



Cheers! Cheers! Cheers! 맛있는 한 모금의 매력 속으로~

한파가 몰아치던 겨울날, Wells 강서지역단 식구들이 이태원의 분위기 있는 한 맥주공방에 모였다. 들뜬 웃음소리와 맥주 잔이 부딪히는 소리가 끊이지 않았던, 그 멋진 시간을 소개한다.

글.. 염가희 / 사진.. 김홍규, 장서우



팀 구성원들이 함께하는 시간의 소중함과 그 가치를 깨닫는 시간 <같이의 가치>. 이번 달엔 Wells 강서지역단 식구들과 함께, 이태원에 위치한 한 수제맥주 공방에서 '맥주 만들기 체험'을 진행했다. 뜨거운 열정과 도전정신을 자랑하는 Wells 강서지역단은 항상 전사 최우수 지역단에 도전할 만큼 높은 실적을 자랑하는 지역단! 체험단 모집 소식에도 적극적으로 참여 의사를 알리면서 일사천리로 체험이 시작됐다.

그중 지역단 내에서 '애주가'로는 빠질 수 없는 6명의 웰스매니저들이 모였으니, 바로 강현희·김성아·박주희·안정민·임채정·정훈이 웰스매니저가 그 주인공이다. 추운 날씨에도 미소를 잃지 않으며 공방에 들어선 이들은 강의 준비한 사장님과 인사를 나누더니, 누가 먼저랄 것도 없이 '사장님 웰스정수기가 없네요'라고 외치며, 장내를 웃음바다로 만들었다. 이어 능숙하게 카탈로그를 건네는 모습에서 뛰어난 실적의 비결이 엿보이기도 했다.

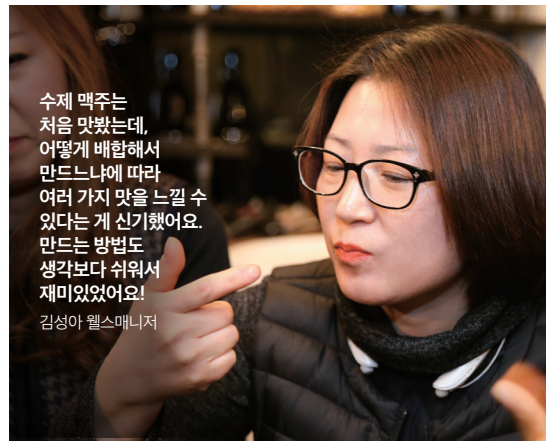
화기애애한 웃음, 그리고 인사말 속에서 본격적인 맥주 만들기 수업이 시작됐다. 맥주를 만들어보기 이전에 먼저 시작된 원리 수업은 '당에 효모가 들어가면, 알코올과 이산화탄소로 나누어 지면서 술이 된다'는 간단한 원리를 바탕으로 진행됐다. 생각보다 간단한 원리에 신기함을 감추지 않았던 웰스매니저들은 이윽고 "내가 만든 술의 도수를 알려면 어떻게 해야 하나요?", "흑맥주는 어떻게 만들어지나요?" 등 그 동안 궁금했던 다양한 질문들을 쏟아내기 시작했다.

이후에는 시음 시간이 이어졌다. 두 종류의 에일 맥주를 맛보며, 많이 못 마셔서 아쉽다고 토로하거나 UP 된 기운을 살려 농담들이 쏟아지는 통에 수업이 진행되지 못했을 정도로 장내는 유쾌한 웃음소리로 가득했다.

드디어 오늘의 하이라이트, 직접 맥주를 만들어보는 체험의 시간이 시작됐다. 뜨거운 물에 맥아추출물을 녹이고, 효모를 넣어 주는 등의 과정이 진행됐는데 "어개 아파도 더 저어야 맛있는 맥주가 만들어진다"며 열정을 불태운 강서지역단 식구들이 직접 만든 맥주 맛은 과연 얼마나 좋을까. 이렇게 만든 맥주는 두 차례의 발효를 거쳐 시원한 목 넘김을 자랑하는 맛있는 맥주가 된다고 한다. 즉, 시간이 걸리는 셈이다. 우리가 이날, 함께한 시간도 훗날 멋진 추억으로 기억될길 기대해본다. 맛있는 맥주를 가득 담아, 함께 잔을 부딪힐 날을 기다리며! <교원가족>이 당신의 오늘을 응원합니다~. Cheers!



맥주가 만들어지는 이론과 과정을 차근차근 배울 수 있어서 참 좋았어요. 감기로 몸이 안 좋았는데, 많이 웃어서 일까요. 힐링됐던 시간이었어요.
강현희 웰스매니저



수제 맥주는 처음 맛봤는데, 어떻게 배합해서 만드느냐에 따라 여러 가지 맛을 느낄 수 있다는 게 신기했어요. 만드는 방법도 생각보다 쉬워서 재미있었어요!
김성아 웰스매니저



그냥 술! 이라고 생각했는데, 설명을 들으며 먹어보니 맛이 매우 특별했습니다. 많이 마시지 못해 아쉬웠지만 휴가 간 기분으로 너무 즐겁게 체험했어요!
정훈이 웰스매니저



생활 속에 과학을 접할 수 있는 좋은 시간이었어요. 이런 기회가 종종 있었으면 좋겠어요!
임채정 웰스매니저



매일 바빠 움직였던 하루들 속에서, 이날은 잠시 여유를 부여보았던 시간이었어요. 기뻐서, 우울해서 한 잔씩 했던 맥주가 만들어지는 과정을 알게 돼 기뻐했습니다~
안정민 웰스매니저



단체로 원가를 함께 할 수 있는 시간을 가져서 너무 즐거웠어요. 가게 분위기도 이뻐서 기분이 더 좋았네요~
박주희 웰스매니저

수제 맥주! 직접 만들어 보아요.

준비물(13L 기준)
맥아추출물(malt extract) 1.5kg, 물 12L, 효모 5g

효모를 제외한 다른 균이 들어가지 않도록 깨끗하게 소독한 용기에 맥아추출물을 붓습니다.

따뜻한 물을 넣고 맥아추출물이 잘 녹을 때까지 저어준 다음, 여기에 깨끗한 물 12L를 넣어줍니다.

산소가 충분히 들어갈 수 있도록 잘 저어줍니다.

크림처럼 부드러운 거품이 생길 정도로 저어줬다면, 효모를 넣습니다.

가스는 배출이 되면서 균들은 침입하지 못하도록 제작된 뚜껑을 닫고, 1차 발효를 기다립니다. 열흘이 지난 후에는 병에 넣고 탄산화를 기다려줍니다.







행복한 한 모금~ 맥주를 더 맛있게 즐기려면?

맥주는 전용 잔과 함께 출시된다. 해당 맥주를 가장 맛있게 즐길 수 있는 모양으로 잔이 만들어지기 때문에, 전용 잔에 마시는 걸 추천한다.

Lager 4~7°C
Ale 8°C

맥주는 시음 온도가 중요하다. 기호에 따라 다르지만 대체로 짙은 향과 쓴맛을 자랑하는 에일맥주는 냉장고에서 꺼낸 뒤 5~7분, 향이 적지만 깔끔하고 청량한 맛의 라거맥주는 3~5분이 지난 뒤에 마시는 게 좋다. 본인에게 알맞은 온도를 찾아보는 것도 하나의 방법이다.

2~3cm

맥주의 거품은 공기와의 직접적인 접촉을 막아 산화가 일어나는 것을 막아준다. 2~3cm 정도 거품이 생기도록 따르는 게 좋다.

NO!

맥주는 눈으로 마신다. 잔에 따라서 눈으로 즐긴 뒤 향을 느끼며 손으로 들고 마신다. 빨대는 NO!

