

私の古酒甕 < くーす・ガーミ > 10斗

旧来の古酒作り<仕次ぎ法>の弱点を無くする。

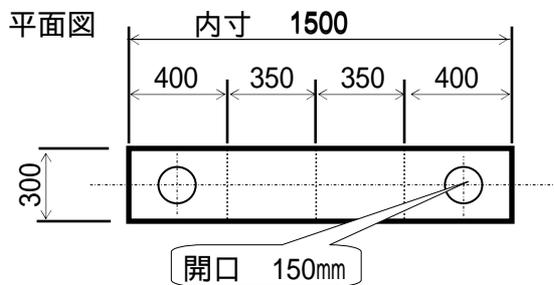
1. 番甕(かめ)が多いほど仕次ぎが面倒である。
2. 番甕が多いほど仕次ぎの時、アルコール分が飛んで(蒸発する)、アルコール度数が落ちる。味が落ちる。
3. 仕次ぎの時、部屋中がアルコールの匂いで充満する。

< 私の工法 >

1. 番甕全部を一体化し、間仕切壁により仮想区分する。(下平面図参照)
2. 間仕切壁により、う流で新旧が混ざらないように且つ、短絡を減し、順次移動するようにする。(下縦断図参照)
(ここでは隔壁を交互に上下から仕切る)
(隔壁を交互に左右から仕切るのは、波が伝搬しやすく、且つ水面附近が移動しやすいので、上下隔壁より劣るといえる)
3. 開口は、入出の2箇所です仕次ぎ法に比べて密閉状態になる。

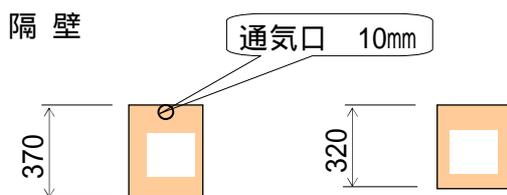
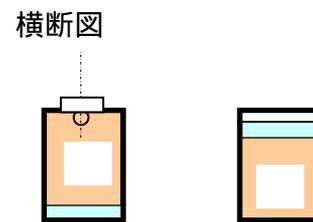
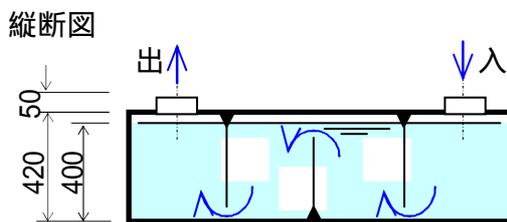
! 0 0 0 年 2 月 マイホーム 新築時に床間下に設置、出口ブースには 1 0 年物を親酒とす。

材質 PVC-PL5t 断熱材 t=20mm (発砲スチロール板)



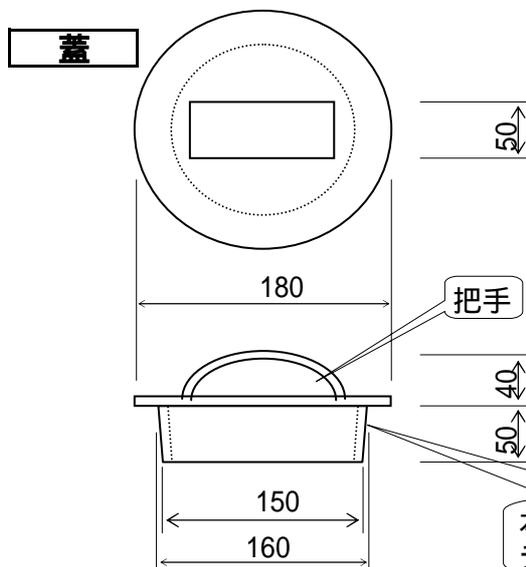
b= 0.30 m
h= 0.40 m
L= 1.50 m

V = 0.180 m³
= 10.00 斗
= 1,000 合



毎日1合飲むと 2.7 年物
1週間に1合飲むと 19.2 年物
が飲める

床板厚	12 mm
根太	45
孔高	50
槽高	420
断熱材	20
全高	547 mm
	< 550 mm ok



本体開口首部もこの
テーパに合す。

甕と記したのは、
本体が塩ビ板で
あるが、甕が材質
を特定しているもの
ではないのであて
て