

18+

Савва Солодов

**Как
сделать
зерновую
брагу
на КОДЗИ**

Савва Солодов

**Как сделать зерновую
брагу на кодзи**

«Издательские решения»

Солодов С.

Как сделать зерновую брагу на кодзи / С. Солодов —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-629471-4

Многие начинающие самогонщики, после «пробы пера» с сахарными брагами, хотят двигаться дальше, к зерновым дистиллятам. В этом очерке рассказывается, как просто в домашних условиях сделать зерновую брагу с помощью дрожжей кодзи.

ISBN 978-5-00-629471-4

© Солодов С.
© Издательские решения

Как сделать зерновую брагу на кодзи

Савва Солодов

© Савва Солодов, 2024

ISBN 978-5-0062-9471-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Поговорим о технологии приготовления зерновых браг и развеим мифы о том, что это сложно, невозможно и нереально в домашних условиях.

Итак, поехали!

Углеводы в зерновых продуктах содержатся в форме крахмала. Крахмал представляет собой сложную цепочку из сахарозы, фруктозы и глюкозы (простые сахара), и, чтобы дрожжи вырабатывали этанол, нужно молекулу крахмала расщепить на простые сахара. Для этого и используют осахаривание.

Если более проще, то схема такая:

Измельчение зерна (перемолка для разрыва оболочки). Расщепление крахмала (внесение ферментов для осахаривания). Получение спирта (внесение дрожжей для брожения).

Существует два метода осахаривания – горячее (ГОС) и холодное (ХОС).

ГОС предусматривает варку крахмалосодержащего сырья, поддержание определенных температурных режимов и пауз, строгое соблюдение технологического процесса, наличие дополнительного оборудования (чиллера, для быстрого охлаждения сваренного сусла).

Более простой и доступный для каждого винокура метод получения зернового спирта это – ХОС при помощи дрожжей Кодзи

Кодзи – это не дрожжи, а смесь ферментов, спиртоустойчивых дрожжей и грибковой культуры *Aspergillus oryzae*. Для зерновой браги на Кодзи можно использовать следующее крахмалосодержащее сырье и продукты:

Пшеница, рожь, ячмень, рис, горох, гречка, кукуруза, соя, горох, пшено, манка, макароны, мука, овсяные хлопья, хлеб, картофель, бобы, топинамбур (земляная груша), зеленые бананы и даже ягель J В общем любое сырье в состав которого входит крахмал.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.