



レーズン元種で作ったビール種

配合 (%)

水 (30°C)	50
黒ビール	50
レーズン元種	10
ハチミツ	10
モルトシロップ	1
マッシュポテト	5

工程

- 1 左記の材料を計量し、深めのほうろうのボウルまたはポリのボウルに入れ均一に攪拌しビニール袋をかける。(ガラス、アルミ容器は使用しない)
- 2 1日に2回程度攪拌する。
- 3 発酵室(27°C 75%)で20~24時間発酵させる。冷蔵庫で1週間保管可能。このビール種を20~30%使用。
- 4 今回はわかりやすく黒ビールを使いましたが、どのようなビールでも作ることができます。また水1に対し0.02%のホップスをゆっくりとろ火で2時間程度煮出したホップス液でも作ることができます。