一位“ 海洋菁英 ”的酿造学习心得

产品名称	一位“ 海洋菁英 ”的酿造学习心得
公司名称	济南澜埔酿酒技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	济南市高新区开拓路2350号质检中心101-2号（注册地址）
联系电话	15662693113 13287763383

产品详情

从跨界学习酿造的“ 小白 ”

到驰骋酿造流程的“ 达人 ”

从家酿套装到熟练操作酿造设备

伴着澜埔导师的全力指导

伴着来自全国的精酿伙伴

袁同学的跨界学习可谓“ 十分成功 ”

接下来让我们一起走进

“ 袁同学的酿造心路历程 ”

- Part one -“ 不经意间推开酿造世界大门 ”

我喜欢喝酒，也喜好动手精酿。

20年初春节新冠疫情爆发，给社交和出差造成了不小的影响，于是我萌生念头开始在家里“ 捣鼓 ”酿酒。

虽然在海洋装备的研发制造的方向上小有成就，但是在“ 酿造 ”领域我却是一个实实在在的业余爱好者。

说起选择“ 捣鼓 ”精酿啤酒的初心，一是因为精酿啤酒变化无穷、原料方法灵活、创意可以天马行空；二是家酿啤酒门槛低，红酒、白酒、威士忌在家酿造的难度都较大，只有精酿啤酒可以较简单低成本的就在家里酿造出好酒。

于是，我开启了“ 一发不可收拾 ”的酿造生涯！

- Part two -“ 不断进步，才知前路尚远 ”

一套千多元的家酿套装真正令我开启“ 不归之路 ”

“ 网络视频，《自酿啤酒圣经》，酿造博主分享 ”我跟随着他们，酿造我的“ 独门秘方 ”。

First one桶酒酿出来，居然能喝！

去年恰逢《大师杯》在青岛有分站赛，本着切磋学习的态度，我报名参加了全程活动。

更让我惊喜的是，我进入了深圳全国总决赛。尽管在总决赛中铩羽而归，但我看到了各种酿造大神的技艺和作品，也清楚地看到了自己的差距。

总想着如何才能再提高一点精进一点……

- Part three -“ 道阻且跻，行则将至 ”

经酿造圈内大神推荐，我找到了澜埔学院。

苦于个人日程安排冲突，无法参加4月份中级班，“ 被迫 ”参加初级班学习。

谁曾想到，“ 初级班 ”课程表简单、课程却十分不一般，对于没有科班学历与从业经历的我来说，这次完整的体系的学习受益匪浅、获益良多。

以前自学的知识，不完整、不准确，通过初级班串联讲授，把我原来的点、线片段知识，串成了一个整体。

以前路边听来的各种技巧方法，不确定、不权威，通过请教老师、老师们细心解答，得到了权威答。

以前拿不准的过程工艺，知其然不知其所以然，通过理论知识提升，知道了为什么是这个剂量，不能大一点、也不能小一点；是那个温度，不能高一点、也不能低一点；要调整某个变量，不能快一点、也不

能慢一点。

尤其感动的是，尽管在实操时与课堂间我们的问题问得真的很“ 小白 ”，但是老师答得真的很细、很真、很谆谆，真的是知无不言，言无不尽。

一直到拿到结业证之后，我还在追着周广田院长问问题，这次，是老师被我拖堂了。

刚刚结业的我，已经在期待20天后我酿造的新的一桶酒了，一定是更上一层楼的一桶！

- Part four - “ 学在济南 ”

通过主动问询，我得到了若干学长的酒吧地址，白天学习理论、晚上体验酒吧，济南丰富、热情、踏实的精酿文化确实令从青岛过来的我大吃一惊。

学院市内的实训基地位于大明湖畔，周边就有许多酒吧，甚是方便。可能是因为论辈分我是小师弟的缘故吧，得到了各位学长酒吧老板的热情接待，全套酒头都为我开启了品鉴模式，让我直感叹酒量不够，然后就是跟各位老板从天南聊到海北，从酒吧运营聊到营销策划，从酿造工艺聊到设备器材，从风味品鉴聊到原料选配……感觉晚上也是在深深地 “ 上课 ”，内容一点不比白天少（苦笑）尤其要感谢《海豚精酿》张斌、《蝴狸精酿》曹堃、《友啤精酿》马力……

- Part five - “ 游在济南 ”

除此之外，济南胜似江南的春景、特色美味的鲁菜给我留下了深刻印象。

看完吃完，我终于知道为啥乾隆哥哥要在大明湖畔把持不住夏雨荷了。

理论＋实训

充分的自主动手操作空间

我们一直为每一位同学

提供酿造学习的双重“ 保障"

看完袁同学的酿造历程

你是否也想进入酿造世界拼搏一番呢

酿造人和澜埔的故事还在继续.....