



近鉄今里駅下車、地ビール製造の有本麦酒を見学



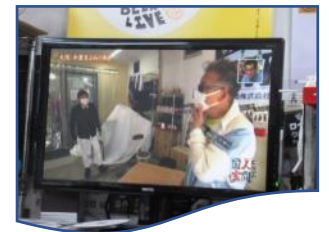
ロックバンド仲間と石見銀山観光に行った際、「石見麦酒」と出会い感銘、そこで修行を積み5年前に開業にこぎつけた



桐山さんによる「クラフトビールの製造工程」の説明を受けた。



4種のビールの試飲会。
もう1種山椒ビールはおまけです



円広志が来て人間国宝に指定してくれました

工場見学



麦芽の糖化槽 50~70度
に保ちながら煮沸、最後に麦芽
投入



発酵槽 熱交換器を使い素早く冷却して酵母を投入



熱心に見学中



ボンベに詰めて振動を加え
炭酸ガスを溶け込ます



熟成槽？



瓶詰め機 全行程は2週間ほど