

Контроль и учет изготовления виски: от затириания до дегустаций. База данных 1С.

Хранения информации по следующим этапам процесса:

- Затириание (документ)
 - Количественный состав ингредиентов (солод, вода, дрожжи, сахар: каждый является элементом справочника и имеет собственное описание)
 - Количественный состав использованных ресурсов (вода для охлаждения, газ, электроэнергия: каждый является элементом справочника и имеет собственное описание)
 - Список использованного оборудования (типизированные элементы, имеющие собственное описание)
 - Хранимые параметры: тип затора («по красному»/«по белому», ГОС/ХОС), время двух температурных пауз осахаривания для ГОС)
- Затир (документ)
 - Количественный Состав затира (список собирается из нескольких документов Затириание с количеством использованного из каждого затириания объема)
 - Учетный лист параметров брожения (дата, температура затира, комментарий)
 - Список использованного оборудования
- Дистилляция (документ)
 - Количественный список источников дистилляции с их типизацией (первичная из затира, повторная), типом СС для каждой строки списка (результат дистилляции затира, тело, головы, хвосты – по три градации на каждый из двух последних типов), объемом, АС, крепостью, комментарием. Источником для дистилляции в каждой строке списка могут быть документ Затир или результаты предыдущих Дистилляций.
 - Количественный список результатов дистилляции (результат дистилляции затира, тело, головы, хвосты – по три градации на каждый из двух последних типов) с объемом, крепостью, АС и комментарием для каждой строки, а также количественным указанием тары, в которую результат по строке помещен.
 - Список использованного оборудования.
 - Список использованных ресурсов.
 - Из документа доступна печать наклеек на тару с количественным составом использованных источников и списком использованных в источниках солодов.
- Выдержка (документ)
 - Параметры: бочка (элемент справочника, имеющий собственное описание), даты начала и завершения выдержки, доля ангелов по результатам выдержки.
 - Количественный список залитых дистиллятов с указанием типа источника, типа СС, объема, крепости, АС, а так же возможностью указания конкретной воды и ее объема для каждой строки. Элементами списка могут быть как результаты разных дистилляций, так и результаты предыдущих выдержек.
 - Учетный лист параметров выдержки (дата, температура, влажность, комментарий)
 - Из документа доступна печать наклеек на бочку с указанием количества каждого из залитых дистиллятов, пропорций использованных для их получения солодов и наработкой (время и количество выдержек) использованной бочки.
- Купажирование (документ)
 - Количественный учет источников для смешивания – результатов разных выдержек с возможностью добавления учитываемого количества конкретной воды, а также внесения учитываемого количества добавки (объекта, имеющего собственное описание) для каждой строки списка. Рассматривается необходимость возможности использовать при купажировании ранее созданные купажи.
 - Бутилирование результатов купажа с печатью индивидуальных этикеток на бутылки, содержащих историю выдержек и пропорции солода, использованного для получения исходных дистиллятов.
 - Хранение оценок и описаний, полученных при дегустациях разными дегустаторами в разное время по шкалам Джексона и Мюррея с расчетом средней результирующей оценки напитка.

По данным базы возможно формирование отчетов, таких, например, как Рецепт напитка и История создания напитка.

Данные максимально совмещены с комментариями, позволяющими отразить и впоследствии исследовать специфические нюансы каждого из процессов с целью обеспечения повторяемости напитков.

База данных реализована на базе платформы 1С:Предприятие 8.3 (управляемые формы), после публикации на web-сервере с базой возможна многопользовательская работа через web-браузер.

Основные экранные формы:

Затирание

← →

☆ Затирание 000000002 от 18.05.2021 18:20:39 *

×

Провести и закрыть

Записать

Провести

Еще ▾

Номер: 000000002

Дата: 18.05.2021 18:20:39

⌵

Тип затора: По белому ▾

:

Пауза 62 (мин): 70

Пауза 72 (мин): 30

Плотность после охлаждения (%): 22,0

⌵

Тип нагревателя: Газовая плита ▾

Комментарий:

Автор: Admin

⌵

Ингредиенты

Ресурсы

Оборудование

Добавить

⬆ ⬇ ⬆

Еще ▾

N	Ингредиент	Единица измер...	Количество	Назначение	Комментарий
1	Вода колодезная (Тим-во)	л	15,00	Осахаривание	
2	Солод ячменный Шато Виски (Бельгия, Shateau Pilsen) ⌵	кг	3,00		
3	Солод ячменный Шато Пилсен (Бельгия, Shateau Pilsen)	кг	1,00		
4	Солод ячменный Курский Карамельный 100 (Россия)	кг	1,00		
5	Сахар свежичный, Скайфуд, ул. 900 г	кг	1,50		За 20 минут до завершения ос...
6	Вода колодезная (Тим-во)	л	5,00	Промывка	
7	Вода колодезная (Тим-во)	л	5,00	Промывка	
8	Дрожжи хлебопекарные пресованные "Люкс экстра"	г	200,00	Брожение	
9	Вода колодезная (Тим-во)	л	-5,00	Впитывание солодом	
10	Вода колодезная (Тим-во)	л	-1,00	Выкипание	

Ингредиенты

Ресурсы

Оборудование

Добавить

⬆ ⬇ ⬆

Еще ▾

N	Ресурс	Единица измерения	Количество	Комментарий
1	Техническая вода	л	25,000	
2	Газ сжиженный (пропан)	л	0,900	Удельная теплота сжигания пропан-бутана 12.8 кВт/кг,
3	Электроэнергия	кВт*ч	1,000	

Затор

← →

☆ Затор 000000002 от 18.05.2021 20:01:25

×

Записать и закрыть

Записать

Еще ▾

Номер: 000000002

Дата: 18.05.2021 20:01:25

⌵

Температура при постановке: 32

Дата время постановки: 18.05.2021 0:00:00

⌵

Дата время завершения: 23.04.2021 8:20:00

⌵

Комментарий:

Автор:

⌵

Состав

Температура брожения

Оборудование

Добавить

⬆ ⬇ ⬆

Еще ▾

N	Затирание	Комментарий	Объем (л)
1	Затирание 000000002 от 18.05.2021 18:20:39		26,0

Состав

Температура брожения

Оборудование

Добавить

⬆ ⬇ ⬆

Еще ▾

N	Дата измерения	Температура	Комментарий
1	18.05.2021 17:00:00	34,0	Очень активное начало
2	19.05.2021 8:30:00	29,0	Активно, активное пеновыделение после перемешивания
3	19.05.2021 19:57:00	29,0	Активно, активное пеновыделение после перемешивания

Дистилляция

← →

☆ Дистилляция 000000003 от 29.05.2021 12:00:00

×

Провести и закрыть

Записать

Провести

⌵

Еще ▾

Номер: 000000003

Дата: 29.05.2021 12:00:00

⌵

Время начала: :

Время завершения: :

Тип нагревателя: Газовая плита ▾

Комментарий:

Автор: Admin

⌵

Источники дистилляции

Результаты дистилляции

Оборудование

Ресурсы

Добавить

⬆ ⬇ ⬆

Еще ▾

N	Тип источ...	Затор / дистилляция	N:	Тип CC	Объем (л)	Проце...	AC (л)	Комментар
1	Повтрона...	Дистилляция 000000001 от 24.05.202...		Результат дистилляции затора	10,00	32	3,20	
2	Повтрона...	Дистилляция 000000002 от 28.05.202...		Результат дистилляции затора	10,00	32	3,20	

Источники дистилляции

Результаты дистилляции

Оборудование

Ресурсы

Добавить

⬆ ⬇ ⬆

Еще ▾

N	Оборудование	Количество	Комментарий
1	Перегонный куб 75л с крышкой для креплен...		
2	Вискарный шлем 5.2 л с креплением к кубу...		
3	Попугай медный		
4	Газовая плита двухкомфорочная		
5	Спиртометр 0-96%		
6	Спиртометр 40-70%		
7	Внешний чиллер (медь) в баке 20 л		

Источники дистилляции

Результаты дистилляции

Оборудование

Ресурсы

Добавить

⬆ ⬇ ⬆

Еще ▾

N	Использовать для выдержки	Тип CC	Процент содержания алкоголя	Объем (л)	AC (л)	Коммента
1	☐	Головы (перые 5...		86	0,50	0,43
2	☐	Головы (перые от...		78	0,50	0,39
3	☒	Головы (перые от...		73	0,25	0,18
4	☒	Тело		60	9,00	5,40
5	☒	Хвосты после 35%...		31	1,00	0,31
6	☐	Хвосты после 30%...		26	0,50	0,13
7	☐	Хвосты после 25%...		18	0,70	0,13

Источники дистилляции

Результаты дистилляции

Оборудование

Ресурсы

Добавить

⬆ ⬇ ⬆

Еще ▾

N	Ресурс	Единица измерения	Количество	Комментарий
1	Газ сжиженный (пропан)	л	6,000	
2	Техническая вода	л	80,000	
3	Электроэнергия	кВт*ч	0,800	Вентиляция, насос
4	Вода колодезная (Тим-во)	л	10,000	Разбавление CC

• Выдержка

← →

☆ Выдержка 000000001 от 19.05.2021 17:58:08

Провести и закрыть

Записать

Провести

Номер:

000000001

Дата:

19.05.2021 17:58:08

Планируемая дата завершения:

25.12.2021

Дата завершения:

22.11.2021

Бочка:

Кавказский дуб 15л, п

Доля ангелов при завершении выдержки, л:

0,00

Комментарий:

Автор:

Admin

Дистилляты

Режим выдержки

Добавить

N	Дистиллят	Дата заливки	Тип источника	Тип СС	Объем...	%...	AC (n)	N	Вода	Объ...	Коммен
1	Дистилляция 000000003 ...	25.05.2021	Повторная (ди...	Головы (первы...	0,25	72	0,18	..			
2	Дистилляция 000000003 ...	25.05.2021	Повторная (ди...	Тело	9,00	60	5,40	..			
3	Дистилляция 000000003 ...	25.05.2021	Повторная (ди...	Хвосты после 35...	1,00	31	0,31	..			
4	Дистилляция 000000004 ...	26.05.2021	Повторная (ди...	Тело	0,50	60	0,30	..			

Текущий расчетный объем в бочке, л:

10,75

Средний % алкоголя в бочке:

58

Дистилляты

Режим выдержки

Добавить

N	Дата	% алкоголя	Температура (град. С)	Влажность, %	Комментарий
1	04.06.2021	58	16	93	

• Купажирование

← →

☆ Купажирование 000000001 от 20.05.2021 16:12:30 *

Провести и закрыть

Записать

Провести

Номер:

000000001

Дата:

20.05.2021 16:12:30

Название купажа:

Scotch Whisky 3 malt

Автор:

Admin

Средняя оценка:

76

Комментарий:

Бочки

Бутилирование

Дегустации

Добавить

N	Выдержка	Объ...	П...	AC (n)	Ком...	Вода	Объем...	Добавка	Количество добав
1	Выдержка 000000001 от 19.05.2021 17:58...	5,00	56	2,80		Вода копод...	1,00		
2	Выдержка 000000002 от 26.11.2021 15:30...	4,00	63	2,10					

Бочки

Бутилирование

Дегустации

Добавить

N	Дата дегустации	Метод оценки	Составные части	Дегустатор	Оценка	Комментар
1	01.06.2021	Единая 100 - балльная шкала Джексона		NickName	74	
2	04.06.2021	Накопительная шкала Мюррея 25 x 4	Аромат	Чеп	19	
3	04.06.2021	Накопительная шкала Мюррея 25 x 4	Вкус	Чеп	21	
4	04.06.2021	Накопительная шкала Мюррея 25 x 4	Послевкусие	Чеп	19	
5	04.06.2021	Накопительная шкала Мюррея 25 x 4	Баланс	Чеп	18	

Бочки

Бутилирование

Дегустации

Добавить

N	Тара	Объем тары, л	Количество	Суммарный объ
1	Бутылка стеклянная 1 л		1,00	3
2	Бутылка стеклянная 0.75 л		0,75	2

• Примеры наклеек:

Scotch Whisky 3 malt

№1, 2021г. (1 из 3)),

1л Алк.: 49% Солодов: 3 Бочек: 2

Выдержка в бочках:
- Кавказский дуб 15л, покупная, 6 мес.
- Лимузенский дуб 15л, самод., 4 мес.

Сырье:
- Солод ячменный Шато Виски (Бельгия, Shateau Whisky), 79,6%
- Солод ячменный Шато Пилсен (Бельгия, Shateau Pilsen), 10,2%
- Солод ячменный Курский Карамельный 100 (Россия), 10,2%

Выдержка [№2], 11.2021

АС: 6,5 л Алк.: 58% 11,25 л

Источники:
- Выдержка [№1] 100%
- Дистилляция [№3] 95,3%
- Дистилляция [№4] 4,7%

Солод Shateau Whisky (Белья) 79,6%
Солод Shateau Pilsen (Белья) 10,2%
Солод Карам.100 (Курск) 10,2%

Бочка: Лимузенский дуб 15л, самод. [3],
наработка 7 мес., выдержка 2-я

Дистилляция [№3], 05.2021

Головы (первые от 10 до12% дистиллят.
АС: 0,2 л Алк.: 73% 0,25 л

- Дистилляция [№1] Результат дистилляции
затора АС:3,2
- Дистилляция [№2] Результат дистилляции
затора АС:3,2

Солод (1): Shateau Whisky (Белья),
Shateau Pilsen (Белья), Карам.100 (Курск)

Тара:Бутылка стеклянная 0.25 л
1 из 1

• Пример отчета:

← →

☆ Рецепт напитка

Сформировать

Выбрать вариант...

Настройки...

Купаж:

✓ Купажирование 000000001 от 20.05.2021 16:12:30

Купаж

Объем, л

% алкоголя

Раных
солодов

Выдержек в
разных бочках

Суммарное время
выдержки, мес.

Тип затора

Купажирование 000000001 от 20.05.2021 16:12:30

10

49

3

2

10

По белому

Сырье, Единица измерения

Вес

Доля,
%

Солод ячменный Курский Карамельный 100 (Россия), кг

2,00

10,2

Солод ячменный Шато Виски (Бельгия, Shateau Whisky), кг

15,60

79,6

Солод ячменный Шато Пилсен (Бельгия, Shateau Pilsen), кг

2,00

10,2

Оборудование дистилляции

Вискарный шлем 5.2 л с креплением к кубу на 6 шпилек

Перегонный куб 75л с крышкой для крепления амбилака / сухопарника и винтовыми прижимами

Бочка

Время
выдержки,
мес.

Дата начала
выдержки

Завершение
выдержки

Кавказский дуб 15л, покупная

6

19.05.2021

22.11.2021

Лимузенский дуб 15л, самод.

4

26.11.2021

09.03.2022