

平成24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25年1月23日現在	21 L (残り21.5 L)	
	そのアルコール濃度	10.2度 / 15.0℃	
	その比重	0.995	
	(2) 平成25年1月30日現在	21 L (残り0.0 L)	
	そのアルコール濃度	7.4度 / 15.0℃	
	その比重	0.995	
3	精製もろみ焼酎の量（留出液）		
	(1) 平成25年1月23日蒸留（1回目）	1.88 L	
	そのアルコール濃度	52.9度 / 15.0℃	
	その比重	0.935	
	(1) 平成25年1月30日蒸留（2回目）	2.36 L	
	そのアルコール濃度	49.3度 / 15.0℃	
	その比重	0.945	
	(3) 平成25年1月30日混合	4.24 L	
	そのアルコール濃度	51.0度 / 15.0℃	
	その比重	0.940	
4	希釈焼酎の量	9.40 L	
	そのアルコール濃度	22.7度 / 15.0℃	
	その比重	0.980	
5	その他		
	(1) 製造日程		
	①仕込み	1月 9日 (水)	4～6限
	②蒸留（1回目）	1月23日 (水)	4～6限
	検定	1月23日 (水)	6限
	③蒸留（2回目）	1月30日 (水)	4～6限
	検定	1月30日 (水)	6限
	④混合	1月30日 (水)	6限
	検定	1月30日 (水)	6限
	⑤希釈	1月30日 (水)	6限
	検定	1月30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23日 (水)	0.5 L
		1月30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		