

# 营口精酿啤酒设备 力荐国铂粮油机械 精酿啤酒设备糖化

产品名称	营口精酿啤酒设备 力荐国铂粮油机械 精酿啤酒设备糖化
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

### 精酿啤酒说明

精酿啤酒概念来自美国，上世纪70年代，美国掀起了一轮精酿运动，用更的原料手工精细化酿造代替传统的工业生产。“精酿啤酒的年平均增速很高，现在消费品领域没有哪个行业能够以如此速度迅速增长。”北京是亚洲市场中精酿啤酒大的区域市场，有逾1500家线下门店在卖精酿啤酒，上海是精酿啤酒品牌集中的城市。2、深色焦香麦芽：色度在200~300EBC单位之间，深褐色，具有典型的令人愉快的浓郁焦香味。

消费升级的时代大趋势席卷啤酒市场。随着工业啤酒销量下滑，近年来精酿啤酒开始流行起来，本土精酿品牌及相关创业不断涌现。在业内看来，中国精酿啤酒的爆发一方面是由于长期饮用工业啤酒的消费者，在接触精酿啤酒后，被其复杂多样的口感所征服；总之，精酿就是在满足味蕾的同时兼顾到健康，而工业啤酒，还是少喝一点吧。另一方面是精酿啤酒行业较低的进入门槛。

### 精酿啤酒工艺中水的重要性

水是啤酒酿造非常重要的原料，按用途分可将啤酒厂用水分为多种，每种水的用途不同，要求也不一样。

水的硬度是指水中离子（主要是钙、镁离子）沉淀硬脂酸钠（皂化）的能力，一般来讲，生产单色啤酒适宜用中等硬度以下的水。

回收的酵母要经过洗涤后再用，酵母洗涤用水需达到无菌要求，否则杂菌会进入酵母培养液中，进而污染发酵醪。稀释用水若含有杂菌，会直接进入啤酒中。

因此，这两部分水必须进行灭菌处理，灭菌方法有：沙滤棒过滤、加氯杀菌、臭氧杀菌、紫外线杀菌。

正确理解和使用合适的水，可降低原料成本，调整麦汁组成，提高啤酒发酵度，增强啤酒某些特性，改

善啤酒泡沫性质。

整体：长-140Cm，宽-42cm，高-108cm，离地-65cm。

一桶（3KW烧水桶）：含锥底高66cm，不含锥底高43cm，直径37cm，有效容量50升。

二桶（糖化桶）：含锥底高66cm，不含锥底高43cm，直径37cm，有效容量50升。

三桶（3KW煮沸桶）：含锥底高66cm，不含锥底高43cm，直径37cm，有效容量50升。