

1. Спосіб одержання спиртових бражок із крохмалевмісної сировини, який передбачає приготування замісу разом з розріджуючим ферментом, нагрів замісу в контактній головці, ферментативну обробку клейстеризованого крохмалю розріджуючим ферментом, охолодження розвареного замісу в теплообмінному апараті, оцукрення розрідженого крохмалю оцукрюючим ферментом, приготування виробничих дріжджів та бродіння, який **відрізняється** тим, що заміс разом з розріджуючим ферментом підігрівають в рекуперативному теплообміннику за рахунок теплоти післяспиртової барди, яку подають з кубової частини бражної колони, причому рекуперативний теплообмінник підключають між змішувачем і контактною головкою.
2. Спосіб по п. 1 який **відрізняється** тим, що перед приготуванням замісу проводять попереднє змішування помелу зерна, розріджуючого ферменту та води в апараті попереднього змішування.
3. Спосіб по пп. 1, 2, який **відрізняється** тим, що воду, яка виходить з теплообмінного апарата подають на змішування при приготуванні замісу.