

2020年12月8日 第1回クラフトビール研修 指導：オリゼーブリューイング木下伸之氏 *嶋野賢一・美知子

本日の仕込みに使うホップを説明する木下氏。どこで購入できるかなども丁寧に教えてください



煮沸



酵母を準備



比重測定



薬草ビール醸造に計画しているのと同じ発酵タンク



木下伸之氏は、麴造りのベテランで発酵飲料も以前より販売。米麴を使ったオリジナルのクラフトビールを醸造している(オリゼーブリューイングというネーミングは麴菌のラテン語 学術名oryzaeから)

私どもが計画している小型の醸造設備を使っておられるので、研修をお願いした。木下氏も2年前にクラフトビール醸造を始められ、醸造免許の準備、設備のプランニング、醸造からボトリング、ラベリングまでの手順や販売方法に至るまで、親切にアドバイスしてくださっている。今回は、オリゼーブリューイングの醸造設備を使って、酵母の投入までの仕込みの実際を研修した。木内酒造などの体験ではマッシングまでで、パッケージ化された体験教室では酵母投入を教えてくださいるところはほとんどない。次回は、ボトリング指導：オリゼーブリ、ケグ洗浄、ラベリングなど醸造後の作業について研修予定である。



2021年2月16日 第2回クラフトビール研修 指導：オリゼーブリューイング木下伸之氏 *嶋野賢一・美知子

ボトリング前にラベルを貼る。ラベルは表ラベルと裏面の製造日等が入ったラベルの2枚



ラベルプリンター



ラベルを貼る

ボトリング作業：①瓶の洗浄 ②ボトリング ③打栓 ④瓶を洗浄
・必ず手袋をする ・瓶の口に触れない

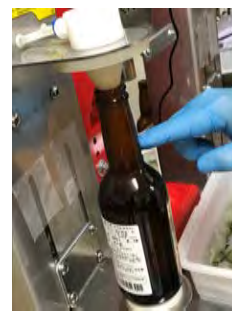
洗浄とボトリング機



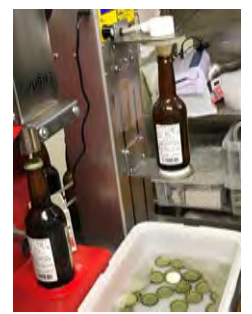
ボトリング



ビールをここまで入れる



2台のボトリング機で同時に行なうので忙しい



ケグなどの洗浄

・アルカリ性剤につけ置き洗浄 (30分) ・水での洗浄 (10分) ・酸性剤での洗浄 (10分)



ケグ洗浄は時間もおかき大変。ワンウェイケグ活用も必要

打栓



ボトリング完了

