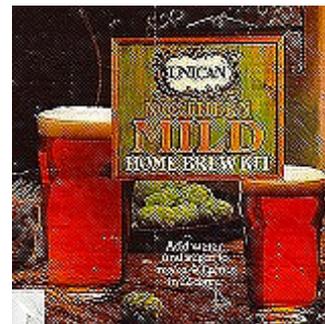
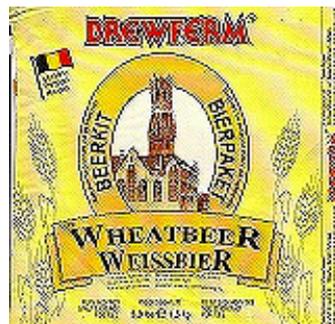
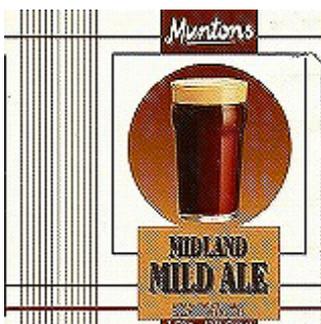
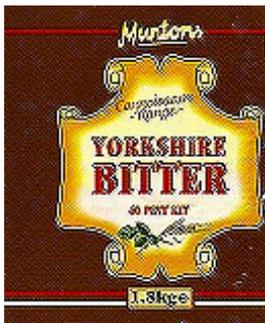
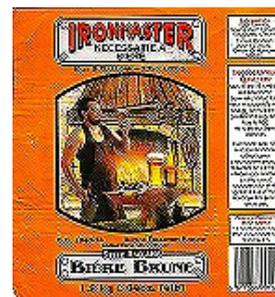
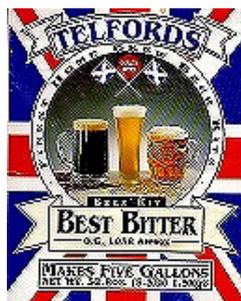
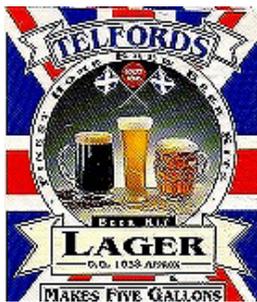


自ビールをつくる

本格的なモルトから作製するのはなかなかむずかしいので、最初はホップと麦汁を煮詰めた水あめ状のビールの素が詰められた缶詰を使用しての地ビール作りからはじめられてみて、その結果から徐々にモルト使用へと発展していったほうが賢明であろう。

地ビールは上面発酵ビールであるから市販ののど越しさわやかな下面発酵のピルスナー系のビールを期待することは出来ない。したがって味は黒ビール系のもったりしたビールがその味だと考えてはじめてのほうがよいであろう。

はじめは ラベルのきれいなビールからはじめるぐらいの気楽さではじめてほうがよい。ビールの素の缶詰はインターネットで検索すれば国内、国外にたくさんの業者を見つけられるから 楽しみたい。海外からの購入の場合 安く考えがちだが ものが缶詰という重量物なので缶詰の価格と同じ程度の輸送費がかかることを考慮すると 国内の価格とさほど差はないと考えたほうが良いようです。珍しい種類を求めるのであればもちろん国外に目を向けねばならないでしょう。ここにいくつかの缶詰を紹介しておきます。



準備

作業前の準備品

発酵させるときに使用する容器

30リッター程度をいれられる、ふたつきの容器（大きいポリバケツで充分です）

ビールを詰める容器

ビールをいれる容器。通常はビールの空き瓶ですが これは打栓器を準備しなくてはなりません。最初の試行ではペットボトルなどで試して 無駄な投資になることに配慮するのも一考です。

ビール瓶を使用するときは意外に清潔な瓶を確保することは困難です。通常の空き瓶は瓶底にカビがへばりついてこれを除くことは大変な作業になります。事前に飲み終わった瓶を濯いで逆さにして準備しておくことが大切です。

消毒用品

最後に、飲料を扱うわけですから衛生に充分配慮していく必要から、消毒用のアルコールを手元に必ず置いて小まめに使用する準備です。

下準備

ビールの素を水で薄めてビールになる液体を作る。選んだ缶詰のラベルを剥がし、湯煎する。ラベルは記録として残すために剥がしておく。 裸にした缶詰は中の水あめ状の中身が取り出しやすいように湯煎をして温めておく。

今回はバイツェンを用意 裸にして40度程度に湯煎 ふたは1/3程度にして缶に



残った素をお湯を注いで振ってきれいにする時に備えておく。なるべく大きな容器で4リッター程度のお湯で砂糖を加えて1時間程度煮込みます。長く煮込んだほうが味が良いようです。ここでの砂糖の量がアルコール度数に影響します。

これで水に薄める液体ができました。これを 20-30リッターの水を 入れたのふたのある容器に入れます。そして20度から25度程度に温度を保てる状況を準備します。

気温が低いときは

容器の入る段ボールに収納し、小さなホットカーペットの上におく方法。

容器を置ける大きなバットに水を張り、熱帯魚用のヒーターを利用してぬるま湯の湯煎する方法、が考えられます。

これで発酵させるものの準備ができたわけです。ここで どの程度にビールの素を薄めたら良いかということですが、あまり厳密に考える必要はないようです。缶詰にある説明書の量の+、- 2, 3リッターは幅をもたせても大丈夫。ABOUT に捉えておきましょう。

発酵

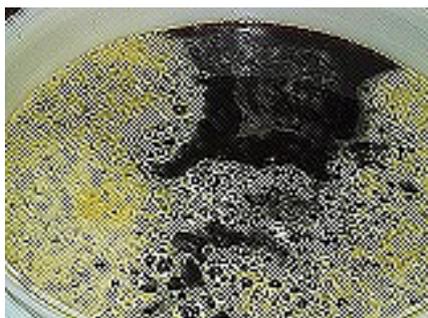
一番大切な発酵をさせる作業に入ります。。 缶詰についてくるビール酵母をそのまま下準備した容器にふりまいてもいいのですが、酵母の状態を確認する意味と活性化させる意味でここで 一工夫。



大きめのコップに砂糖を大匙、一、二杯を溶かしたぬるま湯を用意します。1時間も過ぎると 発酵がはじまりコップ内が真っ白になり泡がコップからあふれ出るようであれば 酵母が元気である証拠。ここでコップの酵母を容器に注ぎます。

コップの砂糖ぬるま湯に酵母を入れた直後の様子

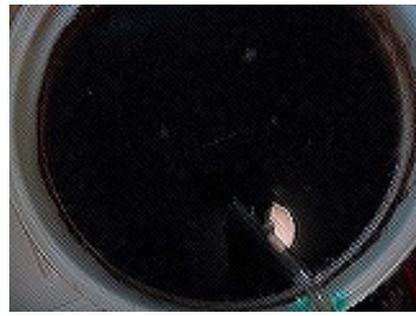
1時間も過ぎると発酵が盛んになり、表面から泡が上昇し、覆ったラップを持ち上げてくるようになる。



容器にコップの酵母を注いだ直後の表面の様子。この泡は発酵による泡ではない。



1、2日経って発酵が盛んになっているときの表面の様子



発酵が収まる（容器内の糖分がなくなる）と表面はきれいな表面に戻り、酵母は容器の底に沈んでいく。

瓶詰め作業

最後の作業になる瓶詰め作業です。特殊な装置もありますが、サイホンの原理で詰め替えることで充分です。透明の細めのビニールホースを使用して可能です。ただし、発酵容器の底に酵母が5mm程度沈殿しているのでこれを吸い取らないように気をつける必要があります。

また、どうしても周囲にビール液がこぼれて後始末が大変ですのでこの点に配慮した場を準備してください。私は浴室で行っています。つめ終わった瓶の洗浄、汚れの除去に便利です。

瓶詰め前にビールに欠かせない炭酸を液体に生じさせる2次発酵をさせるための糖分を瓶の中に準備しておきます。瓶に小さじ一杯程度の砂糖を入れます。漏斗を使用して入れるのであればグラニュー糖がスムーズにいきます。



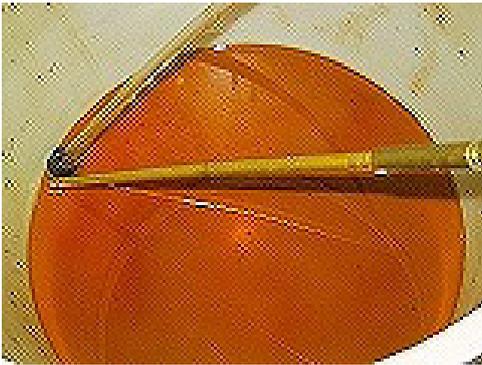
砂糖を2次発酵のために瓶に入れる。



サイホン原理で瓶に詰め込む。



栓を清潔にして準備しておく



瓶詰めが終わった容器の底の様子 酵母が沈殿している。栄養価が高いので見栄えを気にしなければ、液体に混ぜて瓶詰めしても良いであろう。



打栓器を使用して栓をする。



手前の瓶のような容器を準備できれば容器が繰り返し使用できるので便利

この後は、酒屋さんの苦勞を偲ばせる運搬、くれぐれも腰を痛めないようにしてください。

日陰の涼しいところで1,2週間発酵の落ち着いたのを待って試飲からはじめていけば いいでしょう。

結論としては 自ビールのあじは濃厚、くどい、濃い、重いものなので好みが分かります。

口直しに市販のビールが必要な方も多いでしょう。