

石狮精酿啤酒 杜柏精酿现货供应 世涛精酿啤酒厂家

产品名称	石狮精酿啤酒 杜柏精酿现货供应 世涛精酿啤酒厂家
公司名称	福建杜柏精酿啤酒有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建省泉州市晋江市晋新路1108号（运营中心）
联系电话	13960224800

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：福建杜柏精酿啤酒有限责任公司

暖啤制作工艺流程

原材料

基麦：水：50L 9.0kg 焦香麦：0.5kg

姜汁：650g 红枣汁：550g 枸杞汁：450g

啤酒苦花：4g 啤酒香花：5g 酵母：11g

制作过程

1、用50°C的温水将基麦表面湿润、微凉下，石狮精酿啤酒，然后进行粉碎；

- 2、将粉碎过后的基麦和焦香麦放入50°C温水的糖化罐中，进行第二步糖化；
- 3、糖化工艺步骤，见下图：
- 4、在过滤阶段，初始麦芽浓度和洗糟麦芽浓度的最终混合麦芽浓度为10.80P；
- 5、过滤完成后煮沸加热，在初始煮沸阶段加入4g苦花；一直煮沸到55min时，世涛精酿啤酒厂家，再加入5g香花煮沸5min；
- 6、冷却。将煮沸的麦芽汁进行冷却，冷却麦芽汁温度控制20°C——30°C之间，然后排出麦芽汁中的凝固物（排出量，视麦芽汁中凝固物的多少而定）；
- 7、发酵。敞口发酵，发酵温度控制应视酵母发酵温度为准；
- 8、在麦芽汁发酵糖度在5.5OP时，拉格精酿啤酒价格，加入650g姜汁、550g红枣汁和450g枸杞汁（加入量的多少，根据自己口感来定），密封发酵；
- 9、降温。当压力表的压力达到0.18Mpa时，开始把发酵温度降到50°C，恒温24h之后，在将温度降至20°C——30°C；
- 10、排酵母。在温度达到20°C——30°C时，开始排除发酵罐内酵母；
- 11、以上步骤全部完成之后，啤酒就制作完成，可以开始慢慢品尝自己的劳动果实！

什么是拉格啤酒？

拉格(Lager)一词来自德语，意译为储藏室/窖藏。从意思就可以看出，这是一种在低温环境下长期发酵的啤酒。它起源于欧洲中部的德国、捷克波西米亚地区，在工业化生产之前的16-19世纪，当地人把啤酒放置在地下的木桶中长期窖藏。

经过了长期低温发酵，拉格酵母完全消化掉了啤酒中的糖分，在低温发酵过程中更少释放各类二级代谢产物并逐渐沉降到桶底，使酒体更加纯净透明、清爽可口。尤其是捷克波西米亚地区的拉格，由于当地水质较软，加上捷克特产的贵兹萨兹啤酒花，形成了特别的风味。而在其他地区的人看来，由于气候、水质、酒花、酿造工艺和储存条件的匮乏，几乎难以复制，德国/捷克产的拉格成为一种特殊的啤酒。

但是拉格的家族远远不止今天咱们熟知的国际淡色拉格这一种，它还包括博克啤酒(双料博克、冰馏博克

、五月博克、小麦博克)、黑啤、慕尼黑啤酒节专yong啤酒、维也纳拉格、德国jiao藏啤酒、波罗的海波特等等家族，zui后淡色拉格代表他们火爆遍了全世界。

别再冤枉酒了，一杯美酒带给你的好处可不少！

人生忽如寄，寿无金石固。

不如饮美酒，被服纨与素。

酒，除了在亲友欢聚、在工作应酬上助兴

还有很多其他的好处，你又知道多少呢？

1、喝点酒，它放松你的心情，让你认清自己

人生得意须尽欢，莫使金樽空对月。

苦涩当前，甘甜随后

喝酒如此人生更当如此

告诉自己，现在很好美好正当下

2、喝点酒，艾尔精酿啤酒多少钱，它不是令你发胖的原因

酒加速你的血液循环燃烧你的脂肪

让你的内心无比炽热

它不该成为你发胖的理由

3、喝点酒，吃烧烤、聊八卦，它是拍档好友

狂欢之夜，呼朋引伴，

围坐一起三言两语，

举杯畅饮就着夜色美好，

就着一杯杜柏精酿

感叹生活如此多娇！

4、喝点酒，它是一直忠心陪着你的伙伴

古来圣贤皆寂寞，惟有饮者留其名

清醒不如微醺！

人生有时需要晕乎一些

5、喝点酒，它是你不好情绪发泄的出口

给自己一个发泄的机会

把不好情绪通通抛掉

用一杯杜柏精酿跟自己和解

6、喝点酒吧，它可以让你不再睡不着

晚上睡不着别再数羊了

喝点杜柏精酿就能解决的事

何必劳烦羊呢！

岁月悠长

越久越甘醇，越品越有味。

有人沉醉其中，有人一方独醒，

慢饮是享受，狂灌会难受。

喝好点，喝少点

来一杯，取悦自己！

石狮精酿啤酒-杜柏精酿现货供应-世涛精酿啤酒厂家由福建杜柏精酿啤酒有限责任公司提供。福建杜柏精酿啤酒有限责任公司在啤酒这一领域倾注了诸多的热忱和热情，杜柏精酿一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：郑先生。