



# 精釀啤酒工作坊





HISN 與新民青獅於 18/9 及 1/10 舉行了 2 次手工啤酒工作坊，大家運用原材料及簡單用具製作麥啤，導師亦傳授不少啤酒歷史及起源，豐富了大家的釀酒知識。





大家分為四組開始製作，並要先將麥芽與水攪拌，確保每顆麥芽都能充分吸收水份。

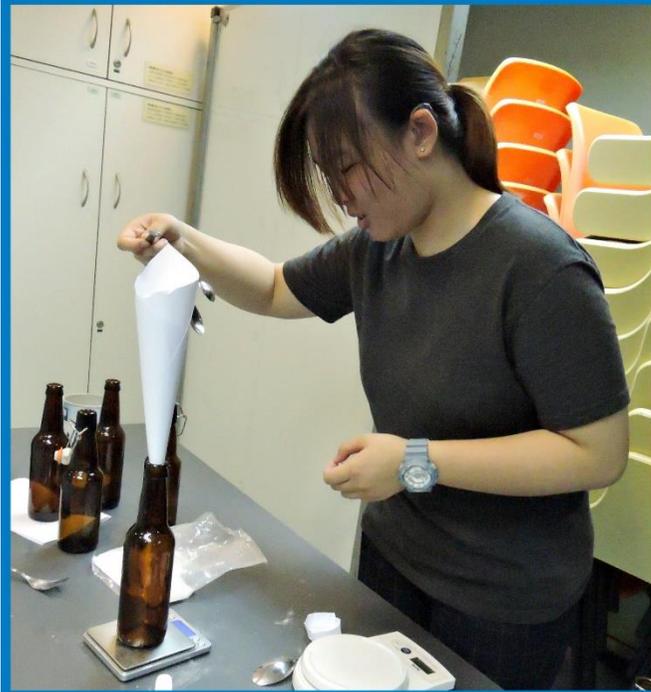


由於棉袋質地厚實，加上麥芽吸水後相當沉重，大家都出盡九牛二虎之力，才能將袋中的水份逼出來。





太多氣會讓酒瓶爆開，太少氣又會讓啤酒欠味道，所以必須有精密的計算及測量，才能確保適當的葡萄糖能融入酒中。





來到考驗眼力的時間，參加者分為兩大組，每組派一名代表出戰，誰能將乒乓球拋入紙杯中就能得分。





當對手成功入球，輸了的懲罰(獎勵)就是能一嚐不同款式的手工啤酒，當中包括香甜的芒果啤，獨到的薄荷口味，更有傳說中的巨龍啤，能品嚐哪一款味道就要看運氣了。



**Cheers**

