просто пользуемся разницей между температурой кипения алкоголя и воды. Можете считать это одним из видов алхимии. Предосторожность, которую нужно соблюдать при объяснении Скотту, заключается в том, чтобы не повышать температуру слишком сильно. Затем нужно как следует охладить его. Если у вас возникнут странные вопросы, скажите, что я посмотрю, приду и спрошу".

Николас кивнул с таким видом, словно сдавался, мол, это обычное дело.

Пивоварня Скотта представляла собой помещение, где происходили процессы проращивания ячменя и сушки солода для эля, а также процессы брожения и фильтрации после дробления солода. Для вина существуют другие дробилки и фильтры.

В результате дистиллятор негде было разместить, и было решено, что дистиллятор будет размещен на складе, где можно разместить эль и тому подобное.

Все переговоры здесь вел Белтрам, и я чувствовал ни с чем не сравнимое намерение.

(Если не иметь хорошей выпивки, что случится? Будут неприятности).

А Николас объяснит Скотту, что такое дистиллятор.

Не уверен насчет Скотта, но если у лорда не было другого выбора, кроме как начать, то мне он предложил место наполовину, как будто отказался.

Белтрам и Николас установят дистиллятор.

Корпус дистиллятора устанавливался на складе, где временно размещалась бочка с элем, а охладитель или конденсатор (конденсор) мог быть с воздушным охлаждением, но для повышения эффективности его сделали водяным.

Конденсатор будет установлен для использования воды из реки Финн, протекающей рядом, но первоначально она использовалась для мытья бочек и т.д., поэтому вода поступает внутрь, так что для создания ответвления потребовалась лишь простая модификация.

Именно потому, что окна были модифицированы так, чтобы проходить через дымоход или ответвление линии воды, все не было закончено за один день и было оставлено Николасу и Белтраму.

Установка должна была занять около трех дней, поэтому я снова отправился в особняк вместе с Николасом.

На этот раз я приготовил дистиллятор и задумался:

Интересно, сколько современных знаний я собираюсь распространить в этом мире?

Мне нравится этот мир. Нет, я еще не видел ничего, кроме этой деревни, поэтому можно сказать, что эта деревня мне нравится.

Магия до красивых пейзажей, деревенские люди и фэнтезийные расы.

Можем ли мы распространить материальную цивилизацию на тот мир, или уничтожить культуру этого мира? И мне интересно, могу ли я нанести ущерб окружающей среде, как на Земле.

Я не особенно стеснен в экологических вопросах.

Прискорбно, что люди этого мира своими руками уничтожают окружающую среду, но они думают, что выбора нет. Но я хочу, чтобы меня не вдохновляло то, что я создал, что является чужеродной молекулой в этом мире".

О дистилляторе, который я сделал в этот раз, не может быть и речи, но конструктивно я могу сказать, что это прототип пожарного котла.

Если включить турбину, поднять температуру и увеличить давление, то можно извлечь энергию пара.

Если кто-то придумает паровой двигатель, посмотрев на дистиллятор, который я сделал...

Честно говоря, меня больше беспокоит технология, которую я принесу, чем кризис, который, как сказал Бог, может посетить меня через сотни лет.

Я каким-то образом помню, как делать порох.

Пока мы создаем азотистые камни, мы также знаем соотношение серы и древесного угля. Я также знаю, как делать азотистые камни, если их так делали в Японии.

Но я не принесу в этот мир порох. Например, чтобы защитить эту деревню, даже тех, кто ее любит.

Я также намерен ограничить использование гидроэнергии.

Я уверен, что водяное колесо будет усовершенствовано, и вскоре будет сделан простой регулятор скорости. Ведь регулятор, использующий центробежную силу, не так уж и сложен.

Если вы стабилизируете обороты, используете их, чтобы начать прясть, производить шерстяной текстиль, вы обязательно добьетесь успеха.

Можно сказать, что это продолжение существующей технологии.

Тем не менее, у меня есть сомнения.

Я знаю, что я тоже красивая.

На самом деле, не будет преувеличением сказать, что дистиллированный ликер был создан для вас.

Сам дистиллятор должен был существовать еще со времен средневековья, даже в первобытном мире.

Так что я принес эту технологию под названием дистилляция в этот мир.

Тем не менее, я не хочу нарушать гармонию этого мира.

Я хочу придумать, как стать богаче, думая об этом, не вставая на путь, если это возможно.

http://tl.rulate.ru/book/51275/2517087