## Рецепт зернового самогона на Кодзи

Наиболее простой способ приготовления самогона из зернового сырья – это использовать китайские Кодзи.

Кодзи – это смесь специальной плесени, биологических ферментов (скорее всего А и Г или что-то подобное) и бог знает чего еще. Для нас главное, что Кодзи уже содержат в себе все необходимое (такой террафлю для браги) и нам не нужно делать никаких лишних движений (проращивать солод, осахаривать зерно с контролем температуры и т.п.).

Но есть важная деталь работы с Кодзи - соблюдение чистоты, что вызвано длительным периодом брожения и, как следствие, повышенными шансами развития различных «вредных» для винокура микроорганизмов в результате чего затор может просто скиснуть. Многие рекомендуют использовать при работе с Кодзи антибиотики (например Доксициклин), но лично я предпочитаю соблюдать определенные правила чистоты:

* 1. заторную емкость необходимо предварительно продезинфицировать доступными вам способами (я использую слабый раствор марганцовки);
  2. обязательно наличие гидрозатвора, без него у вас ничего не получится;
  3. руки должны быть чисто вымыты и по возможности ими ничего касаться ненужно;
  4. работать только чисто-вымытыми инструментами.

Для постановки затора рекомендуется использовать гидромодуль 2,5-3,5 л, то есть на каждый кг. сырья необходимо 2,5-3,5 л воды в зависимости от типа крупы и личного опыта. Я рекомендую начать с простого сырья (рис, ячменная или пшеничная крупа) и гидромодуля 3 литра.

Теперь давайте рассмотрим сам процесс постановки затора.

Берем любое крахмалосодержащее сырье (муку, крупу и т.п.) и засыпаем его в заторную емкость, добавляем необходимое количество теплой воды и перемешиваем, температура затора перед внесением Кодзи должна быть 28-30 градусов. Вносим предварительно разброженные (замоченные) Кодзи и еще раз перемешиваем. Ставим емкость под гидрозатвор в теплое место. И … это все!

Оптимальной температурой брожения считается 30-34 градуса, но и при 20 градусах брожение не останавливается, просто замедляется.

Как правильно рассчитать необходимое количество Кодзи. По инструкции на каждый кг. сырья берется от 2 до 6 г Кодзи. Для разбраживания заливаем их небольшим количеством теплой (30 град.) воды и даем постоять 10-15 мин. Почему такая вилка в количестве Кодзи – это связано со свежестью Кодзи, чем старее, тем больше их нужно и гидромодулем, чем больше гидромодуль тем больше Кодзи). Опираясь на опыт использования можно предположить, что китайцы немного занизили необходимое количество дрожжей или расчет делался для идеальных условий. Привожу проверенные нормы для разных гидромодулей при использовании свежих Кодзи.

|  |  |
| --- | --- |
| Гидромодуль, л. | Норматив Кодзи, г./кг. |
| 2 | 5 |
| 2,5 | 6 |
| 3 | 7 |
| 3,5 | 8 |

При старении Кодзи норма увеличивается на 1-2 грамма

Дополнительные нюансы:

* + если есть сомнения в чистоте сырья (например используете отходы зерна), то можно предварительно термически его обработать опустив в кипяток на 1-3 мин., но предупреждаю, что в случае работы с мукой или мелкой дробленкой это может вызвать комкование,
  + теоретически чем мельче измельчено сырье, тем быстрее будет проходить процесс осахаривания и сбраживания затора, если использовать цельное зерно без обработки то вообще может ничего не получиться (например цельная кукуруза), так как ферменты и микроогранизмы не смогут добраться до крахмала, но на практике я это не проверял. Рисовую крупу (не продел, а обычный рис) Кодзи перерабатываю без проблем.