

平成23年度 単式蒸留しょうちゅう製造結果

- 1 仕込み原料（同容量の反応缶AとBの合計量）

米粉	14,400 g
米こうじ	3,000 g
きょうかい酵母	3本
酵素剤	
アミラーゼ	100 mL
グルコアミラーゼ	10 g
水	30,000 g (30 L)

- 2 製成もろみ量 43 L
 - (1) 平成24年1月25日現在 21 L (残り21.5 L)

そのアルコール濃度	12.5度 / 15.0℃
その比重	0.990

 - (2) 平成24年2月1日現在 21 L (残り0.0 L)

そのアルコール濃度	15.6度 / 15.0℃
その比重	0.990

- 3 精製もろみ焼酎の量（留出液）
 - (1) 平成24年1月25日蒸留（1回目） 2.60 L

そのアルコール度数	54.2度 / 15.0℃
その比重	0.935

 - (1) 平成24年2月1日蒸留（2回目） 3.28 L

そのアルコール度数	62.5度 / 15.0℃
その比重	0.915

 - (3) 平成24年2月1日混合 5.88 L

そのアルコール度数	58.5度 / 15.0℃
その比重	0.925

- 4 希釈焼酎の量 15.88 L

そのアルコール度数	22.6度 / 15.0℃
その比重	0.980

- 5 その他
 - (1) 製造日程

①仕込み	1月11日（水）	4～6限
②蒸留（1回目）	1月25日（水）	4～6限
検定	1月25日（水）	6限
③蒸留（2回目）	2月1日（水）	4～6限
検定	2月1日（水）	6限
④混合	2月1日（水）	6限
検定	2月1日（水）	6限
⑤希釈	2月1日（水）	6限
検定	2月1日（水）	6限

 - (2) もろみの採取量（アルコール度数の分析用）

1月25日（水）	0.5 L
2月1日（水）	0.5 L

 - (3) 希釈した焼酎は、実験材料
 （機器分析・物理化学実験・溶剤）に使用予定