



**米**酒為無色透明液體，具有特殊醇香風味，類似大陸白酒，為台灣特有的一種蒸餾酒，常用於料理食物用，廣受本省各階層消費者的喜愛。由於米酒釀造簡單，釀造期短，原料來源取得方便，沒季節性，成品除可自飲及料理用或加工用外，也可分享於親戚朋友而且耐久藏。

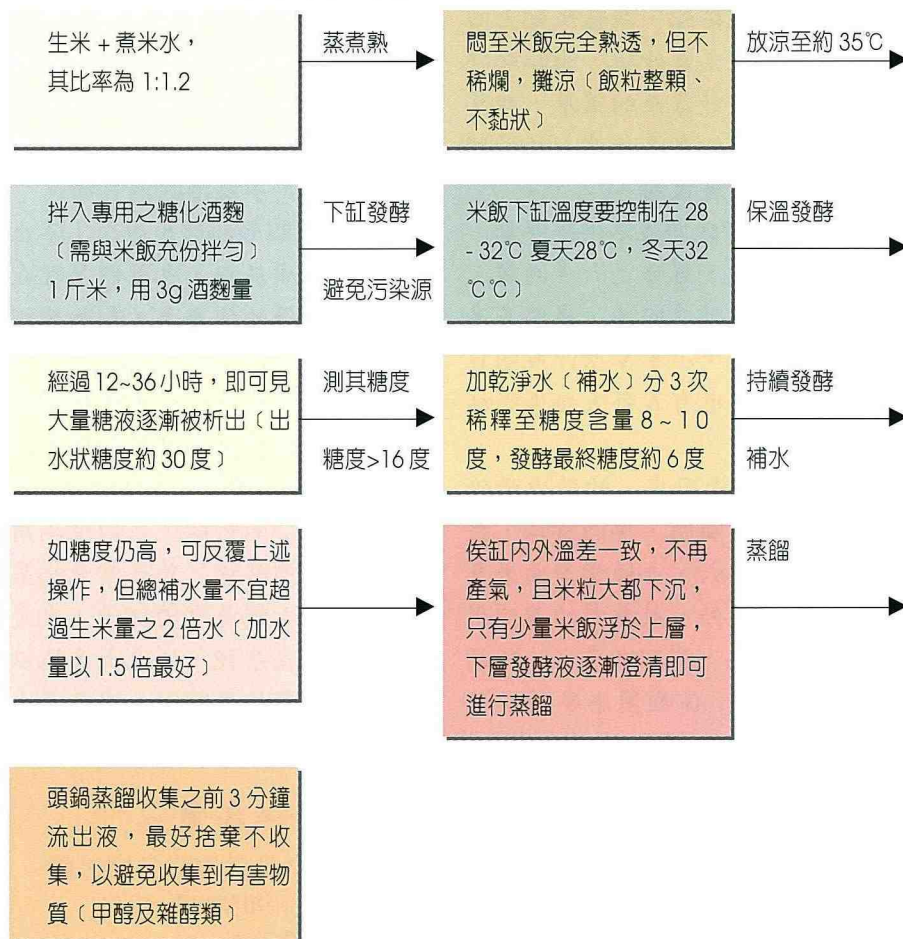


■ 目前民間普遍採用的透氣白布覆蓋的塑膠發酵桶。

本文介紹台灣米酒釀造實務，希望藉此建立一套台灣民間簡單可行又正確的模式。這些方法並不是作者發明的，而是老祖宗流傳下來的經驗法則，作者收集整理並作修正，配合現代微生物觀念及加工成本考量，以科學的方法與固有的方法並用，但又能讓每位獨立釀造者仍有自我發揮的空間。

# 喝自己釀的米酒

## 米酒及蒸餾酒的生產流程



也讓初學者能在最短時間內學到正確的台灣米酒釀造法。

不過如果您是專業商業釀酒的業者，一定要注意相關法令的規定。



■ 適合家庭釀酒用的不銹鋼發酵桶。一次可蒸 1 斗。

# 家庭米酒釀造 DIY

## 材料：

蓬萊米二斗（23斤米），米酒專用酒麴80g（或台灣傳統白殼220g）當酒引。

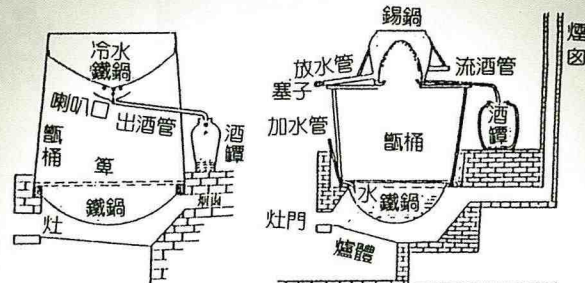
## 作法：

1. 將蓬萊米用水洗乾淨，浸泡3小時以上。
2. 將浸泡好的蓬萊米蒸煮熟透。米飯熟要飽滿鬆Q又不結塊為適中。
3. 將酒麴（傳統白殼）碾碎。以方便米飯均勻接觸到菌粉為原則。
4. 將蒸好的蓬萊米直接放置於容積18斗大的塑膠桶內，放涼或攤平在桌用乾淨水沖涼、瀝乾後，再放入於18斗大的塑膠桶備用。
5. 等到熟米飯降冷至溫度 $35^{\circ}\text{C}$ 時，將酒麴放入18斗大的塑膠桶與飯混勻鋪平，最後將混好菌飯的中間可扒出一凹洞方便觀察米飯出汁狀況及加水用。
6. 再用透氣白布蓋桶口，外用橡皮材質繩套緊，注意保溫在 $30^{\circ}\text{C}$ 左右。
7. 約72小時後，即需加第一次水，加水量6公斤，只加水不要去攪動酒糟以免破壞菌象。隔12小時後再加第2次水6公斤，再隔12小時加第3次水6公斤，此時可攪動或翻動酒糟混勻。（2斗米共加18公斤的水）
8. 用米酒專用酒麴發酵期約為7-11天，若使用台灣傳統白殼釀酒的約需11-18天。冬天溫度較低發酵時間需長些，夏天溫度高，發酵時間太長雜菌易污染容易變酸。

## 注意事項：

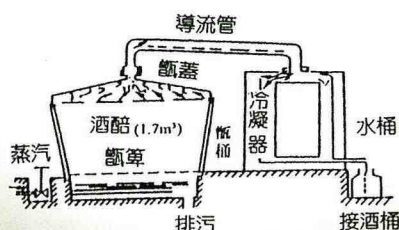
1. 佈酒麴入缸24小時後，即可觀察到米飯表面及周圍會出水，此現象是澱粉物質被根黴菌糖化及液化現象，至發酵72小時已完成大部份的糖化。故此時出水之含糖分甜度很高。〔糖度約28-30度〕

## 現代蒸餾器



《天鍋蒸餾器之一V型》

《天鍋蒸餾器之二倒U型》



■ 三種現代化的蒸餾器。《直管蒸餾器》

2. 加水一起發酵，加水以用乾淨之水為原則。如果用自來水時，請前一晚將水先裝好靜置讓自來水的氯氣揮發掉，以免影響菌的生長。加水的目的除稀釋酒糟糖度以利酒用微生物利用外，另有降溫作用及避免蒸餾時燒焦作用。加水量以米量的1.5倍為原則，水加少則在蒸餾時可能容易燒焦；加多則在蒸餾時容易浪費能源。
3. 發酵好的酒糟，應該有淡淡的米香、酒香及甜度。
4. 裝飯容器及發酵桶一定要洗乾淨，不能有油的殘存，否則會失敗。
5. 酒麴的選用如果用得恰當及適量，則沒有霉味產生，而且發酵快，出酒率高。
6. 發酵溫度太高或太低都不適合酒麴之生長。發酵期間溫度管理很重要。
7. 發酵完成後，即可利用傳統天鍋蒸餾。1斗米大約需1小時多的蒸餾時間。其蒸餾時間依設備而定，原則是用大火煮滾，小火蒸餾。