

# 小榄镇精酿啤酒设备电话询问报价

产品名称	小榄镇精酿啤酒设备电话询问报价
公司名称	河南国铂粮油机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市高新技术开发区金梭路6号
联系电话	13703930030

## 产品详情

首先不要贪图便宜，贵的不一定是好的，但是好的一定不便宜，多考察几家自己就能大概判断了。

一、设备材质须采用食品级不锈钢SUS304内胆材质，如果是用201取代304，成本可以低20%，一旦开焊，想焊好非常难也容易生锈，内胆太薄，承受压力也低容易漏气，对酒品质量产生大的影响。

二、标称500L实际不一定能产出500升，啤酒发酵成熟后要排排了1-2次酵母，排完肯定剩下容量不足。在火锅店、大排档、KTV等气氛热闹欢快的场所，精酿需要向消费者传递“更营养、更健康、更时尚”的信息，更能获得消费者青睐。所以标称500升的设备，容量设计的时候要大于500升，我公司在500升发酵罐总容积设定600L，在发酵的时候的酒浆容量530升，空余几十升空间发酵，发酵后要排酵母，一次排大约9升左右，全部完成后成品酒剩余 $500 \pm 10$ 升。

河南国铂机械公司精酿啤酒设备的特点：

- 1、保压、保温、恒温、制冷，无需倒灌装瓶、发酵成熟的酒直接可以接饮。
- 2、自动泄压阀出厂我们会调试好，到了一定的压力会自动泄压，不用担心压力过大造成安全隐患。
- 3、数显温控器，省力便捷直观。
- 4、产品操作方便简单，单独压缩机制冷，无需安装管路。
- 5、带万向轮方便移动，占地面积小，款式精美，家酿、商酿、西餐厅、酒吧、烧烤店等都可以使用，投资小、利润大。

下面我以本公司的工艺配方给大家做个简单介绍。

1、成品麦芽：市面上有大麦芽和小麦芽，是厂家用小麦或者大麦在特定环境中发芽后烘干而成，那么为什么不用麦子而用麦芽呢？因为发芽的麦子含有多种生物酶，其作用是将淀粉转化成糖。精酿啤酒虽个性缤纷，但个性都体现在口感口味的差异，而绝大部分酒精和风味都秉承着传统原料和发酵过程，任何一家精酿酒坊都不会添加有损健康的辅料以保证原本不多的客户群。由于麦子的挑选、发芽大小、烘干程度等细节需要很的人来操作，看官如果不是专门做啤酒原料的不建议自己加工，市面上购买成品麦芽就好。

2、啤酒花：啤酒花是一种藤状对开叶片植物所开的花，产量很高有的种植大户进行种植和采摘，啤酒中的苦和香大都是来自啤酒花，但是经过特殊加工每一类酒花味道各有特色，也可根据制作特点或者风味加入一些果香或者花香。国内的“精酿元年”大约在2013年前后，除了专攻精酿的啤酒品牌和精酿酒馆，还有一类“家酿”备受追捧，因其纯手工酿制，即使是同样的配方，每一批口感都有细微不同，因而每一批都是特色，也被视为国内精酿“鄙视链”顶端。啤酒花更是要购买成品了，只是蒸酿的过程中可以调整香味，建议采用固定配方比较好，不至于批次之间味道飘忽不定。

3、酵母：这个居家的人都会有所耳闻甚至熟悉，比如蒸馒头也会用到酵母，其作用是将糖类物质转化成二氧化碳和酒精，又因为不同款的酵母有各自的香味特点，所以也是要根据酿酒特色进行挑选，同样建议适用配方固定化。

4、后就是既常见又不好掌握的物质：水。原料粉碎：将麦芽、大米分别由粉碎机粉碎至适于糖化操作的粉碎度。众所周知，酿酒用水不是随便地下抽的水或者自来水都可以，不同地域不同层深的水，矿物质和微量元素含量都有差异，每一种物质对啤酒都是有影响的。酿酒用水首先要达到甚至超过饮用水的标准，再就是根据酿酒风格来对酸碱度做相应的调整。

不同于工业啤酒的千篇一律，精酿啤酒每个酿酒师都有自己的酿造特色，才会有各自的风味！