

Koji-Kin para sake

El arroz, cuando tiene la levadura adecuada creciendo sobre su superficie, se comporta como una malta y convierte el almidón en azúcar. Este es el simple principio detrás de la elaboración del Sake. Este arroz es llamado arroz-malta (Kome-Koji en japonés). Este kit de sake contiene 10g de fermento, llamado Koji-Kit: ésta sustancia produce el moho sobre el arroz para generar un arroz-malta (Kome-Koji) rico en encimas, creando sabores complejos con un resultado similar al que produce el moho en el queso.

Instrucciones para hacer 3 litros de Sake en casa:

Primer paso: Hacer el arroz-malta o Kome-Koji

Ingredientes:

400g de arroz de grano medio o corto

1/2 cucharadita de Koji-Kin (unos 1.5g)

Materiales:

Un colador, tamiz o vaporera de bambú para poner el arroz

Una sartén o cazuela en la que quepa el colador o vaporera y su tapa

Tela de algodón o tela de queso para absorber la condensación de agua de la tapa (ver notas adicionales)

Proceso:

1- Lavar el arroz hasta que el agua salga clara. Poner el arroz a remojo alrededor de hora y media y luego colar y dejar reposar al menos 20m para que se vaya todo el exceso de agua.

2- Cocinar el arroz al vapor, hasta que quede transparente. Asegurarse de que el arroz no entra en contacto directo con el agua hirviendo (ver notas adicionales).

3- Enfriar el arroz hasta que este a unos 30°. Pasarlo a un recipiente de acero inoxidable o cerámica y añadir 1.5g de las esporas de moho, el Koji-kin. Se pueden mezclar con una cucharadita de harina para ayudar en la mezcla. Cubrir el recipiente con la tela para evitar que se reseque. Mantener el arroz en un sitio cálido a unos 30°. Mezclar los granos cada 10 horas para que el moho se distribuya bien. Después de unas 15 horas el arroz se volverá blanco y tendrá un olor similar al del queso. Mantener el arroz a 30° durante 40 horas. El arroz se cubrirá de unas fibras suaves y debe estar firme y ligeramente dulce. El arroz-malta ya puede convertir arroz cocinado al vapor en azúcares.

Notas: Un colador de té o similar puede ser útil a la hora de mezclar el Koji-Kin. El sobre de esporas no se ve afectado por repetidas aperturas y cierres.

Segundo paso: Mezcla de arroz-malta con arroz corriente cocinado al vapor.

Materiales:

1500g de arroz de grano medio o corto

400g de Kome-Koi o arroz-malta

5g de ácido cítrico (una cucharadita) o 4g de lúpulo

4 litros de agua helada libre de cloro y hierro

5g de levadura (puede ser de panadero o de vino, cava o champagne. La levadura de cerveza Lager produce un sabor muy agradable).

Al convertirse el almidón en azúcar y luego en alcohol en un proceso instantáneo, se pueden producir niveles altos de alcohol (18%).

Equipo:

Cesta o colador para eliminar el exceso de agua

Un recipiente de al menos 10l de capacidad con tapa de cerámica, acero inoxidable o cristal. No se recomiendan recipientes de plástico porque son mas difíciles de esterilizar y pueden originar un sabor avinagrado.

Proceso:

1- Lavar el arroz hasta que el agua salga clara y dejarlo a remojo una hora y media.

2- cocinar el arroz al vapor

3- Después de cocinado, dejar enfriar hasta los 30°

4- Disolver el ácido cítrico en 4l de agua dentro del recipiente elegido. El ácido cítrico previene la contaminación bacteriana y proporciona al sake un ligero amargor. Un método alternativo consiste en dar sabor al agua con lúpulo. Para ello, añadir 5g de pellets de lúpulo a una taza de agua hirviendo y dejar reposar 10m. Añadir poco a poco al recipiente hasta que la mezcla tenga un sabor amargo (con cuidado de no pasarse) y un leve color amarillento. El sabor del lúpulo habrá desaparecido al final del proceso de elaboración. El lúpulo previene eficazmente la contaminación bacteriana y permite elaborar el sake a temperaturas de 22°.

5- Añadir 400g de Kome-Koji (arroz-malta) y mezclar bien.

6- Añadir el arroz cocinado al vapor y mezclar bien.

7- Añadir la levadura y tapar el recipiente dejándolo a temperatura ambiente.

Inicialmente, el arroz absorberá el agua, pero en 2 días se convertirá en una pasta blanca. Las temperaturas de fermentación más bajas producen un resultado con mejor sabor. Los 18° son la temperatura ideal.

8- Remover la mezcla al menor una vez al día. Al cabo de dos o tres días empezará a producir un agradable aroma a sake.

9- La fermentación concluye a las 2 semanas. Filtrar entonces la mezcla usando un colador fino, tela de queso o bolsa de escurrido. Esto puede tardar hasta 24h.

Este estilo de sake se toma de preferencia frío. Si se desea un sake completamente translúcido, será necesario separar el residuo que quede mediante decantación (ver notas adicionales).

Notas adicionales:

Importante: al elaborar el arroz-malta (Kome-Koji) se está produciendo moho sobre el arroz. Siempre que se trate de éste moho no hay problemas. Sin embargo, es posible que por error se produzca un moho no deseado o no se eliminen todas las bacterias por error. Si se usara para realizar sake, podría ser desagradable al paladar y potencialmente tóxico. Utilice el sentido común, y si el color, olor o sabor no son lo esperado, no consuma el resultado.

Aquí le ofrecemos algunos consejos para reconocer y producir el arroz-malta o Kome-Koji:

1- El arroz-malta (Kome-Koji) siempre es blanco o ligeramente tostado.

2- El olor del Kome-Koji es similar al del queso (no es 'mohoso'). Un olor fuerte, pero no desagradable o molesto.

3- Se verán pequeñas fibras blancas creciendo en el arroz en los momentos posteriores de elaboración. Si las fibras no son blancas, no utilice la mezcla, ya que se están generando otros mohos además del Koji.

4- Para elaborar un monocultivo de Koji, distribuir muy bien el Koji-Kin usando un colador o tamiz finos, asegurando que mezcla bien arroz y esporas.

Para hacer el arroz-malta (Kome-Koji): una sartén o cacerola eléctrica ayuda a mantener el arroz a la temperatura correcta, pero hay que tener cuidado de no sobrecalentar el arroz. Un arroz demasiado caliente matará el moho.

Nótese que el crecimiento del moho generará temperaturas por encima de 30°, pero mientras la temperatura ambiente sea de esos 30° el crecimiento se producirá sin problemas.