

## Kozma-alkohol felesleg leválasztása + a középpárlat kihígítása lépésről-lépésre

- 0/ Mielőtt nekiállnál lefőzni a cefréd – előző nap tégy a **hűtőszekrénybe** 10 liter (5x2) vizet
- 1/ Főzd le a - 8-12 nap alatt elforrta- cefrét és **mérd meg a mennyiségét és az alkoholfokát**
- 2/ A példa kedvéért: lett 25 liter 35v/v%-os **alszeszed**
- 3/ Önts 5 liter alszeszt egy (élelmiszeripari minősítéssel rendelkező) műanyag v. egy fém vödörbe és önts hozzá 2 liter ( előző nap lehűtött) **hideg vizet**
- 3/a **Miért 2 litert és miért hideg vizet?**  
mert az 5 liter 35 v/v%-os alszeszt „ki kell” hígítani **25 v/v%-ra**, aminek **2 oka van**:
1. hideg vizes hígítás hatására kiválik belőle a felesleges kozma-alkohol
  2. a „tisztázás” során könnyebben elválaszthatóak lesznek a párlat frakciók
- 3/b Hogyan jött ki a 2 liter?  $5(\text{liter alszeszt}) \times 35 (\text{v/v}\%) = 175 : 25 = 7-5=2 \text{ liter víz}$  kell  
az 5 liter 35 v/v%-os alszeszhez, hogy 25 v/v%-os legyen - **az aktuális számaidat helyettesítsd be**
- 4/ A 2 liter vizet egyszerre is hozzá öntheted az 5 liter alszeszhez – én a **2x1 litert javaslom**
- 4/a **Szóval:** önts az 5 liter alszeszhez 1 liter hideg vizet- melynek hatására az alszeszben nagy „háború” lesz: be fog „tejesedni” ( opálos lesz) és „kevereg-kavarog” majd
- 4/b Várd meg, amíg „megnyugszik” és „feltisztul” kissé – a tetején ott lesz a „kozma-alkohol”
- 4/c Erre az „olaj-foltra” dobj rá egy „éttermi-szalvétát” – és kapd is le róla rögtön  
- mint amikor a „húslevesről” vagy a „kocsonyáról” **leszíneld a felesleges” zsírt**  
( **fontos, hogy a szalvéta fehér és vékony legyen és ne legyen illatosított**)
- 4/d Ezután fogj egy műanyag vagy fém **pálcát** vagy **csövet** és ezt az „elegyet” **4x -5x kavard gyorsan ballról- jobbra – majd jobbról ballra – szóval össze-vissza, hogy „habos” legyen**  
( ... mintha a Coca-Colából akarnád „kikeverni” a szén-dioxidot)
- 4/e Megint várd meg, hogy „megnyugodjon-feltisztuljon”, - ott lesz megint a tetején a „folt”, amire megint dobj egy szalvétát és megint kapd le róla
- 4/f **Ezt a műveletet összesen 10 alkalommal végezd el** – (ritkán 15x) – ... majd utána ...
- 5/ Öntsd az elegyhez a **másik 1liter vizet is** – és **10(15) x** csináld meg a kevergetést – „szalvétázást”  
( Én a kevergetést egy 1,5 dl-es műanyag „hébérrel” csinálom – néha beleteszem a hébert az elegybe - és belefújok, hogy „alulról” is keveredjen fel az elegy tökéletesen, de ez már „túlzás” ☺)
- Ez az első 10/10-es (15-ös) szabály – lesz majd egy második is!**
- Fontos:** - ezzel a módszerrel csak a **FELESLEGES** – és **nem az összes kozma-alkoholt szűrjük le**  
- a „10/10-es szabály” egy „normál” (8-12 napos) cefre alszeszéről **leszedi a felesleges kozma-alkoholt**
- 6/ A „megtisztított” alszeszt öntsd egy nagy méretű (sötét) üveg (fém) ballonba – ne műanyagba!
- 7/ A „kavargató-szalvétázós” műveletet csináld meg a maradék **4x5 liter alszesszel is**
- 8/ ... ha végeztél, akkor lesz 35 liter ( 25+10) 25 v/v%-os „megtisztított” alszeszed az üvegballonban
- 9/ ezt az alszeszt ledugózva, sötét, hűvös helyen tárolva hosszabb ideig is eltarthatod károsodás nélkül

\* Én „szűrést” nem a főzés végén, hanem „folyamatában” csinálom, tehát míg fő a cefrém, addig a már lefőtt alszeszt megsűröm – így nem igényel + idő ráfordítást

\* Mikor a megsűrűt alszeszt felöntöm az üstbe tisztázni – akkor még 3-5 szalvétát - a lelkem megnyugtató véget- dobok az ott kivált „olajfoltra” – de erre igazából már nincs szükség!