

发酵不锈钢啤酒机器 龙华区不锈钢啤酒机器 国铂油脂工程

产品名称	发酵不锈钢啤酒机器 龙华区不锈钢啤酒机器 国铂油脂工程
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

精酿啤酒设备麦汁过滤影响因素介绍

当前，精酿啤酒已越来越多的步入市场并获得广大啤酒爱好者的青睐，那么经营精酿的我們也需要更多的精酿知识，这里跟各位分享下精酿啤酒设备对于麦汁过滤有影响的几个要素。

糖化结束后，应尽快地把麦汁和麦糟分开，以获取尽可能清亮和较高比例的麦汁。过滤槽内安装有过滤筛板、耕刀等，槽身与若干管道、阀门以及泵组成过滤系统，利用液柱静压为动力进行过滤。一套精酿设备需要的室内空间约50平方米左右，陈列方式需要科学设计，所以在引进设备之前需要充分考虑空间利用问题。另外就是，除了静压过滤外，还有压滤机过滤，对醪液加压，从而得到清亮的麦汁。影响麦芽汁过滤速度的因素有以下几点：

- 1、麦汁的粘度越大，过滤速度越慢；
- 2、过滤层越厚，过滤速度越低；
- 3、过滤层的阻力大，过滤则慢，过滤层的阻力大小取决于孔径的大小、孔道的长度和弯曲性、孔隙率。滤层阻力是由过滤层厚度和过滤层决定的。
- 4、粉碎不好也影响过滤速度，粉碎的太细，增加过滤难度，造成过滤速度慢。

精酿啤酒工艺流程介绍

- 1、粉碎。使用对辊碾磨机磨碎，麦芽不能破碎严重，只需皮壳破开，麦麸基本完好，有利于酒体澄清。
- 2、糖化。麦芽出糖的温度范围是64-68摄氏度，在此温度下浸泡麦芽60分钟，利用机器的持久保温特性

，控温实现有效糖化。

3、过滤。糖化后的麦芽需要过滤洗糟，在78摄氏度时利用水泵进行循环过滤，使麦汁更清澈，再用78度水缓慢浇在麦层上，将麦麸里外残留的糖分洗出，此工作BEERBREW的内桶和过滤袋能轻松完成。

4、煮沸。热降解蛋白质和蒸发硫化物，熬煮啤酒花，调制啤酒的香味和苦味，时间大约60-90分钟。

5、发酵。将冷却后的麦芽汁倒入发酵罐，加入酵母，啤酒的发酵就开始了。

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 °C)(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(α-淀粉和 β-淀粉)作用的温度(62 ~ 70 °C)(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 °C。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。但是如果麦芽汁部分来自adjunts(未发芽的谷物)，或者是纯糖，此时麦芽汁中可能缺少必须的氨基酸等营养物。进行下面发酵时，温度控制在8 ~ 13 °C，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，CO₂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 °C左右，调节罐内压力，使CO₂溶入啤酒中。贮酒期需1 ~ 2月，在此期间残存的酵母、热凝固物等逐渐沉淀，啤酒逐渐澄清，CO₂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 °C下进行澄清过滤。对过滤的要求为：过滤能力大、质量好，酒和CO₂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。