

MOTO (14 jours) – 6 Octobre

La veille après-souper (18 heures avant le jour 1)

Laver à la passoire 131 ml de riz, mettre dans une tasse (4 tasse), couvrir avec de l'eau très froide et mettre au frigo. Il a assez tremper si le riz est légèrement croquant mais se casse facilement.

Mettre 44 g de Koji Cold Mountain dans le bol de fermentation et ajouter 240 ml d'eau préparée (eau municipale + eau minérale gazeuse + eau distillée) et brasser avec une cuillère stérilisée et mettre au frigo.

JOUR 1 (après le dîner)

Sécher le riz dans la passoire pendant ½ heure.

Mettre la passoire métallique surélevée dans la grosse casserole en stainless et ajouter de l'eau de manière à ce qu'elle ne touche pas la grille. Mettre le riz sur un coton fromage déposé dans la passoire. Le riz doit cuire à la vapeur pendant 45 minutes (mettre le rond @ 6).

Mettre le riz chaud dans le bol de fermentation et bien brasser avec une cuillère stérile et maintenir à 74°F (23°C) pendant 2 jours.

Brassez une fois le soir.

JOUR 2

Brasser 2 fois le moto dans la journée.

Il se peut que le riz absorbe complètement le liquide mais il se liquéfiera à un moment donné.

JOUR 3 (après le dîner)

Sortir la levure Saké #9 et après une demi-heure on peut mettre le paquet au complet sur le dessus de la préparation dans le bol de fermentation. Couvrir et mettre dans la glacière à 50-60°F (10-15°C) pendant 12 heures.

Avant le coucher, sortir le bol de la glacière et mettre à température ambiante de 68-72°F (20-22°C) et bien brasser avec une cuillère stérile.

Brassez 2 fois par jour pendant les trois prochains jours.

JOUR 4

Brasser 2 fois le moto dans la journée.

JOUR 5

Brasser 2 fois le moto dans la journée.

JOUR 6

Brasser 2 fois le moto dans la journée.

JOUR 7

Brasser 1 seule fois le moto dans la journée pendant 3 autres jours.

JOUR 8

Brasser 1 seule fois le moto dans la journée.

JOUR 9

Brasser 1 seule fois le moto dans la journée.

JOUR 10

Le moto est prêt et on doit le laisser dans la glacière pendant 5 jours à une température de 50°F (10°C). Noter sur son calendrier la 13 journée.

Faire de l'argent colloïdale comme désinfectant pour les mains.

JOUR 14 (18 heures avant le Moromi)

À l'heure du souper, laver à la passoire 219 ml de riz et mettre dans une tasse (4 tasse), couvrir avec de l'eau très froide et mettre au frigo.

Mettre 88 g de Koji Cold Mountain dans le bol de fermentation, brasser avec une cuillère stérilisée et mettre dans la glacière.

Mettre le contenant d'eau préparée dans le frigo pour bien la refroidir.

MOROMI (26 jours) – 21 octobre

Hatsuzoe (Première addition)

JOUR 1 (à midi)

Sécher le riz dans la passoire pendant ½ heure.

Cuire le riz à la vapeur pendant 45 minutes. Mettre le riz dans un bol de plastique stérilisé et rincé avec de l'eau distillée. Stériliser la tasse et ajouter 267 ml d'eau préparée dans le bol pour refroidir le riz jusqu'en dessous de 85°F (29.5°C). Plonger le thermomètre à cuisine préalablement stérilisé dans le bol. Une fois le degré atteint, mettre dans le moto (Calculer le temps que cela prend pour éviter d'avoir à utiliser le thermomètre pour les autres additions).

Se couper les ongles et très bien se laver les mains et avant-bras et facultativement verser de l'argent colloïdal sur ses mains, frotter et attendre le plus longtemps possible pour détruire les bactéries.

Briser avec ses mains tous les grumeaux de riz dans le moto. Cela peut prendre du temps.

Laisser le bol de fermentation à l'air ambiant à une température de 70°F (21°C) et brasser avec une cuillère stérilisée à intervalle de 2 heures pendant les 12 prochaines heures et 2 fois par jour les 2 prochains jours.

JOUR 2

Brasser une fois le midi.

Après le souper, laver à la passoire 525 ml (2 tasse) de riz et mettre dans la grosse tasse, couvrir avec de l'eau très froide et mettre au frigo. Ajouter 132 g de Koji dans le bol de fermentation, brasser avec une cuillère stérile.

Brasser une fois à minuit.

Ne pas oublier de toujours mettre le contenant d'eau préparée dans le frigo pour bien la refroidir.

Nakazoe (Addition centrale)

JOUR 3

Brasser une fois le midi.

Sécher le riz dans la passoire pendant ½ heure.

Cuire le riz à la vapeur pendant 45 minutes. Mettre le riz dans un bol de plastique stérilisé et rincé avec de l'eau distillée. Stériliser la grosse tasse et ajouter 801 ml (3 tasse et 50 ml) d'eau préparée dans le bol pour refroidir le riz jusqu'en dessous de 85°F (29.5°C). Brasser avec cuillère stérile et attendre le temps calculé lors de la première addition avant de mettre dans le bol de fermentation.

Se laver les mains et avant-bras en profondeur et facultativement verser de l'argent colloïdal sur ses mains, frotter et attendre pour détruire les bactéries.

Briser avec ses mains tous les grumeaux de riz dans le moromi.

Toujours laisser le bol de fermentation à l'air ambiant à une température de 70°F (21°C) pendant les 12 prochaines heures.

Après-souper, laver à la passoire 875 ml (3 ½ tasse) de riz et mettre dans la grosse tasse, couvrir avec de l'eau très froide et mettre au frigo.

À Minuit, ajouter 176 g de Koji dans le bol de fermentation, brasser avec une cuillère stérile.

Ne pas oublier de toujours ranger l'eau préparée au frigo!

Tomezoe (Dernière addition)

JOUR 4 (après-midi)

Sécher le riz dans la passoire pendant ½ heure.

Séparer la recette en deux en utilisant les 2 plats rectangulaires en plastique

Cuire le riz à la vapeur. Mettre le riz dans un bol de plastique stérilisé et rincé. Stériliser la grosse tasse et ajouter 1648 ml (6 tasse et 148 ml) d'eau préparée dans le bol pour refroidir le riz.

Se laver les mains et avant-bras en profondeur et facultativement verser de l'argent colloïdal sur ses mains, frotter et attendre.

Mélanger le riz et l'eau avec les mains et attendre avant de mettre dans le bol de fermentation. Juger par la température.
Après avoir fait la dernière addition au moromi, briser avec ses mains tous les grumeaux de riz..

Toujours laisser le bol de fermentation à l'air ambiant à une température de 70°F (21°C) pendant la nuit.

JOUR 5

C'est le brassage à froid pour éviter l'emballement créant un goût bizarre.

Mettre le moromi dans la glacière à une température de 50°F (10°C) précisément et attention de ne pas aller dessous ce degré.
Brasser à tous les 12 heures jusqu'au 6^e jour.

JOUR 6

Brasser le matin une dernière fois et ensuite le laisser tranquille dans la glacière à 50°F (10°C) pendant 3 semaines (21 jours). Bien noter sur son calendrier la 21^e journée pour ne pas gâcher son précieux travail!

Entre la 19 et 21^e journée, l'hydromètre devrait indiquer 1.000 ou moins.
Le saké devrait être au minimum à 20% d'alcool (possible jusqu'à 22%).
Le Saké #9 tolère jusqu'à 16% d'alcool !

YODAN (1 jours)

La stabilisation par ajout de koji.
Ajouter de l'eau c'est faire baisser le taux d'alcool et c'est préférable de ne pas le faire.
Pour ce qui est du riz et du koji, il permet d'ajouter du sucre et créer un genre de Mirin mais c'est préférable d'ajouter que du koji (100 ml).

DEUXIÈME FERMENTATION (14 jours) – 16 Novembre

Stérilisé le jug de 1 gallon, le bol à punch en stainless et le sac (pressage).

Préparer les ajouts à mettre dans le gallon.

BUT : Obtenir les 5 saveurs dans cet ordre à la dégustation : AMER (3 litre), ACIDE (25 ml), SUCRÉ (5 ml), SALÉ ET ÉPICÉ (5 ml, 1 ml ou moins par épices).

Mélanger : clou de girofle, gingembre, cannelle et sel de mer et dosé au goût par essai-erreur (environ 5 ml - 1 c.à. thé).

Ajouter du sirop d'érable (environ 5 ml), ajouter le jus d'un demi-citron pressé (25 ml) et mettre des morceaux de poire et de mangue mûre.

Mettre au micro-monde ce qui va bien mélanger, stérilisé à 100°C (ébullition) et va faire évaporer l'eau. Le total de goûteux est de 40 ml en ajoutant la chair des fruits et si on ne compte pas les épices qui sera dissout et le liquide ayant évaporer (30 ml). Verser la quantité désiré dans le jug en vitre pour ne pas abaisser trop le taux d'alcool.

Stérilisé le bol à punch.

Attention : tester la fermeture du bol à punch avant de verser le moromi en mettant un peu d'eau distillé et l'évacuer après!

Mettre le ou les sacs (selon la quantité) ouvert dans le bol à punch et verser le moromi à l'intérieur. Si c'est risqué de renverser à coté, prendre une louche en métal (stérilisée!) et verser dans les sacs.

Ouvrir le robinet et remplir le 1e jug en vitre et refermer le robinet.

Se laver les mains comme il faut (argent colloïdal) et presser les sacs.

Mettre le couvert sur le bol pour éviter le contact à l'air et vider dans le 2e jug PET en ouvrant le robinet et ensuite mettre les airlock (ajouter l'eau!).

Mettre les gallons dans la glacière à 50°F (10°C) de 2 semaines (14 jours) minimum (évite que les Lactobacillus prenne le dessus qui donnerais un goût sûre!) ce qui donnerait de 55 jours au total.

Bien noter sur son calendrier la dernière journée!

MOTO (14 jours) + MOROMI (26 jours) + YODAN (1 jours) + 2^e
FERMENTATION/CLARIFICATION (14 jours) = 55 jours

Faire de l'argent colloïdale comme conservateur pour l'embouteillage avec le maximum de concentration @ 5 ppm ce qui, à une quantité de 25 ml par bouteille de 750 ml, diminuera à 0.1 ppm ($750/25=50$, $5\text{ppm}/50=0.17$).

Le taux d'alcool passerait de 19 à 18.4% mais ça ne tien pas compte de l'ajout d'épice et de condiments.

MATURATION ET EMBOUTEILLAGE – Décembre

Sortir le gallon jug de la glacière et transvider le saké dans un autre gallon en plastique PET en gardant le dépôt de sédiment dans le fond du gallon en verre. Faire la même chose avec l'autre PET. Remplir de saké un quart de tasse à mesurer au complet (2 oz) et mettre au micro-onde. Arrêter avant le moment d'ébullition (stérilise automatiquement mais casse le saké) et mettre graduellement ½ c. à thé de Bentonite dans la tasse tout en brassant jusqu'à texture homogène et mettre dans les gallons ou attendre 24 heures. On doit brasser dans le gallon PET avec une tige en stainless (3/16) qui a bien été stérilisé.

Je ne pasteurise pas car je veux garder une saveur plus fraîche et conserver le gaz carbonique tel un Sparkling Saké.

Mettre dans la glacière à 10°C pendant 3 à 15 jours (7 jours), le froid augmentant la vitesse de clarification et transparence du saké. Après la clarification (62 jours depuis le début!), on fait l'embouteillage.

On sort le gallon PET de la glacière avec précaution pour ne pas remuer le sédiment au fond. On verse chacun dans un autre PET d'un coup. On stérilise 4 bouteille en verre vert de ¾ de litre et on met 25 ml d'argent colloïdale dans chacune d'elle. Afin d'éviter les dégâts ou de renverser les bouteille lors du transfert il est fortement conseillé de les mettre dans un sac SAQ ou une boîte en carton pour le vin. Mettre un entonnoir en stainless steel dans une d'elle et verser le gallon dedans. Faire de même pour les 3 autres.

Bouchonner avec bouchon de liège et faire vieillir minimum 2 mois (1 mois et demi + le demi-mois de clarification) et si possible 6 mois pour bien arrondir le goût ce qui passe le nombre de jours de 117 à 238 jours (8 mois).

Vider le reste du gallon dans un verre pour appréciation du goût et pour le test d'alcool. Comme l'alcool à la fin du Moromi aurait été en moyenne de 20% et que par l'ajout de 100 g de Koji au Yodan pour sucré ferait descendre le taux à 19.4, par l'ajout de 40 ml d'aliments (épices, sirop et jus) le nouveau taux serait de 19.2 et finalement le dernier ajout d'argent colloïdal de 100 ml (4 x 25 ml) ferait chuter le taux à 18.6%.

Écrire la date d'embouteillage et le lot. Exemple : Décembre 2013 / Lot #2