緑土会有志主催　「自分で作れるビールづくり体験教室1日体験」

場所　：　キリンビール横浜工場（〒230-8628　神奈川県横浜市鶴見区生麦1171）
集合場所　：　京浜急行生麦駅　９時
会費　：　1グループ 20,000円（税込定額）ビール代、配送費、昼食代含む
参加人員　：1グループ定員6名 ＜ただし4名、5名も申込み可＞　調整します

キリンビール 横浜工場では、ビールづくりの喜びや楽しさを味わっていただくため「ビールづくり体験教室」を開催しています。
ビールが出来るまでの製造工程を勉強し、実際にビールづくりの最初の工程であり品質の7割を決定すると言われている“仕込み”までを、経験豊かなキリンビールの醸造技術員がサポートしながら作る教室です。そして、約6週間後には実際に自分の作ったビールがお手元に届くというプログラム。学生時代に体験した調理実習のような楽しみもあり、あっという間の 1 日です。

１日の大まかなスケジュール

① 09：00　京浜急行生麦駅待合せ
② 09：15　ウエルカムゲートに到着
③ 09：45　ビールづくりの勉強（ビールの製造工程、種類、特徴の説明）
④ 10：30　実作業！「仕込み」にチャレンジ
⑤ 13：00　麦汁を搾る作業
⑥ 13：00　ホップ添加式
⑦ 13：20　ランチから工場見学へ
⑧ 15：00　糖度調整作業（澄んだ麦汁に）
⑨ 15：30　麦汁冷却後発酵タンクへ
⑩ 16：00　認定証授与後に乾杯

その後、ほか

⑪ 出来上がったビールは、約 6 週間後に「ビールづくり体験教室」オリジナルラベルのびんに詰めてご自宅に届けられます。
⑫ １グループあたり注ビン２０本
⑬ 「赤」「黒」「ピルスナー」「ボック」「ボヘミアンピルスナー」の 5 種類のタイプの中からお好きな種類のビールが作れます

今後の予定

幹事の黒沼さんへ参加可能日を記載し申し込み下さい。メイルで結構です。

∞∞∞