

## Vejledning til Koji-Kin sæt

Ris, der har den rette svamp groende på sig, vil opføre sig som malt og omdanne anden ris (eller stivelse) til sukker. Dette er princippet i fremstilling af Sake, hvor 'malt-ris' kaldes *Kome-Koji*. I dette kit er der 10 gram af Koji-Kin frø der bruges til at fremdyrke svampen *Kome-Koji*, der giver risen dens enzymatiske evner. Dette skaber også komplekse og interessante aromaer ikke ulig dem der fremkommer under fremstilling af ost.

Her følger instruktioner til fremstilling af 3 liter alm. Sake:

### Trin 1: Fremstilling af 'malt-ris' (Kome-Koji)

- Skyl 400 gram ris grundigt og lad dem trække i vand i 1,5 time. Anbring herefter risen i en si og lad dem ligge i 20 min., så vandet kan løbe af.
- Dampkog risen. Det er vigtigt at risen ikke kommer i direkte kontakt med kogende vand.
- Køl risen ned til 30°C. Anbring dem i en beholder, gerne emalje eller rustfrit stål, og bland 1,5 gram Koji-Kin frø sammen med dem. Dæk beholderen med et rent klæde og fugt det regelmæssigt, så det ikke tørrer ud. Det er bedst hvis beholderen står ved 30°C. Rør i risen hver 10. time, så svampekulturen bliver fordelt. Efter 15 timer vil risen blive hvid og vil lugte kraftigt af ost. Hold risen ved 30°C i ca. 40 timer. Nu vil de være dækket af hvide, tynde fibre og være faste og let søde. 'Malt-risen' er nu i stand til at konvertere normale dampkogte ris til brygsukker.

NB: Fremstilling af Kome-Koji er opdyrkning af en svamp. Såfremt kontaminering ikke har fundet sted er alt 100% sikkert, men man kan let komme til at fremdyrke andre svampe eller bakterier ved fejl, så husk at brug din fornuft. Hvis noget smager eller lugter grimt, så indtag det ikke! Kome-Koji ris bør altid være hvide eller meget let lysebrune. Duften af Kome-Koji ris minder mest om stærk ost – det er ikke en behagelig duft for alle, men heller ikke en fejl. Hvis fibrene på Kome-Koji ris eller under sake-brygning ikke er hvide, så kassér brygget – så er du ved at gro andre sager.

### Trine 2: Brygning med Kome-Koji og alm. Ris

Er det første gang du forsøger dig med brygning af Sake kan det være en god idé at nøjes med at bruge halvdelen af de oplyste mængder herunder.

- Skyld 1500 gr. ris grundigt og lad dem trække i vand i 1,5 time.
- Dampkog risene.
- Køl risene til 30°C.



- Opløs 5 gr. citronsyre i 4 liter vand i en egnet gæringsbeholder. Citronsyren vil modkæmpe eventuelle bakterier og give din Sake en let surhed. Som alternativ til citronsyre kan anvendes humle. 5 gr. humlepellets der har trukket 10 min. i en kop kogende vand virker mindst ligeså godt.
- Tilføj 400 gr. Kome-Koji (malt-ris) og bland grundigt.
- Bland de almindelige, nedkølede ris i og bland grundigt.
- Tilføj gær og put låget på gæringsbeholderen. Stil den ved stuetemperatur. Først vil risen opsuge al vandet, men efter 2 dage vil blandingen blive til en hvid, tyk væske. Lavere temperaturer vil give bedre resultater – 18°C anses for at være ideel for en overgær, men undergær kan også bruges ved lavere temperaturer.
- Rør i blandingen mindst én gang om dagen. Efter 3 dage vil aromaen være meget behagelig.
- Efter 2 uger vil gæringen være slut. Filtrér nu din sake igennem et klæde – dette kan tage lang tid, så det er en god idé med en stor tragt og store stykker klæde så man kan fylde godt op og tage sig tid til noget andet mens filtreringen finder sted.

Sake nydes bedst kold. God fornøjelse!

