

# おいしい宇奈月ビールができるまで



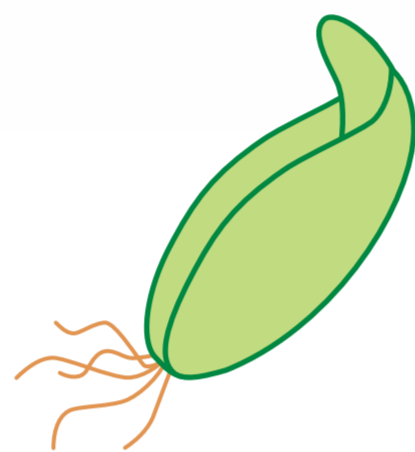
ビールに適した地元での大麦の生産

国内有数の名水として知られる黒部の水

## 1. 原料 → 2. 製麦 → 3. 仕込 (糖化/ろ過) → 4. 仕込 (煮沸/熱凝固物除去) → 5. 冷却



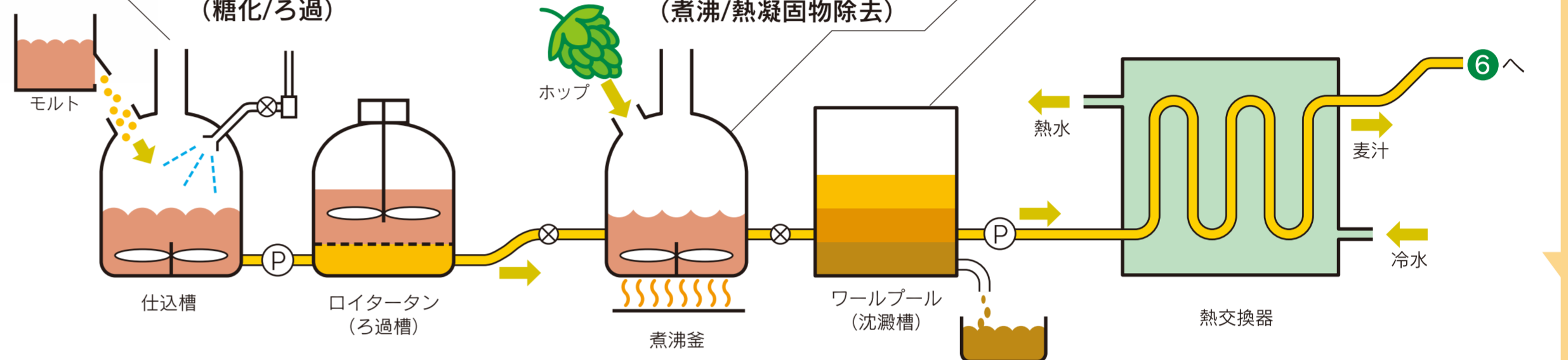
大麦  
麦、水、ホップ、酵母を原料としています。当宇奈月麦酒館では町内で栽培した麦を使用し、水は黒部の名水を使用しております。



水に浸漬して発芽させた麦を乾燥、培焦、除根して麦芽(モルト)にします。麦芽(モルト)を粉砕し、水に溶けやすくして使用します。



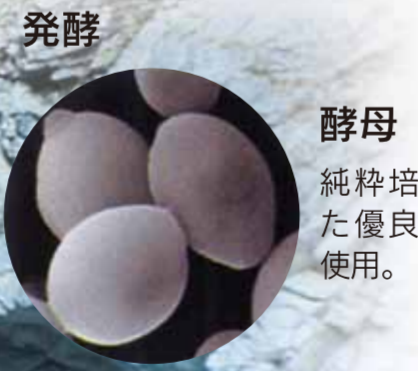
仕込検査  
麦汁の糖度、PHを測定



モルトと湯を仕込槽に入れ、麦芽中のタンパク質を分解します。次に、デンプン質を分解し、発酵に必要な麦芽糖を抽出したマイシェ(もろみ)をつくります。糖化の終わったマイシェ(もろみ)は、ロイタータンと呼ばれるろ過槽に入れて、クリアな麦汁を得ます。

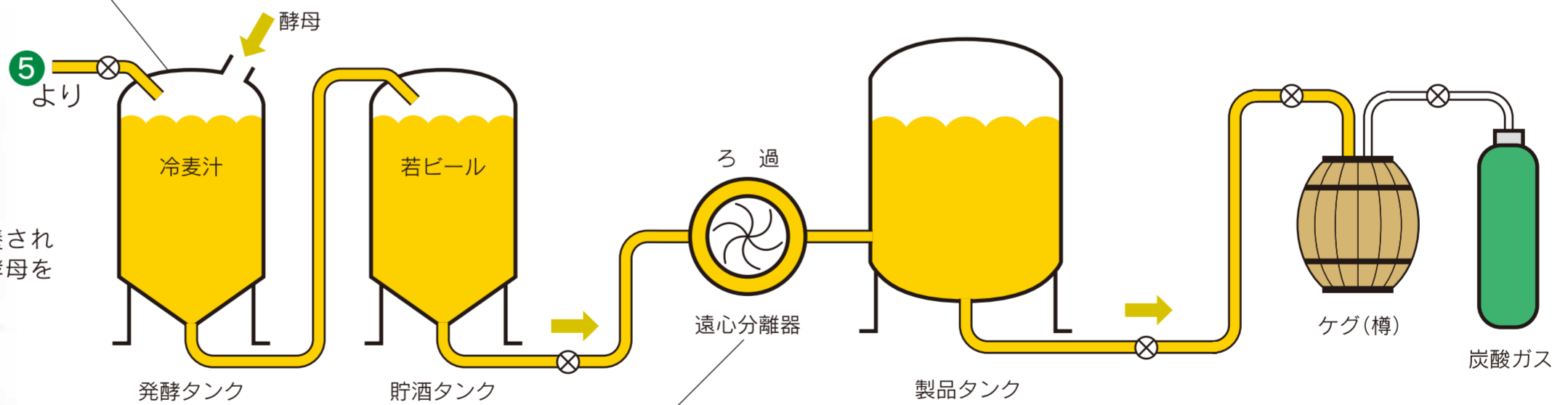
ろ過の終わったクリアな麦汁に、ホップを入れて煮沸(100℃)し、ビール独特の苦みと香りを付与します。煮沸の終わった熱麦汁をワールプール(沈澱槽)に送り、熱凝固物を沈澱させ、清澄な熱麦汁(上清液)を熱凝固物とに分離させ取り除きます。

熱凝固物を取り除いた熱麦汁を、ビール酵母が働ける温度まで冷水と冷媒(PG)で冷却します。冷却された麦汁に無菌空気を含ませ、酵母が増殖できるような環境にし、発酵タンクへ送ります。



発酵  
酵母  
純粋培養された優良酵母を使用。

## 6. 発酵 → 7. ろ過 → 8. ケグ詰 → びん詰



発酵タンクに酵母を加え発酵させます。約1週間で発酵し、糖分がアルコールと炭酸ガスに分解、生成され、若ビールが誕生します。これを貯酒タンクに移し、熟成させます。

熟成の終わったビールから酵母やタンパク質を遠心分離器を使ってろ過し、清澄ビールとして、製品タンクに一旦貯めます。

製品タンクのビールを運搬しやすいようにケグ(樽)に詰めます。ビールは酸素にふれると酸化し風味がそこなわれるので、炭酸ガスを使用してケグ(樽)に充填します。



## 缶詰

缶詰機で缶の中にビールを充填、蓋を巻締めします。

