

「ファイバースノウ」を用いたビール醸造技術

福井の六条大麦「ファイバースノウ」は、これまで麦飯などに利用されるだけでしたが、今回この「ファイバースノウ」を用いてビールを醸造する技術を開発しました。

1 ビール醸造技術の特徴

ファイバースノウでビールを醸造する場合は、図1の工程で製造します。麦芽を製造するときには、根の長さを粒長の2倍程度（通常は1.5倍）（写真1）、葉芽は3/4~4/4にすることにより、麦汁のろ過もスムーズに進み、クリアな麦汁をつくることができます。

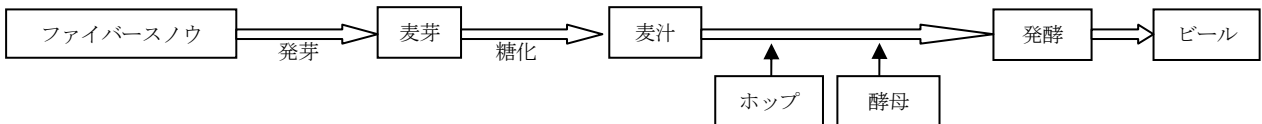


図1 ビール製造工程

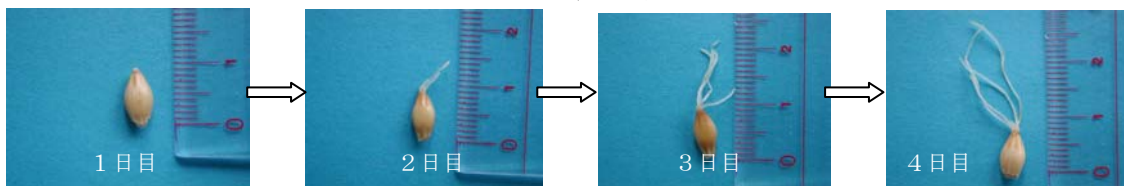


写真1 発芽時の根の状態

また、麦芽を糖化して麦汁をつくるときに50℃以下で30分程度保持してから糖化することで、クリアな麦汁を得ることができます。（図2）

このようにしてできた麦汁にホップを投入し、煮込んだから酵母を加え発酵させるとビールが出来ます。（写真2）

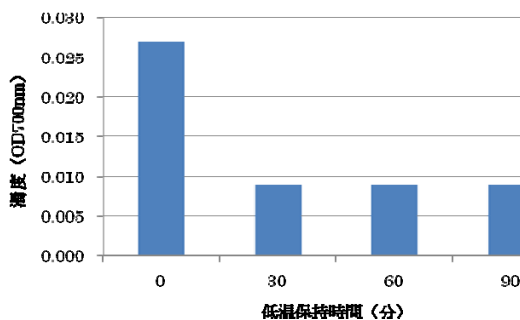


図2 低温保持時間と麦汁濁度



写真2 試作ビール

2 試作ビールの特徴

ファイバースノウを用いて試作したビールは、βグルカン（水溶性食物繊維）含量が高く、色が少し濃い特徴があります。

表1 試作ビールの性状比較

	試作ビール	市販ビール	市販発泡酒	市販第3のビール
色度(° EBC)	13.2	8.2	8.5	9.0
アルコール(%)	4.2	5.0	5.5	5.0
エキス(° P)	1.3	1.5	1.4	1.4
βグルカン(mg/L)	90.0	8.0	0.4	0.3

色度：この値が大きいと色が濃いビールになります。