

양조용 종균 기술이전

배경 및 필요성

- 토종 선발 양조효모 현장 보급 및 실용화
- 양조효모의 맥주타입별 제조방법 및 품질특성 관련 DB구축

기술이전 내용

- 양조효모(AFY-5, AFY-6, AFY-7), 유산균(AFY-10) 4종 제공 및 사용방법

재료준비 » 당화 » 자비 » 냉각 » 발효 » 숙성

- 양조효모 이용 맥주타입 품질분석

맥주타입	균주	알코올함량(%v/v)	비중	당도(Brix°)	pH
페일에일	시판US-05	6.38	1.0071	6.4	4.69
	AFY-6	5.69	1.0141	7.6	4.69
듀벨	시판BE-256	7.28	1.0114	8.1	4.22
	AFY-6	6.19	1.0189	9.4	4.58
스타우트	시판US-05	5.86	1.0192	9.2	4.29
	AFY-17	4.97	1.0267	10.4	4.90
골든에일	AFY-6	5.02	1.0089	5.8	4.77
	AFY-17	5.08	1.0056	5.2	4.64
바이젠	시판WB-06	5.61	1.0053	5.4	4.07
	AFY-7	4.87	1.0126	6.7	4.82

기대효과

- 지역농산물 이용 수제맥주 개발 및 지역경제 활성화
- 지역 관광객 대상 맥주제조방법 교육을 통한 농촌 관광상품화

기술산업화 내역

- 맥주농담학교(홍천군)

세부 연구결과

○ 양조효모 및 맥주타입별 관능평가

맥주타입	균주	색감 ^z	향	바디감	탄산감	전체기호도
페일에일	시판US-05	3	4	4	3	4
	AFY-6	4	4	4	3	4
듀벨	시판BE-256	4	3	4	3	4
	AFY-6	4	4	4	4	4
스타우트	시판US-05	5	4	4	3	4
	AFY-17	5	4	4	3	4
골든에일	AFY-6	3	4	3	3	3
	AFY-17	1	3	3	5	2
바이젠	시판WB-06	3	3	3	3	3
	AFY-7	2	3	4	4	4

^z 관능평가(1. 나쁘다, 3. 보통이다, 5. 좋다)