

□ 맥주 제조방법 신청서 작성예시

【주세사무처리규정 제6호 서식】

홈텍스(www.hometax.go.kr)에서도
신청할 수 있습니다.

[] 일반 면허 [✓] 소규모주류면허 맥주 제조방법 승인신청서 (예시)											
근 거 : 주류면허 등에 관한 법률 시행령 제37조 제1항											
신청인	①제 조 장 명 칭				맥주나타		②전 화 번 호		(010) 000 - 0000		
	③대 표 자 성 명				김맥주		④사 업 자 등 록 번 호		123 - 45 - 67890		
	⑤제 조 장 소 재 지				제주특별자치도 서귀포시						
신 청 내 용											
⑥생산구분		☒ 자가 ☐ 위탁									
⑦신청구분		☐ 면허신청 ☒ 추가 ☐ 변경				⑧제조방법기호		가		⑨변경시(종전기호)	
⑩상 표 명		유자맥주				⑪알코올분(%)		4.0%			
1. 원료의 성분 규격 등											
맥아의 성분 규격				전분질 부원료의 전분가(%) / 추출물(%)				①9원맥즙 농도(°P) / 비중		②0최종제품 농도(°P) / 비중	
⑫당화력 (°W,K)		⑬전분가 (%)		⑭추출물 (%)		⑮백미		⑯전분		⑰옥분	
300		62		76		/		/		/	
										/99.8%	
										10.0/1.040	
										2.30/1.009	
2. 주류 1 담금 제조방법(원료명 : 맥아, 홉, 쌀, 소맥분, 보리쌀, 옥분 등)											
②4원료 사용량(kg)				②5급수량 (ℓ)		②6후수량 (ℓ)		②7담금지게미 및 증발량 (ℓ)		②8열맥즙량 (ℓ)	
(맥아)		(설탕)		()		(홉)					
50		10				2		244		200	
								82		420	
										20	
										400	
②9효모 첨가량(ℓ)		②10이송 결감량(ℓ)		②11전발효 술덧량(ℓ)		②12효모 회수량(ℓ)		②13이송 결감량(ℓ)		②14후발효 술덧량(ℓ)	
2		10		397		4		10		378	
										-	
										18	
										360	
3. 첨가재료 사용량(첨가재료의 종류는 식물, 과일, 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소 등으로 구분 기재 하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재)											
③7종류		③8품명		③9사용량 (kg,g,ℓ,ml)		④0비중		④1순도		③7종류	
과식		유자		5kg							
식물		고수씨		0.2kg							
4. 각종 비율											
④2맥아 사용비율(%)		④3급수비율(%)		④4담금수율(%)		④5발효비율(%)		④6대원료 제성비율(%)			
83.33		740		86.70		52.25		600			
「주류면허 등에 관한 법률 시행령」 제37조 제1항에 따라 승인 신청합니다.											
년 월 일 신 청 인 (서명 또는 인) 세 무 서 장 귀 하											
첨부서류 : 1. 제조공정도 및 설명서 1부, 제조방법신청 사유서 1부 2. 위탁계약서 사본 1부(위탁생산 신청자에 한함)											

1. 원료의 성분 규격

1. 원료의 성분 규격 등								
맥아의 성분 규격			전분질 부원료의 전분가(%) / 추출물(%)				⑲ 원맥즙 농도(°P) / 비중	⑳ 최종제품 농도(°P) / 비중
⑫ 당화력 (°W,K)	⑬ 전분가 (%)	⑭ 추출물 (%)	⑮ 백미	⑯ 전분	⑰ 옥분	⑱ 기타		
300	62	76	/	/	/	/99.8%	10.0/1.040	2.30/1.009

⑫ 원료 맥아의 당화력 기재

⑬, ⑭ 원료의 전분가, 추출물 기재

- 여러 종류의 맥아(베이스맥아, 스페셜맥아)를 사용할 경우 평균값을 구하여 기재

⑮~⑱ 부원료의 전분가, 추출물 기재

- 설탕, 포도당 등 당분의 추출물(%)값은 기타 부분에 기재

⑲ 20℃ 기준 원맥즙의 비중을 측정하고, 측정 비중값을 아래 식에 대입하여 농도를 계산

※비중으로부터 Plato 계산법

$$\text{Plato} = -460.234 + (662.649 * \text{비중}) - (202.414 * \text{비중}^2)$$

(예시: 10.0/1.040 ⇒ Plato : $-460.234 + (662.649 * 1.040) - (202.414 * 1.040^2) = 10.0^{\circ}\text{P}$)

⑳ 최종제품의 비중을 측정하고, 측정 비중값을 식에 대입하여 농도를 계산

(예시: 2.56/1.010 ⇒ Plato : $-460.234 + (662.649 * 1.010) - (202.414 * 1.010^2) = 2.56^{\circ}\text{P}$)

2. 주류 1 담금 제조방법

2. 주류 1 담금 제조방법(원료명 : 맥아, 홉, 쌀, 소맥분, 보리쌀, 옥분 등)									
㉑ 원료 사용량(kg)				㉒ 급수량 (ℓ)	㉓ 후수량 (ℓ)	㉔ 담금지게미 및 증발량 (ℓ)	㉕ 열맥즙량 (ℓ)	㉖ 홉지게미 및 결감량 (ℓ)	㉗ 냉각 맥즙량(ℓ)
(맥아)	(설탕)	()	(홉)						
50	10		2	244	200	82	420	20	400

<맥아 50kg, 설탕 10kg, 홉 2kg를 사용하여 냉각맥즙(원맥즙) 제조 시>

㉑ 맥아 사용량 50, 설탕 10, 홉 2 기재

- 여러 종류의 맥아를 사용할 경우 세부사항은 제조방법설명서에 기재

- 원료로 사용된 당분(설탕)은 원료 사용량에 기재(하단 첨가재료에 미기재)

- 드라이호핑 등 홉을 나누어 사용할 경우 신청서에 총합계량을 기재하고
제조공정설명서에 단계별 사용량 각각 기재

㉒, ㉓ 급수 및 스파징 등에 사용되는 후수량을 기재

㉔ 당화가 끝난 초기 맥즙에서 분리한 담금지게미 및 증발량

- ㉕ 열맥즙량 $420\ell = 50\ell + 6\ell + 2\ell + 244\ell + 200\ell - 82\ell$
 - 맥아, 쌀, 홉의 경우 중량을 바로 부피로 간주하고 계산
 - 설탕이 물에 녹으면 부피는 중량대비 0.6 (설탕 $10\text{kg} = 6\ell$)
- ㉖ 열맥즙을 침전시 생성된 홉 지게미 및 결감량을 기재
- ㉗ 냉각맥즙량 $400\ell = 420\ell - 20\ell$

㉘호모 첨가량(ℓ)	㉙이송 결감량(ℓ)	㉚전발효 술덧량(ℓ)	㉛호모 회수량(ℓ)	㉜이송 결감량(ℓ)	㉝후발효 술덧량(ℓ)	㉞첨가재료와 후수합계량 (ℓ)	㉟제성 결감량(ℓ)	㊱제품예정 수량(ℓ)
2	10	397	4	10	378	-	18	360

<원맥즙에 호모첨가 후 유자 5kg를 넣고, 호모 회수 후 유자를 제거 시>

- ㉘ 첨가하는 호모량 2ℓ 를 기재
- ㉙ 전발효조 이송 시 발생하는 결감량 10ℓ 기재
- ㉚ 전발효술덧량 $397\ell = ㉗ 400\ell + ㉘ 2\ell - ㉙ 10\ell + \text{유자첨가 } 5\text{kg}$
 - 신청서 상 기재란이 없어 기재할 수 없는 사항은 제조공정설명서에
 기재하되 물질수지에는 반영(실제 투입시점에 반영하여 기재)하고,
 유자사용량은 하단 첨가재료 사용량에 기재
- ㉛ 호모회수량 4ℓ 를 기재
- ㉜ 후발효조 이송시 발생하는 결감량을 기재
- ㉝ 후발효술덧량 $378\ell = ㉚ 397\ell - ㉛ 4\ell - ㉜ 10\ell - \text{유자제거 } 5\text{kg}$
- ㉞ 후발효술덧 이후 첨가되는 첨가재료의 양과 알코올 규격을 맞추기 위해
 필요한 급수량 합계 기재
- ㉟ 제성시 여과 등으로 인한 결감량 18ℓ 을 기재
 단, 제성결감량은 후발효술덧량을 기준으로 일반맥주는 1,000분의 35,
 소규모맥주는 1,000분의 70이내이어야 함
- ㊱ 제품예정수량 $360\ell = ㉝ 378\ell - ㉟ 18\ell$

3. 첨가재료 사용량

3. 첨가재료 사용량(첨가재료의 종류는 식물, 과실, 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소 등으로 구분 기재하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재)									
㉔종류	㉔품명	㉔사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉔비중	㉔순도	㉔종류	㉔품명	㉔사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉔비중	㉔순도
과실	유자	5kg							
식물	고수씨	0.2kg							

㉔~㉔ 첨가재료 종류, 품명 기재

- 첨가재료의 종류는 식물, 과실, 당분 등 구분하여 기재하되, 이외의 것은 기타로 기재
- 향료 및 색소, 기타 첨가물은 국산제품의 경우 품목제조보고서, 수입제품의 경우 수입신고필증, 제품의 원료내역서 등을 첨부하여 제출
- 첨가재료를 단계별로 사용할 경우 신청서에는 총 합계량을 기재하고, 제조공정 설명서에 단계별 사용량을 각각 기재

4. 각종 비율

4. 각종 비율				
㉔맥아 사용비율(%)	㉔급수비율(%)	㉔담금수율(%)	㉔발효비율(%)	㉔대원료 제성비율(%)
83.33	740	86.70	52.25	600

- 계산 시 원료사용량은 맥아, 전분질원료, 당분을 의미하며 홉, 식물 등의 사용량은 제외
- 맥아 50kg, 설탕 10kg을 원료로 각종 비율을 계산

$$\text{㉔ 맥아사용비율 } 83.33 (\%) = \frac{50(kg)}{50+10(kg)} \times 100$$

$$\text{㉔ 급수비율 } 740(\%) = \frac{244+200(\ell)}{50+10(kg)} \times 100$$

$$\text{㉔ 담금수율 } 86.70(\%) = \frac{400(\ell) \times \frac{10.0(^{\circ}P)}{100} \times 1.040}{50(kg) \times 0.76 + 10 \times 0.998} \times 100$$

$$\text{㉔ 발효비율 } 52.25(\%) = \frac{378(\ell) \times \frac{4.0(\%)}{100}}{(50(kg) \times 0.62 \times 0.715) + (10(kg) \times 0.6774)} \times 100$$

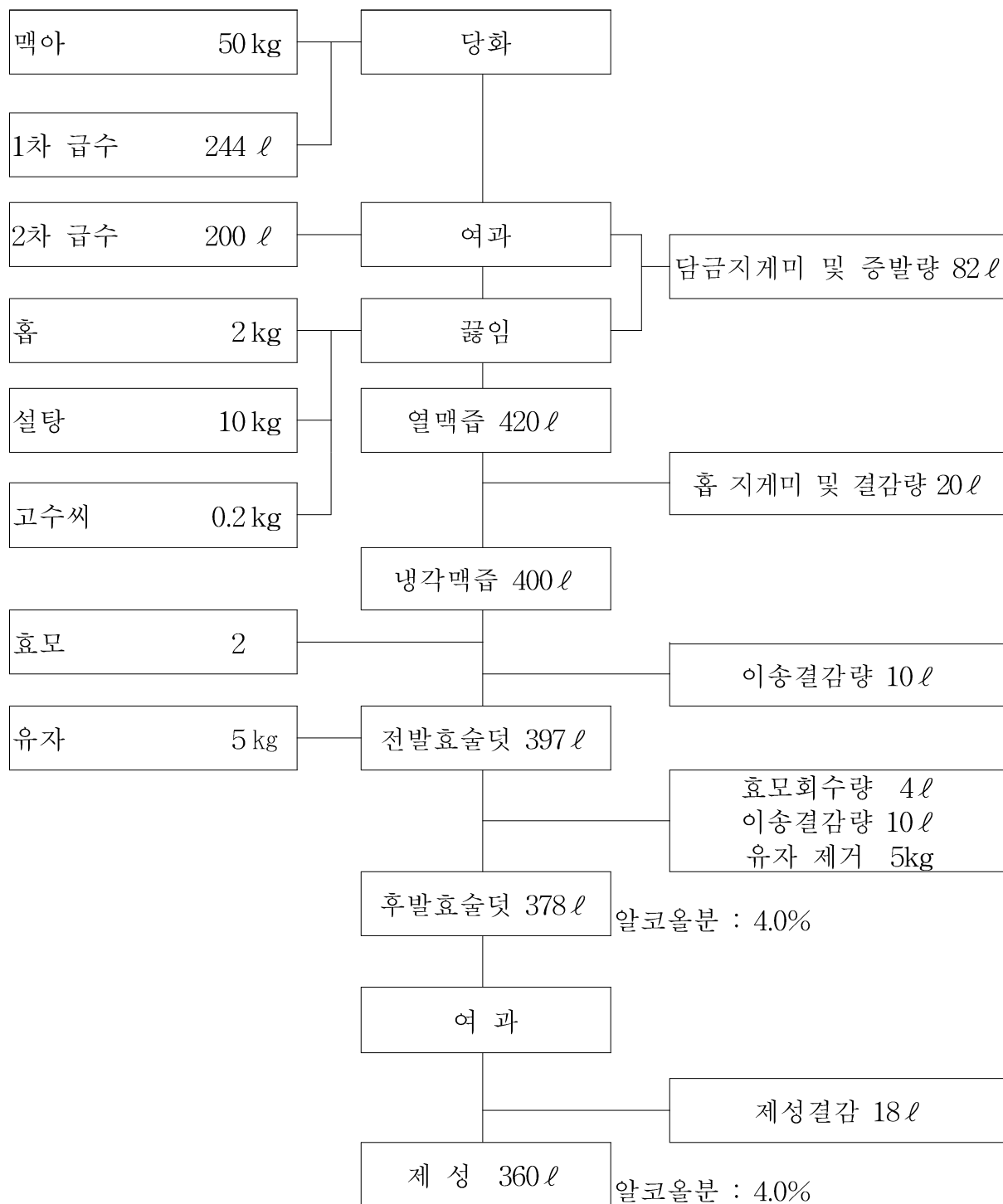
- * 전분의 알코올계수 0.715
- * 당분의 알코올계수 0.6435
- * 설탕의 알코올계수 0.6774

$$\text{㉔ 대원료 제성비율 } 600(\%) = \frac{360(\ell)}{60(kg)} \times 100$$

□ 첨부서류(예시)

1. 제조공정설명서

가. 제조공정도



나. 제조과정설명

당화	맥아 50kg(일반맥아 40kg, 스페셜맥아 10kg)을 분쇄하여 당화공정을 진행한다.
여과	당화액에서 맥박을 제거하여 맥즙을 제조한다.
자비	여과된 맥즙에 홉 2kg과 설탕 10kg, 고수씨 0.2kg 넣고 끓인다.
침전	자비된 맥즙에 포함된 홉 지게미 및 응고물(단백질과 폴리페놀의 결합물)을 침전시켜 제거한다.
발효	냉각맥즙 400ℓ에 효모 2ℓ를 첨가하여 알코올 발효를 시킨다. 이때 세척된 유자 5kg을 함께 넣는다.
숙성	향과 맛이 미숙하므로 후발효조로 옮겨 숙성시킨다. 이때 첨가한 유자도 제거한다.
제성	숙성이 끝난 맥주를 여과하고 원하는 알코올분 도수인 4.0%로 제성한다.

2. 제조방법(신규, 추가, 변경) 사유서

- 유자를 추가하여 유자향이 특징인 신제품 맥주를 추가하고자 함
- 기존 일반맥아를 사용한 맥주제조방법에서 스페셜맥아를 추가로 사용하여 새로운 맥주를 만들고자 함