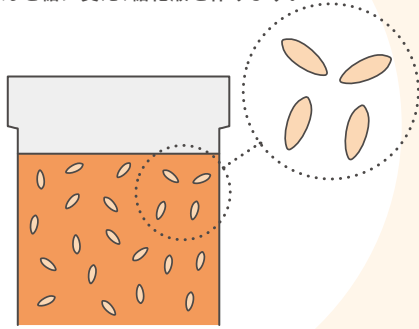


クラフトビールの醸造工程

1 糖化

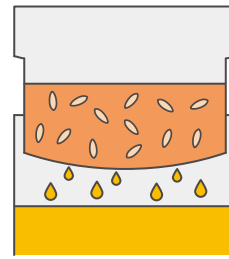
60~70℃ほどのお湯と麦芽を混ぜて、でんぷんを糖に変え、糖化液を作ります。



1

2 ろ過

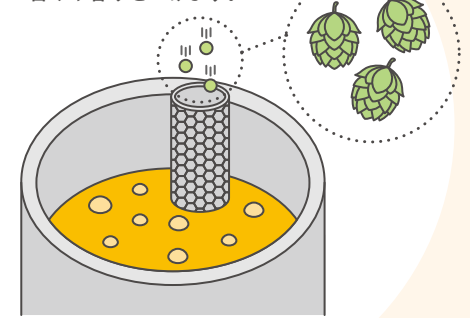
糖化液を麦芽粕でろ過して、麦汁を抽出します。



2

3 煮沸

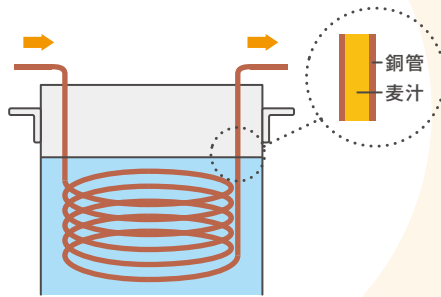
麦汁を沸騰させ、ホップを入れて苦みや香りをつけます。



3

4 冷却

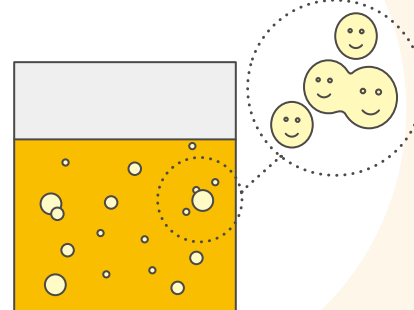
煮沸した麦汁を銅管を通して、熱交換で酵母が活動できる温度(20℃ほど)まで冷却します。



4

5 発酵、熟成

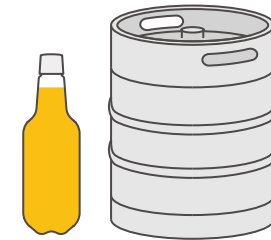
1週間から2週間で発酵が完了し、さらに1週間ほどタンク内で熟成させて完成です。



5

6 完成

完成後はビール樽(ケグ)やボトルに詰めて出荷します。



6