

目次



・ 図-1	所在地案内図	2
・ 図-2	各種工程について	3
・ 図-3	建物図面	5
・ 図-4	配置図	7
・ 図-5	用排水経路図	8
・ 図-6	CIP 平面図	9
・ 図-7	CIP の使用方法	11
・ 図-8	操業の系統図	12

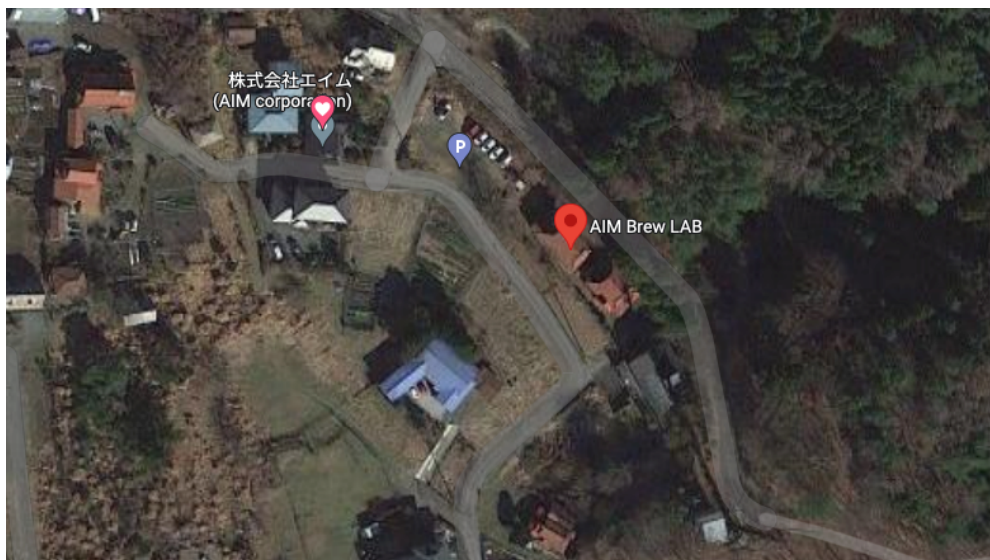
図-1

所在地案内図



名称：AIM Brew LAB.

所在地：〒401-0332 山梨県南都留郡富士河口湖町西湖 19





■ビール醸造工程

- 1) モルトミリングで原材料となる麦芽（140kg）を粉砕する。
- 2) 熱水釜で作った 68℃の湯（600L）と粉砕した麦芽（140kg）をマッシュタンに入れ 60 分間マッシングし麦汁を作る。熱水釜とマッシュタンは配管で繋がっておりポンプで移送。
- 3) 麦汁をブリューケトルへ移送し、100℃まで沸騰させる。マッシュタンとブリューケトルは配管で繋がっておりポンプで移送。
- 4) 100℃になったら、ホップ（15kg）や他の副原料を加えてさらに 60 分間煮沸する。
- 5) ブリューケトルと発酵タンクをホースで繋ぎ、完成した麦汁を発酵タンクに移送する。その際にチラーを使用して温度を 16～20℃前後に調整する。
- 6) 発酵タンクに移送完了後、酵母を投入し発酵期間を設ける。
- 7) 発酵後さらに 1～2 週間の熟成期間を設けて発泡酒が出来上がり次第、瓶詰機にて瓶詰め、または樽詰めを行う。
- 8) 出来上がった製品は冷蔵庫にて保管し、そこから出荷する。

1 回あたりの醸造でできる想定製品数：瓶（330ml）1300～1500 本・樽（20L）3～5 本

■洗浄工程（ビール醸造日）

ビール醸造工程の 1～5 が終わったらマッシュタンとブリューケトルを洗浄する。

- 1) シンクからホースで CIP タンク 2 基にそれぞれ 50L の水を入れる。
- 2) 熱源のあるタンクで 70℃以上の湯を作りアルカリ洗浄剤（アデカサイクル NZ30 とクリーンエイド 22）を 2%程度入れた溶液を作る。
- 3) 洗浄対象となるタンク（マッシュタン・ブリューケトル）と CIP タンクをホースで繋ぎ、ポンプを起動させアルカリ洗浄剤溶液を 20 分間ほど循環させ洗浄する。
- 4) アルカリ中和剤を投入し排水口に排水する。
- 5) ホースを CIP の水タンクに付け替え、20 分間ほど循環洗浄し排水する。
- 6) 汚れがひどい場合および月 1 回程度は同様の手順で酸洗浄と水洗浄を行う。

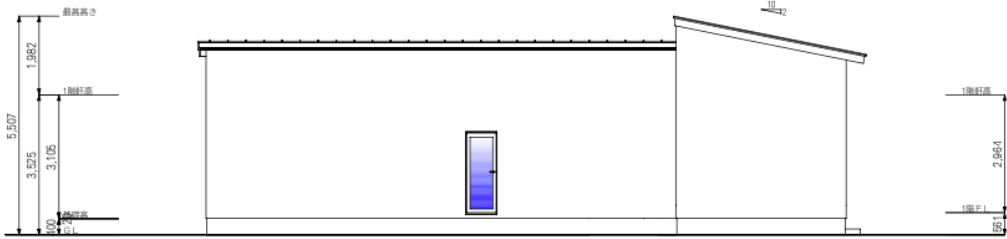
■洗浄工程（ビール充填後）

ビール醸造工程の7が終わり、発酵タンクが空になったら洗浄する。

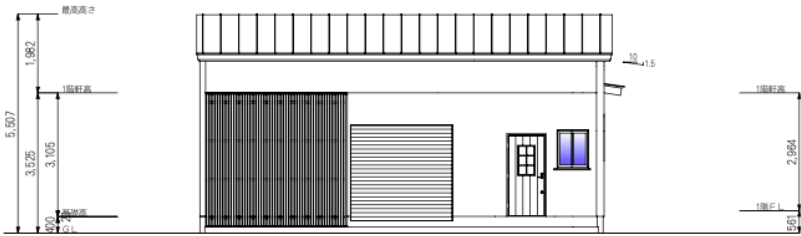
- 1) シンクからホースで CIP タンク 2 基にそれぞれ 50L の水を入れる。
- 2) 熱源のあるタンクで 70℃以上の湯を作りアルカリ洗浄剤（アデカサイクル NZ30 とクリーンエイド 22）を 2%程度入れた溶液を作る。
- 3) 洗浄対象となる発酵タンクと CIP タンクをホースで繋ぎ、ポンプを起動させアルカリ洗浄剤溶液を 20 分間ほど循環させ洗浄する。
- 4) アルカリ中和剤を投入し排水口に排水する。
- 5) ホースを CIP の水タンクに付け替え、20 分間ほど循環洗浄し排水する。
- 6) 汚れがひどい場合および月 1 回程度は同様の手順で酸洗浄と水洗浄を行う。

图-3

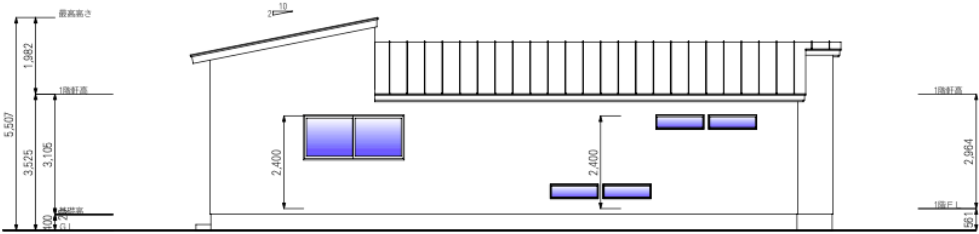
建物図面



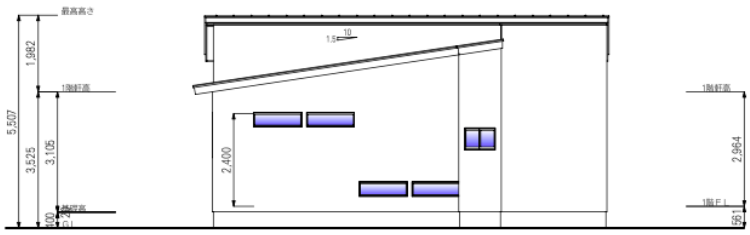
北側 立面圖 S:1/100



西側 立面圖 S:1/100



南側 立面圖 S:1/100



東側 立面圖 S:1/100

図-4

配置図

