もろみの温度を朝と夕方に測定し、「もろみのたる」内に凍らせたペットボトルを入れて冷やしたり、ぬるま湯を入れたペットボトルを入れて温めたりして目標温度に近づけるようにしました。今年の冬はとても寒かったので前半は目標よりも低く推移し、後半は暖かい日もあり、目標より高く推移しました。また、例年同様に9号酵母を使ったもろみのほうが出来上がりが速くなりました。



