美酒に蔵々

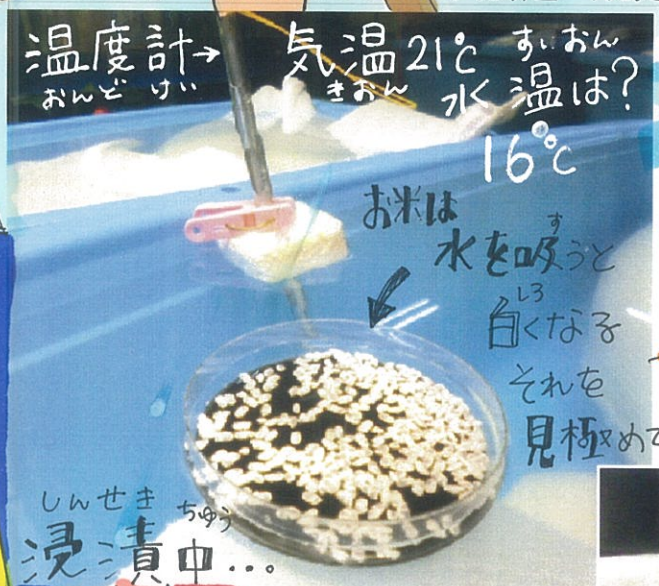
4月30日(火) vol.51

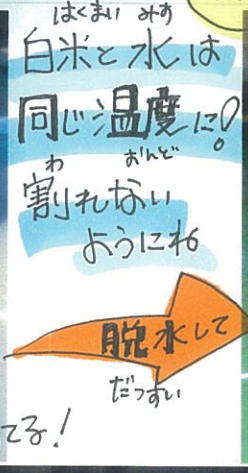
酒造りはおもしろい!!その魅力を蔵人だけが味わうのはもったいない・・・
その「今、この瞬間」しか見られない酒造りを蔵人が毎日※お知らせします。
(※都合により変更になる場合がございます)

きのう

84号 山田錦65%本醸造 酛麹 の洗米・浸漬 がありました!!

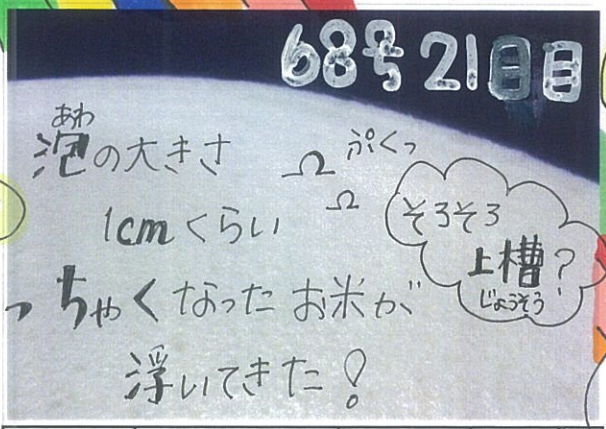
今日のポイント





『浸漬時間14分30秒!
吸水は・・・31%☆』

きょうのMOROMI



日本酒度	-2.88	アルコール	17.69
気温	13	品温	11.8

香りもいいねー good

気温が高い夜は冷蔵庫の中で ひとばん おやすみ~

水曜日の見どころ

78号 60%純米 温 仲添の仕込み があるよ!