

R2産コシヒカリ 製麴経過 (蓋麴、添～留をまとめて造る)

製麴経過表	業務統括醸造技術研究部門	酒母	酵母仕込	kg	産地	滋賀県	原料米処理経過					
		第1号	添	kg	品種	R2コシヒカリ	操作	時間	増量歩合	操作	時間	増量歩合
		第2号	初添	24kg	等級	1等	払出	10:00		蒸し後	10:00	143.0%
		第3号	号仲添	kg	精米歩合	70%	洗米後	11:35		種付前		
			試験用	kg			浸漬	14:15	134.5%	出麴	7:00	124.3%
			試験用	kg			蒸し前	9:00	133.5%	使用時		
	合計	24kg			ヒグチ麴用	100%	成績					

操作	引込	床揉み	切り返し	床揉み	盛り	積み替え	仲仕事	積み替え	仕舞仕事	井桁積み	通常積み	最高温度	出麴
----	----	-----	------	-----	----	------	-----	------	------	------	------	------	----

