

平成25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26年1月23日現在 21 L (残り21.5 L)
- |           |               |
|-----------|---------------|
| そのアルコール濃度 | 11.6度 / 15.0℃ |
| その比重      | 0.990         |
- (2) 平成26年1月30日現在 21 L (残り0.0 L)
- |           |               |
|-----------|---------------|
| そのアルコール濃度 | 13.5度 / 15.0℃ |
| その比重      | 0.990         |
- 3 精製もろみしょうちゅうの量（留出液）
- (1) 平成26年1月23日蒸留（1回目） 2.49 L
- |           |               |
|-----------|---------------|
| そのアルコール濃度 | 53.9度 / 15.0℃ |
| その比重      | 0.935         |
- (2) 平成26年1月30日蒸留（2回目） 1.32 L
- |           |               |
|-----------|---------------|
| そのアルコール濃度 | 49.3度 / 15.0℃ |
| その比重      | 0.945         |
- (3) 平成26年1月30日混合 3.81 L
- |           |               |
|-----------|---------------|
| そのアルコール濃度 | 51.5度 / 15.0℃ |
| その比重      | 0.940         |
- 4 希釈しょうちゅうの量 8.81 L
- |           |               |
|-----------|---------------|
| そのアルコール濃度 | 22.2度 / 15.0℃ |
| その比重      | 0.980         |
- 5 その他
- (1) 製造日程
- |          |          |      |
|----------|----------|------|
| ①仕込み     | 1月16日（木） | 1～3限 |
| ②蒸留（1回目） | 1月23日（木） | 1～3限 |
| 検定       | 1月23日（木） | 3限   |
| ③蒸留（2回目） | 1月30日（木） | 1～3限 |
| 検定       | 1月30日（木） | 3限   |
| ④混合      | 1月30日（木） | 3限   |
| 検定       | 1月30日（木） | 3限   |
| ⑤希釈      | 1月30日（木） | 3限   |
| 検定       | 1月30日（木） | 3限   |
- (2) もろみの採取量（アルコール度数の分析用）
- |          |       |
|----------|-------|
| 1月23日（木） | 0.5 L |
| 1月30日（木） | 0.5 L |
- (3) 希釈したしょうちゅうは、実験材料（機器分析・物理化学実験・溶剤）に使用予定