

平成30年5月27日炭焼の記録です。

- 0705時 基地集合窯に火を入れる。その後温度上昇が遅く昼過ぎでやっと77.1度。
火口を閉じ空気口を1/4開、煙突を1/2開とした。
- 1630時 温度68度に下降、窯内部の火が消えつつあるとの判断で一旦閉じた火口を再度開け、
薪をくべ燃焼を促した。
- 1830時 温度71.6度になり燃焼始めたと判断し火口を閉じ煙突を1/3開とした。
- 2000時 温度77.5度 空気口を1/4開、煙突を全開とした
- 5月28日
- 0700時 温度78度に少し上昇。
- 1300時 温度79.7。
- 1400時 温度80度 上昇いたしました。
- 2130時 温度85度、空気口を1/2開 煙突を1/3開
- 5月29日
- 0630時 温度119度、ゆっくりとはいえ順調に上昇しています。
- 1200時 温度166度。150度を超えていたので木酢液採口を外す。
木酢液は窯温度が150度を超えるとタール分を含んできます。
- 2130時 温度270度。
- 5月30日
- 0300時 温度325度 マッチ点火せず。
- 0400時 マッチ 20秒?点火。
- 0500時 温度350度超、 マッチ 10秒超
- 0600時 マッチ 10秒超
- 0710時 温度355度 マッチ 8秒
- 0720時 温度365度 マッチ 6秒
- 0735時 温度372度 マッチ5秒点火、
空気口全開、煙突取り外し窯中のガス抜きのため5分間待つ。
その後空気口煙突開口部共土にて密閉し窯全体を内部からの煙漏れがないか（窯にヒビがないか）確認する。
- 0745時 完全密閉完了

6月10日 窯を開け焼きあがった炭を取り出しました。 チームリーダーによれば過去一番良い炭が出来上がったとのことで万歳です。

備考

炭焼窯を閉じるタイミングはマッチ棒を煙突にかざし5秒で点火する時点が最適とされます。