

## 單元：米酒製作

一、原理：白麴含野生型糖化菌及酒精發酵菌。將白麴與米飯混合，加水稀釋內容物，同時進行糖化及酒精發酵，最後再進行蒸餾得到米酒。



二、配方：

	%	g
白米飯	100	1000
白麴(peka)	1	10
糖水(20°Brix)	200	2000
合計	301	3010

三、器材：玻璃罐(9L, 8個)、糖度計、酒精度計(2支 0-50%、50-100%)、濾布、量筒、蒸餾器(3個)

四、作法：

1. 原料處理：米蒸熟→攤開冷卻至 40°C

2. 接種發酵：A. 混合：將酒麴均勻拌入米飯中，裝入發酵桶中，中間挖孔通氣。

B. 糖化：約 3 天產生液體（有氧發酵）

C. 發酵：加入糖水攪拌，常溫發酵 30 天（無氧發酵）

D. 蒸餾：將發酵液過濾，倒入蒸餾裝置中蒸餾出酒精。

五、注意事項

六、Q&A

1. 白麴是什麼？

2. 蒸米的目的是為何？

3. 下發酵桶後為何需在中間挖孔洞？

七、心得