

比利时小麦精酿啤酒 泉州精酿啤酒 杜柏精酿

产品名称	比利时小麦精酿啤酒 泉州精酿啤酒 杜柏精酿
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

你不知道的啤酒冷知识

世界上度数极高的啤酒

一般人提到啤酒都会不屑一顾

觉得度数不如烈酒和葡萄酒高

然而在啤酒届有这样一款让人闻风丧胆的啤酒

布瑞美斯特蛇毒，高达67.5%

这款来自苏格兰的啤酒就如同它的名字——和蛇毒一样烈。

此时此刻有多少人在喝啤酒

就在这一秒钟

全世界有5000万人在喝啤酒

大概占世界人口的0.7%。

也就是说，你永远不是一个人在喝酒

世界各地的酒友都在和你隔空干杯.....

喝好点，喝少点

来杯杜柏精酿

和世界的酒友干一杯！

拉格啤酒概述

拉格啤酒，比利时小麦精酿啤酒，源自德文"储存"，是一种桶底酵母发酵，再经过低温储存的啤酒。桶底发酵，顾名思义就是酵母在发酵时沉在麦汁的下方。发酵温度一般在10-12摄氏度。常见的有:Pilsner、American Lager、Bock等，多数注重清爽和麦芽的香味，一些特别的拉格啤酒也会有水果或坚果的香味。

特点

发酵时间短，产量大、效率高、口感的一致性容易控制

艾尔和拉格啤酒有什么不同

这大热天的，想来大家喝的啤酒不会少。啤酒是人类最古老的酒精饮料，是水和茶之后世界上消耗量排名第三的饮品。一般将啤酒分为艾尔啤酒（Ale）和拉格啤酒（Lager）。但一直以来，多数人不能将这两大类啤酒区分开来，比利时小麦精酿啤酒生产厂家，并且多多少少对艾尔啤酒和拉格啤酒的区分有些误解。

一般认为，艾尔啤酒发酵温度更高，泉州精酿啤酒，大致在 16-24 °C，酵母大都在酒液的上层，全麦精酿啤酒加盟价格，且发酵时产生的泡沫较多；而拉格啤酒发酵温度更低，温度大多在 7-13 °C，酵母大都在酒液的底部，发酵时产生的泡沫较少。

比利时小麦精酿啤酒-泉州精酿啤酒-杜柏精酿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。