

# 东源定做啤酒设备销售

产品名称	东源定做啤酒设备销售
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

精酿啤酒自然是产量很少的，否则也称不上“精酿”，它是在传统发酵酿造啤酒工艺的基础上，加上了现代化的设备而酿造的，由于精酿啤酒并不是按照严格的工业化程序进行的生产，整个过程从制作酒糟到酿造啤酒，基本上都属于纯手工完成，一个好的精酿师酿出来的啤酒，喝起来一定是非常醇厚的口味和口感，就算只是倒上一杯看着，你也能发现它极其细腻的质地。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。

昨晚喝的黄啤，头一次喝精酿确实味道不同而且度数偏高，比工业啤酒好的太多了，改天试试黑啤

焦香麦芽有浅色和深色之分，在中其色度在40~140EBC之间，多用于制造中等浓色啤酒，能增进啤酒的醇厚性，给予一种焦糖和麦芽香味，并有利于改善啤酒的酒体、泡特性和非生物稳定性，在上面啤酒及下面啤酒中应用均很普遍。

### 焦香麦芽的分类

根据其色度的不同，焦香麦芽可分为以下几种麦芽：

- 1、浅色焦香麦芽：色度在30~100EBC单位之间，浅黄色，具有淡淡的焦麦香味，甜中微苦。
- 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。
- 3、巧克力焦香麦芽：色度在200~300EBC单位之间，淡黄色，具有典型的巧克力甜香味。可添加在食品中增加麦香味，例如面包、饼干等。
- 4、咖啡色焦香麦芽：色度在300~400EBC单位之间，深黄褐色，具有浓郁的咖啡香味。

焦香麦芽是用进口的澳麦经发芽、严格筛选后，经过多道工序炒制而成，具有浓郁的焦麦香味，主要赋予啤酒特殊的色泽和风味，是啤酒酿造过程中不可缺少的增香物质。其使用量一般为啤酒原料的3%~15%

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。糖化：将粉碎的麦芽和淀粉质辅料用温水分别在糊化锅、糖化锅中混合，调节温度。糖化锅先维持在适于蛋白质分解作用的温度(45 ~ 52 ) (蛋白休止)。将糊化锅中液化完全的醪液兑入糖化锅後，维持在适于糖化(  $\alpha$ -淀粉和  $\beta$ -淀粉)作用的温度(62 ~ 70 ) (糖化休止)，以制造麦醪。麦醪温度的上升方法有浸出法和煮出法两种。蛋白、糖化休止时间及温度上升方法，根据啤酒的性质、使用的原料、设备等决定用过滤槽或过滤机滤出麦汁後，在煮沸锅中煮沸，添加酒花，调整成适当的麦汁浓度後，进入回旋沉淀槽中分离出热凝固物，澄清的麦汁进入冷却器中冷却到5 ~ 8 。发酵：冷却後的麦汁添加酵母送入发酵池或圆柱锥底发酵罐中进行发酵，用蛇管或夹套冷却并控制温度。机械部分：检查过滤槽等设备的耕刀，搅拌等的电机，减速机的固定螺栓，连接件等，有无松动，异常，减速机机油位是否正常，布线后接通电源，调整旋转方向，试运行，无误后方可投料。进行下面发酵时，温度控制在8 ~ 13 ，发酵过程分为起泡期、高泡期、低泡期，一般发酵5 ~ 10日。发酵成的啤酒称为嫩啤酒，苦味重，口味粗糙，CO<sub>2</sub>含量低，不宜饮用。後酵：为了使嫩啤酒後熟，将其送入贮酒罐中或继续在圆柱锥底发酵罐中冷却至0 左右，调节罐内压力，使CO<sub>2</sub>溶入啤酒中。贮酒期需1 ~ 2月，在此期间残存的酵母、冷凝固物等逐渐沉淀，啤酒逐渐澄清，CO<sub>2</sub>在酒内饱和，口味醇和，适于饮用。过滤：为了使啤酒澄清透明成为商品，啤酒在-1 下进行澄清过滤。对过滤的要求为：过滤能力大、质量好，酒和CO<sub>2</sub>的损失少，不影响酒的风味。过滤方式有硅藻土过滤、纸板过滤、微孔薄膜过滤等。