



Black Rock ビール醸造手順（日本語版）

1. 準備と消毒

清潔さと消毒は、ビール醸造の成功に不可欠です。雑菌の混入を防ぎ、風味を守ります。

- ・ ブラシやスポンジで目に見える汚れをしっかりと落とします。
- ・ 発酵容器、フタ、スプーン、ボトリング器具など、すべての器具を過炭酸ナトリウム（酸素系漂白剤）を溶かした5リットルの水に30分以上浸けて消毒します。
- ・ 容器の中を回すようにして全体に消毒液が行き渡るようにし、蛇口からも少量流してください。
- ・ その後、70°C以上の沸騰したお湯ですっかりすすぎます。

2. 醸造の手順

Black Rock のキットには、麦芽エキスとホップがすでにブレンドされています。必要なのは水、酵母（フタの裏に付属）、そして追加の発酵糖（例：1kgのブドウ糖または1.7kgの無ホップ麦芽エキス）です。

手順：

1. プラスチックキャップを外し、酵母パックを取り出しておきます。
2. 缶を熱湯に10分ほど浸けて中身を柔らかくします。
3. 発酵容器に缶の中身と発酵糖を入れ、2リットルの熱湯で溶かします。その後、17リットルの冷水を加えてよく混ぜます。
4. 最終的な温度が18~28°Cになるように、さらに2.5リットルの水（冷水またはお湯）を加えます。
5. 酵母を液面にまんべんなく振りかけ、フタを閉めてエアロックに沸騰水を半分ほど入れます。
6. 6~24時間以内に発酵が始まり、エアロックに泡が出てきます。温度を18~28°Cに保ち、比重が2日間安定するまで（通常4~10日）発酵を続けます。
7. 可能であれば、発酵後に1°Cまで冷却して48時間置くとビールが澄みます。冷却が難しい場合は、清澄剤を使用してください（パッケージの指示に従う）。

3. 発酵の確認

- ・ 発酵中はフタを開けず、側面の温度計で温度を確認してください。18°C以下になると発酵が遅れたり止まったりすることがあります。冬場はヒーターパッドやベルトを使用してください。
- ・ 比重計を使って糖分の発酵状況を確認します：
 - ・ 初期比重：1.035~1.040
 - ・ 終了比重：ブドウ糖使用時は約1.006、麦芽エキス使用時は約1.012
- ・ 発酵容器の蛇口からサンプルを取り、比重計を回転させて気泡を除去し、読み取ります。サンプルは容器に戻さないでください。
- ・ 清澄剤を使う場合は、比重が約1.010の時点で加えます。
- ・ 比重が48時間変化しなければ、瓶詰め準備が整っています。

4. 瓶詰めと熟成

1. 750mlの瓶30本、キャップ、瓶詰め器具を消毒します。汚れを落とした後、消毒液に30分浸け、内部全体に液が行き渡るように回し、70°C以上の沸騰水ですすぎます。
2. 各瓶にティースプーン1杯（やや山盛り）の砂糖を入れます（小瓶の場合は量を調整）。
3. 蛇口を開ける前にエアロックを外してください。
4. ボトリングバルブを蛇口に取り付け、瓶を押し当てて底から40mm下までビールを注ぎます。
5. 王冠キャップまたはPETボトル用のスクリューキャップで密封します。
6. 各瓶を4回ほどやさしく逆さにして砂糖を溶かします。
7. 日付とラベルを貼ります。
8. 瓶を直立させて18~25°Cの場所で5日間保管し、瓶内二次発酵を行います。その後、8~12°Cの涼しい場所に移し、さらに1週間以上熟成させてからお楽しみください。

