



レーズン元種で作った酒種

配合 (%)

水 (30°C)	100
ご飯	100
麴	15
レーズン元種	10
ハチミツ	10
モルトシロップ	1

工程

- 1 ご飯を炊き十分冷やしておく。
- 2 麴を少し細かくしておく。
- 3 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)
- 4 1日に2回程度攪拌する。
- 5 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。この酒種を20～30%使用。