

1664扎啤厂家 1664扎啤 宏红食品贸易公司

产品名称	1664扎啤厂家 1664扎啤 宏红食品贸易公司
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

产品详情

精酿区别于工业水啤很大的一点就在于，在酿造的原料中，麦类是一个的粮食之选。

我们平日里接触的水啤“喝着像水，特别解渴”，1664扎啤厂家，原因在于酿造过程中用玉米、大米代替了麦芽，所以酒精度偏低，1664扎啤厂商，没有复杂的风味，1664扎啤代理，只有适合吨吨吨吨的清爽。

酿酒，无非是一门对原料、酵母、温度与时间进行排兵布阵的学问。

顶部发酵工艺（Top Fermenting）是精酿啤酒常用的酿造工艺：即高温（10-20℃）、短时、酵母浮于麦芽汁顶部发酵酿造，让啤酒的风味更为复杂、酒体更加饱满、啤酒花的香气也更为突出。1664扎啤

精酿啤酒与工业啤酒区别是什么？

苦和烈的啤酒通常含有更多麦芽，1664扎啤，后者能释放出大量糖分。

酒精是酵母代谢的副产物，对酵母活力有一定的破坏；一般情况下酿造酵母无法存活于酒精度12%以上的环境。

精酿啤酒只使用麦芽、啤酒花、酵母和水进行酿造，不添加任何人工添加剂。与工业啤酒相比，麦芽含量更多，啤酒花添加更多，所酿造出来的麦芽汁浓度更高。通常，精酿啤酒酿造时不需要太多考虑成本，多数会选择质优的原料酿造而成。1664扎啤

酿造工艺上也有不同。精酿啤酒大多采用“艾尔工艺”来酿酒，温度控制在10-20度之间，发酵完成后无需杀菌和过滤。工业啤酒采用“拉格工艺”来酿酒，所以也称为拉格啤酒，发酵温度控制在10度以下，完成后要过滤和杀菌来提高保鲜时间。

另外在发酵时间上也不同，精酿啤酒的发酵时间是不考虑成本的，时长会长达一两个月，这样发酵出的啤酒麦芽汁浓度高，风味浓郁。而工业啤酒通常只会发酵7天左右，风味清淡。1664扎啤

1664扎啤厂家-1664扎啤-宏红食品贸易公司(查看)由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。宏红食品贸易——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市南城区水濂山彭洞工业区，联系人：林生。同时本公司还是从事朝日啤酒，Asahi啤酒，朝日啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。