

今回の製造の様子

2024年5月に実施された「栃木の麦畑で学び スペース X のオリジナルビールを企画しよう！」ツアー参加者の皆様に栃木市の永田農園にて麦刈り体験をしていただきました！



出来立てモルト（麦芽）



モルト（麦芽）投入



麦汁ろ過



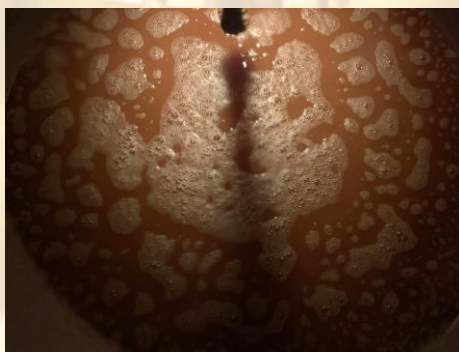
殻のかき出し

そこで収穫したビール麦を12月にモルト（麦芽）に加工し、出来立てモルト（麦芽）を粉碎、釜の中にお湯と一緒に投入し温度変化を持たせ酵素の力でデンプンを糖に分解します

麦芽の殻をフィルターにして甘い麦汁を搾り、搾った麦汁にホップを加えて煮込みます

麦汁を搾った後の麦の殻をかき出します

ひと月の発酵熟成を経て出来上がり！



酵母（微生物）が働きやすい温度まで冷却し、酵母を加え発酵タンクへ



「麦処とちぎ」の出来立て麦芽の「スペース X ハーベストブリュー」をぜひお楽しみください

道の駅うつのみや
ちまみち村
フルワリー

ビールが出来るまで



二条大麦

栃木県は日本有数の
ビール麦の産地です。



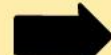
麦芽粉碎

ビールの原料に
加工した麦芽を
粉碎。



糖 化

お湯と粉碎麦芽を
入れ、酵素の力で
デンプンを糖に分解。



麦汁ろ過

麦芽の殻を
自然のフィルターとし
底部から
麦汁(甘い麦の汁)を
ろ過。



煮 沸

搾った麦汁に
ホップを加え煮沸。

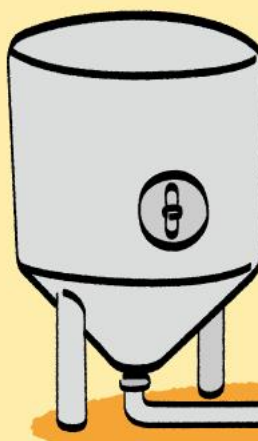


麦汁冷却

酵母の働きやすい温度まで冷却し
酵母を添加。
→発酵タンクへ仕込完了！

循 環

夾雑物を取り除く。



酵母

100℃



発酵・熟成

酵母が糖分を
アルコールと炭酸ガスに分解。
熟成を経てビール完成！

充 填

完成したビールは
樽や瓶に
詰められます。

