

第20回 男のゆうゆう塾講座アルバム(2018年度)

第8講座 「ビール作り2(瓶詰)」

日時 2018年10月6日(土) 9:00～

会場 名細市民センター

講師 弓野 昭さん(佐藤栄策・新井正男さん)

出席者 南、戸田、斉藤、遠藤、吉田、辻、金田、栗栖、竹内、佐藤、江田、鈴木、栗原、
(19名) 新井、加藤健、宮崎、神谷、石原、一般1名

代理講師の佐藤さんと新井さんによるビール講座の仕上げです。発酵の終わった溶液に砂糖を加え攪拌して壺に詰め、王冠を打ちます。王冠を打つ時力加減が重要です。力を入れ過ぎると壺が割れてしまう事がありますので慎重に行いました。破損は1本だけでした。



第20回 男のゆうゆう塾講座アルバム(2018年度)

今は、ビールの空壇は普段酒店にもあまり置いていませんので、注文して100本を用意しましたが、壇の洗浄で苦労しました。ラベルは富野さんに新しいデザインで作って貰いました。ビールは、2～3日間20～26度で保存し、その後は冷暗室で約1ヶ月間保存します。20周年記念ビールの完成です。

