



Koji-Kin für Sake-Reiswein

Reis mit der richtigen Starterkultur verhält sich wie Malz und ist in der Lage weiteren Reis (Stärke) in Zucker umzuwandeln. Das ist das Prinzip der Sakeherstellung. Man nennt diesen Reis MALZREIS (der korrekte Begriff ist Kome-Koji). Ihr Sake-Set enthält 10 Gramm Koji-Kin-Kultur: Dieses Material enthält die Starterkultur, die auf dem Reis wächst und enzymreichen Malzreis (Kome-Koji) bildet. Sie entwickelt komplexe und interessante Aromen wie die Bakterien, die bei der Käseherstellung verwendet werden. Anweisungen für selbstgemachten Sakewein (ergibt 3 Liter)

Schritt Eins: Herstellung von Malzreis (Kome-Koji)

Material: 400 Gramm Reis (Mittel- oder Kurzkorn): 0,5 Teelöffel Koji-Kin

Ausrüstung: Ein Durchschlag, Sieb oder Bambusdämpfeinsatz, ausgelegt mit einem Baumwolltuch, das die Wasserkondensation vom Topfdeckel aufnehmen soll (siehe zusätzliche Anmerkungen). Ein großer Topf, in den das Sieb, der Durchschlag oder Dämpfeinsatz passt.

Verfahren:

1. Waschen Sie 400 g Reis (Mittel- oder Kurzkorn), bis das Wasser klar bleibt, weichen Sie den Reis ungefähr anderthalb Stunden ein und geben Sie ihn dann mindestens 20 Minuten in ein Sieb, damit alles überschüssige Wasser abtropfen kann.
2. Dämpfen Sie den Reis. Dampfgegartener Reis sieht leicht durchsichtig aus, nicht weiß. (Anmerkung: Achten Sie darauf, dass der Reis nicht mit dem kochenden Wasser in Kontakt kommt, siehe zusätzliche Anmerkung.)
3. Kühlen Sie den gekochten Reis auf 30° C ab. Geben Sie den Reis in ein Email- oder Edelstahlgefäß und fügen Sie 1,5 g (0,5 Teelöffel) der Starterkultur (Koji-Kin) hinzu. Diese kann mit einem Teelöffel Mehl vermischt werden, um die Verteilung zu verbessern. Bedecken Sie das Gefäß mit feuchter Gaze oder einem Baumwolltuch, damit die Masse nicht austrocknet. Ein sehr feines Metallsieb/Teesieb ist für die Verteilung der Kultur sehr nützlich. Der Inhalt des Sporenpaketes wird durch wiederholtes Öffnen nicht beeinträchtigt. Stellen Sie den geimpften Reis an einen warmen Ort bei 30° C. Rühren Sie alle 10 Stunden um, damit alles gleichmäßig vermischt wird. Beachten Sie, dass der Reis nach 15 Stunden weiß wird und ein starkes käseähnliches Aroma verbreitet. Lagern Sie den Reis 40 Stunden lang bei 30° C. Ihr Reis überzieht sich mit weißen, weichen Fasern. Er sollte fest und leicht süß sein. Der Malzreis (Kome-Koji) kann nun normalen gekochten Reis zu Zucker vergären.

Schritt Zwei: Brauen Mischen von Malzreis mit normalem gedünsteten Reis

Material: (Anfänger sollten zum Beginnen die Hälfte dieser Mengen verwenden)

1500 g Reis (Mittel- oder Kurzkorn), 400 g Malzreis (Kome-Koji), 5 g Zitrone (ein Teelöffel) oder 4 g Hopfen, 4 Liter kaltes, chlor- und eisenfreies Wasser. 5 g Hefe: Verwenden Sie Wein-/Champagnerhefe oder Bäckerhefe.

Lagerhefen produzieren ein sehr angenehmes Aroma. Da Stärke in einem sofortigen Prozess in Zucker und dann in Alkohol umgewandelt wird, können mit alkoholarmen Hefen sehr hohe Alkoholkonzentrationen (18 % Vol.) erzeugt werden.

Ausrüstung:

Durchschlag oder Sieb zum Abtropfen des Wassers. Ein 10 Liter Gäreimer mit Deckel. Dieser sollte aus Email, Edelstahl, glasierter Keramik oder Glas bestehen. Von Kunststoffbehältern wird abgeraten, da sie schwer zu reinigen sind und zu essigartigen Brauergebnissen führen.

Verfahren:

1. Waschen Sie 1.500g Reis, bis das Wasser klar bleibt und weichen Sie den Reis anderthalb Stunden ein.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



2. Dünsten Sie den Reis (siehe zusätzliche Anmerkungen für weitere Details).
3. Kühlen Sie den Reis nach dem Dünsten auf 30° C ab.
4. Lösen Sie die Zitronensäure in 4 Litern Wasser im Gäreimer auf. Die Zitronensäure verhindert die Verunreinigung durch Bakterien und macht Ihren Sake leicht säuerlich.

Eine alternative Methode ist die Aromatisierung des Wassers mit Hopfen. Für eine Hopfenlösung geben Sie 5 g Hopfenpellets in eine Tasse kochendes Wasser und weichen Sie sie 10 Minuten ein. Geben Sie geringe Mengen dieser Lösung zu Ihrem Wasser, bis es einen ausgeprägten bitteren Hopfengeschmack (nicht übertreiben!) und eine hellgelbe Färbung hat. Das Aroma des Hopfen verschwindet zum Ende des Gärprozesses. Hopfen verhindert sehr gut die Kontaminierung und gestattet Ihnen, bei Temperaturen um 22° C zu vergären.

5. Geben Sie 400 g Malzreis (Kome-Koji) hinzu und mischen Sie gut.
6. Geben Sie den abgekühlten gedünsteten Reis dazu und mischen Sie gut.
7. Rühren Sie die Hefe unter und bedecken Sie das Gefäß mit dem Deckel. Lagern Sie das Gärgefäß bei Zimmertemperatur. Zuerst nimmt der Reis alles Wasser auf, aber nach 2 Tagen zersetzt der Reis sich in eine weiße, gärende Masse. Niedrige Gärttemperaturen ergeben eine besser schmeckende Gärung. Um 18° C ist ideal.
8. Rühren Sie die Mischung mindestens einmal täglich um. Nach zwei oder drei Tagen werden Sie ein sehr angenehmes Sakearoma feststellen.
9. Nach zwei Wochen ist die Gärung abgeschlossen. Filtern Sie die entstandene Mischung mit einem sterilisierten Durchschlag, einem feinen Sieb oder Gaze bzw. einem Nylonfiltertuch. Das kann bis zu 24 Stunden dauern. Dieser Sake wird am besten gekühlt getrunken. Wenn Sie kristallklaren Sake haben möchten, sollten Sie die Rückstände dekantieren (siehe zusätzliche Anmerkungen für die Aufbewahrung).

Zusätzliche Informationen

Wichtig: Wenn Sie Malzreis (Kome-Koji) herstellen, lassen Sie Schimmel auf dem Reis wachsen. Wenn Sie nur diesen Schimmel wachsen lassen und keinen anderen, gibt es keine Gesundheitsbedenken. Bei Anfängern ist es möglich, dass aus Versehen starke exotische Schimmelpilze oder Bakterien entstehen. Wenn diese zum Gären verwendet werden, können giftige und unangenehme Getränke entstehen. Bitte verwenden Sie Ihren gesunden Menschenverstand: Wenn etwas unangenehm riecht oder schmeckt, trinken Sie es bitte nicht! Nachfolgend geben wir einige Hinweise für die Erkennung und Zubereitung von Malzreis (Kome-Koji).

1. Malzreis (Kome-Koji) ist immer weiß oder leicht lohfarben.
2. Der Geruch von Malzreis (Kome-Koji) ist ein käseartiger starker Geruch (kein schimmeliger Geruch), vielleicht nicht gerade lieblich, aber nicht unangenehm.
3. In späteren Stadien sieht man auf den Reiskörnern kleine weiße Fasern wachsen. Wenn Sie Fasern sehen, die nicht weiß sind, sollten Sie diese Mischung nicht verwenden, sondern eine neue Kultur ansetzen.
4. Um eine Monokultur nur mit Koji anzusetzen, verteilen Sie unser Koji-Kin (Starterset) sehr gleichmäßig mit einem feinen Metallsieb (Teesieb). Vergewissern Sie sich, dass Sie sorgfältig Reis und Kultur vermischen.

Herstellung von Malzreis (Kome-Koji): Eine elektrische Fritteuse mit einem Deckel kann verwendet werden, um den Reis bei der Herstellung von Malzreis (Kome-Koji) warm zu halten. Sie müssen jedoch darauf achten, dass Sie den Reis nicht überhitzen. Zu hohe Temperaturen töten die Pilzkulturen. Beachten Sie, dass das Wachstum der Kultur (Koji) Temperaturen über 30° C erzeugt. Solange die Umgebung um den Reis bei 30° C liegt, ist das Wachstum gesund. Alle warmen, dunklen Stellen, an denen Ihr Reis vor Licht geschützt und bei 30° C gelagert wird, eignen sich zur Herstellung von Malzreis (Kome-Koji).

Brouwland