

第一次实验（失败）：

我们提前准备好了一盆大米、一包酒曲、凉白开和热开水。首先，我们将大米洗净蒸熟，蒸熟过程中需多次加入少量白开水，保持其湿润。蒸熟后撒入少量凉白开至大米冷却至30摄氏度左右，放入保鲜盒中，拌入研磨后的酒曲粉，在盒中央留出一个洞，以便酒水渗出。由于保鲜盒的不干净，我们第一次的实验品长出黑色的杂菌，于是，初次实验以失败告终。

第一步：洗米、泡米（12月12日）



第二步：蒸米



第三步：晾米、加酒曲搅拌



第四步：密封



第五步：有水珠析出（12月13日）



第六步：出现霉菌（12月16日）



第一次实验失败告终。

第二次实验（成功）：

失败乃成功之母，我们不灰心，12月25日又开展了第二次实验，并选择用容易清洁的瓷碗代替保鲜盒进行实验。

密封后放在近30度的暖气片上发酵。随着时间的推移，1天后可以看出有酒水从大米中渗出，2天后酒水更多，而大米也逐渐变得晶莹剔透（最后证实大米已变成空壳）。大概5天后，酒水已经没有明显增长的迹象了。将酒水、酒糟分开，分别转移至专门的容器中后，我们品尝了自己参与酿制的米酒。米酒具有甜味以及淡淡的酒精的香味。我们至此判定为实验获得成功！

前三步与第一次相同。

第四步：压米、挖坑、密封

12月25日



12月27日出酒明显



第五步：取酒（12月31日）



第六步：储藏酒

