

# ドラム缶窯炭焼き記録(27年度第4回分の追加)

4回分が完全に失敗であったので、未炭分をドラム缶第二窯で追加の炭焼きを実施した

## 1. 窯詰め(第二窯のみ)

○窯詰日 12月5日(土) 晴れ

- ・担当者 大越
- ・炭材 竹(11月炭焼きの未炭分)
- ・重量 第二 43.7Kg

11月炭焼きの未炭分がドラム缶窯の八分目程になった

## 2. 炭焼き 12月12日(土) 晴れ

○担当者 大越

○火入れ 第二窯 9時10分

○口火止め 12時30分

第二93.7° になり口火止めをしても温度が下がらない

○温度管理 ・13:00口金取り付け

・温度上昇に伴い口金の開口部を2/3・3/4を閉める

・その後、順調に温度上昇

・14:52 199° でネラシ開始、5分後252.6° になったので窯閉め

○窯閉め 第二窯 15時00分、243.2°

・未炭分の再炭焼きであったが良炭が出来る事を期待して窯閉めをした

## 3. 炭出し 12月19日(土) 晴れ

○第二窯

①今回は未炭率零、良炭11.8kg、収炭率27.0%

②竹酢液 2リットルのペットボトル1本半

未炭分でも水分が多く含まれていたものと思われる

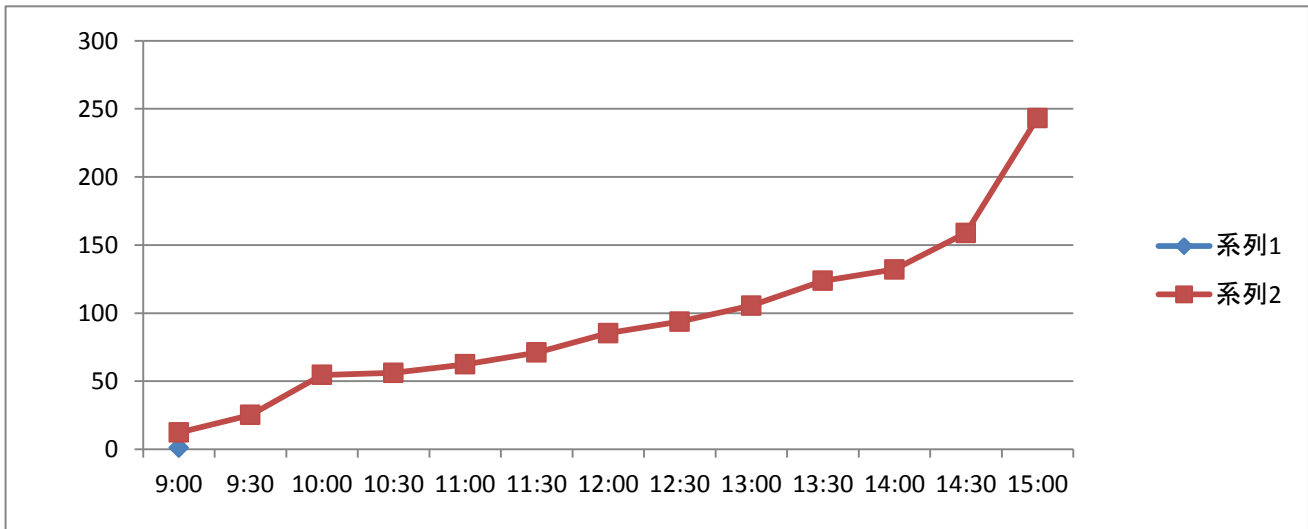
## 4. 反省

①未炭分の炭焼きだったので順調に温度が上昇した為、約6時間の炭焼きで窯を閉じる事が出来た

→結果は未炭率零で良炭だけの収炭で満足出来る結果であった

②1月の炭焼きは、片方の窯を二度焼きすることを考えて実施してみたい

## 第二窯温度推移



時刻	第二	摘要
9:00	12.3	火入れ
9:30	25.2	
10:00	54.6	
10:30	56.1	
11:00	62.4	
11:30	71.1	
12:00	85.3	
12:30	93.7	90° になったのでたき火を止める
13:00	105.5	口金取り付け、111° で2/3を閉める
13:30	123.7	1/4に閉める
14:00	132.1	
14:30	158.8	
15:00	243.2	14:52、口金を取り外しネラシ開始(5分間、199° ~252° )
15:30		
16:00		
16:30		
17:00		