

国铂粮油机械 精酿啤酒设备价格 遵化精酿啤酒设备

产品名称	国铂粮油机械 精酿啤酒设备价格 遵化精酿啤酒设备
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

?小型精酿啤酒手机网络拓展的简单方法

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。微信圈里的销售额就这么慢慢积累出来了现在但是微信营销的关键还得是你酿出来的酒出色好喝，口感好才能有不断的回头客，不然你推广的再怎么诚心也没用。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，这样会有越来越越多的人群汇集，人本身，就是一种很大的资源。

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！

?精酿啤酒不同颜色代表什么？

精酿啤酒的颜色确实有意思，如果喜欢探究，你会发从浅到深有多种颜色，市面上比较常见的是黄色和（接近）黑色。且黑皮比黄啤要稍贵一些。

秘密隐藏在酿酒师探索用麦芽改善水质进而提升啤酒口感的过程中。

由于各地水质存在很大的地区差异，有的地方水甘甜畅口，另外的地方却苦涩不堪难以下咽，不仅如此，又因为各地方地下水所含的矿物质和微量元素不同，出现出不同的软硬度（通常说酸碱度即PH值）。2、再用清水冲洗5~10分钟，接下来配置1%~2%的xiaosuan或硫酸溶液在常温下CIP循环30分钟。而PH值为5.3左右的水源酿制出来的啤酒质量属。而早先的酿酒师并不知道水质的软硬对酿造的影响，但是他们在探索中发现，如果在麦汁中添加入烘焙后的黑麦芽或焦黄麦芽，即使用PH值很高的水源也可以酿造出很好的啤酒，这样在酿制的过程中这样就形成了从浅棕色到炭黑色啤酒。但是水质较软的地方，使用普通的黄色麦芽就能酿造出很好的啤酒。

这样，为改变水的硬度而选用烘焙麦芽的种类和量的不同，造就了颜色各异香型不同的啤酒。

酵母菌需要氨基酸、糖等物质来维持生命。5、使用完后要按照我司设备操作规程进行罐体清洗，特别是罐内旮旯处，管道内要余水排尽，清洗干净。不同种类的酵母菌需要不同的营养组成，所以酿制不同的酒的酵母种类是不同的。对于啤酒酵母来说，如果麦汁完全来自麦芽，麦汁中含有足够的营养。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。同时，为了维持酵母在等待阶段和成长阶段的有氧呼吸，麦芽汁中还需要含有一定量的氧气。因为在熬煮过程中麦汁中的氧气几乎被赶了出去，所以一般我们在发酵前需要对麦芽汁充氧。

记住，充氧气的时候一定要确认麦芽汁已经冷却。熟啤:严格加工、灭菌后包装的啤酒，牺牲掉的是活的酵母菌和脆弱的酯类、蛋白、啤酒花等风味，换来的却是长达一年甚至更长的保质期，更适合批量生产和大规模销售。家庭酿造时，向冷却后的麦芽里补充氧气有各种办法。简单的方法就在转移麦芽时故意激溅起一些水花，在转移过程中不断地摇晃发酵罐。由于空气中悬浮着很多我们看不见的细菌，如果采用这些步骤时，我建议是用酒精棉轻轻地堵住发酵桶口，保证进入发酵桶的空气尽量做到无菌。

还有一种比较方便的方法就是买一个给鱼缸充气的泵。连接上一个盛有酒精的过滤装置。这样，泵入麦芽汁的空气几乎可以保证无菌。

很多情况下，如果温度正常而发酵不能按时启动，比如过了两天麦芽汁还没有发酵的迹象，此时很可能就是氧气不足。可以适当地补充氧气量来启动发酵。