

バナナ餌（4L）の作り方

Ingredients

Tap water (hot water)	2L×2 + 200ml
Agar	28g
Ebios (Beer yeast) 80g	
Banana (edible portion)	800g
Malt Ace (liquid malt)	120g
Molasses	120g
Corn flour	200g
Propionic acid	6ml×2
Nippagin*	20ml×2

*10% p-Hydroxybenzoic Acid Butyl Ester/70% Ethanol

Instructions

- [1]計量カップ A・B に 2L と 500ml カップに 200ml の水道水（温湯）を用意する。
- [2]寒天、エビオスを計量し鍋に入れる。
- [3]皮を剥いたバナナをパックに入れ計量する。
- [4]ビーカーを量りに乗せ、モルト液、糖蜜を計量する。
- [5]トウモロコシを計量する。
- [6]鍋にカップ A から 1 ℓ の水を加え、ダマを残さぬように泡立て器で混ぜる。
- [7]カップ A の残り 1 ℓ にトウモロコシ粉を加えておく。
- [8]3回に分けてバナナをフードプロセッサーで破碎する。
千切ったバナナにカップ B から少量の水を加え破碎。
ドロドロのバナナは鍋に加える。最後はカップ B の水ですすぐ。
- [9]モルト液・糖蜜をカップ B の水で溶かして鍋に加える。
カップ B の水は 500ml 残し、鍋に加える。
- [10]鍋を強火で煮る。ストップウォッチをスタート。ヘラで底からこそぐように混ぜ続ける。

カップ B の 500ml と 200ml の水でカップ A を洗って鍋に加える。

[11] 5 分後にカップ A のトウモロコシ粉をかき混ぜながら加える。

[12] かき混ぜて煮る。沸騰（99℃）で3分待つ。30～35分掛かる。
噴きこぼれないように目盛りを中火にする。

[13] 沸騰3分後、シャトルシェフで保温10分。

[14] よくかき混ぜた後、2個の耐熱容器に均等に分け冷ます。

沈殿分離を防ぐため10分ごとに混ぜる。

[15] 60度程度まで冷ましボーキニン、プロピオン酸を加え底からしっかり混ぜる。

[16] 沈殿分離を防ぐため分注直前、途中で底から混ぜる。

注意)

フードプロセッサーは洗剤で洗う。他の器具には洗剤を使用しない。

沸騰するとコーン以外の粒がなくなる。

煮ている間は粘度が高いがシャトルシェフ保温後はサラサラになる。沈殿しやすい。冷えると固くなる。

冷ます過程で沈殿分離するので頻繁に混ぜる。熱い液を分注するとバイアル内で分離する可能性あり。