

糖化扎啤设备定制 西夏区扎啤设备 国铂食品机械

产品名称	糖化扎啤设备定制 西夏区扎啤设备 国铂食品机械
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

为什么要喝精酿啤酒

喝白酒仇人多，喝红酒情人多，喝啤酒朋友多。因为喝啤酒能让人放松，让人心情愉快。

但是啤酒国内无非就这么几个牌子，喝来喝去不都这样，有什么好深究的？德国啤酒相信部分人喝过，味道确实还不错，但是太贵除了德国啤酒，我们还能喝什么地方的啤酒？

这不来了，这几年自酿啤酒运动在中国已经开始爆发！各类精酿啤酒屋，小Kar一夜间呼呼的起来了，流行自然有流行的道理，没尝过的朋友不妨找个有精酿的地方尝试尝试，不一定非要找贵的，很多地方都有精酿作坊，七八块钱一斤的那种（便宜是因为店铺选址和客户定位的因素，并无品质低劣之嫌），只要你爱喝啤酒，相信你会自己找到为什么要喝精酿啤酒的！它是在啤酒酿造完毕之后，直接送到生产线上进行精致过滤，除去大分子蛋白和酵母菌，然后直接导入罐中重新充入二氧化碳。

精酿啤酒的原材料有哪些？需要注意些什么？

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？蒸馏设备对工作环境都是有要求的，例如蒸馏设备中的原料液会有一些不同的热状况。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。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。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。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。

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。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。生啤：经过简易过滤后一般散装的啤酒，这样尽可能的保留了风味，但也要面对一个巨大的缺点：保质期只有短短的3-7天。

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！

当前这个年代是网络的天下，精酿啤酒屋应该学会用网络的方法，辐射周边，例如，公众号，微信群、QQ群、微博等手段。

做公众号，主要介绍精酿啤酒，起源，类型，让顾客知道什么是精酿啤酒。以此为纽带拓宽自己的顾客群体。无论酿酒还是卖酒，你都需要一个平台，去推广交流，去把人群聚集在一起，说到底还是人与人打交道。在公众号上面，可以定时举办等，做一个属于当地的精酿啤酒媒体，让当地的人去关注，这样会有越来越多的人群汇集，人本身，就是一种很大的资源。生啤又可以进一步处理，采用极其严格的过滤，将啤酒里各种杂质、酵母移除，但小分子的蛋白质、酯类和风味还都在，这样的话啤酒依然可以保存几个月时间，这就是我们平时买到的价格较高、风味较好的纯生啤酒。

只有掌握好网络手段，才会让啤酒屋打出名气，使更多的人了解到你的精酿啤酒。

利用微信公众号、贴吧、当地QQ群来进行精酿啤酒水的宣传和销售，也可以利用户外广告作为宣传的渠道，扩大精酿啤酒屋在当地的影响力，定期举办精酿啤酒设备的参观和自酿啤酒的优惠性活动，免费品尝等。

精酿啤酒的销售也结合互联网，更要结合精酿啤酒的质量才可以长远发展！