

昌平区精酿啤酒设备 精酿啤酒设备价格 国铂油脂工程

产品名称	昌平区精酿啤酒设备 精酿啤酒设备价格 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

精酿啤酒主发酵过程的控制

精酿啤酒主发酵过程的控制主要分为下面三点：

温度的控制：控制不同的发酵温度由各自的优缺点，采用低温发酵，酵母在发酵过程中生成的副产物较少，使啤酒的口味较好，泡沫状况良好，但发酵时间长；采用高温发酵，酵母的发酵速度较快，发酵时间短，设备的利用率高，但生成副产物较多，啤酒口味较差。

浓度的控制：麦汁浓度的变化受发酵温度和发酵时间的影响。发酵旺盛，将糖速度快，则可适当降低发酵温度和缩短高温的保持时间；反之，这应适当提高发酵温度或延长高温的保持时间。

时间的控制：发酵时间主要取决于发酵温度的变化，发酵温度高，则发酵时间短；发酵温度低，则发酵时间长。

精酿啤酒设备组成介绍

通常来讲，精酿啤酒设备由以下9部分组成：1水处理设备、2粉碎机、3糖化系统、4发酵系统、5制冷系统、6控制系统、7清洗系统、8过滤系统、9灌装系统

小型设备以300升为例合理配置如下：（1）糖化系统：两罐两器（糖化煮沸锅300升，过滤旋沉300升）（2）发酵系统：300升发酵罐*6个（3）制冷系统：冰水罐600升，制冷机3HP1台，麦汁冷却板式换热器3平方（4）移动清洗车1台（5）控制系统：仪表数显控制柜（6）粉碎系统:对辊式粉碎机1台或磨盘式粉碎机。1、酵母繁殖期，麦汁添加酵母8-16个小时以后，液面上出现二氧化碳小气泡，逐渐形成白色的，乳脂状的泡沫，酵母繁殖20小时以后立即进入主发酵槽。

实际情况还需结合规划产量和资金预算情况具体研究，希望能给你更多的帮助，少走弯路节约成本，谢谢！

和工业化啤酒相比，精酿啤酒因制作工艺比较讲究，发酵周期长都是小批量生产，通常添加的麦芽、酵母和啤酒花种类和数量较多，可酿造出来的风格种类各异，有香气袭人的小麦啤酒、厚重的黑啤酒、琥珀啤酒以及水果啤酒等，全世界按照种类划分，有近 100 种风格的精酿啤酒。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。这些精酿啤酒和工业化啤酒相比，具有更浓郁的香气，高含量的麦芽汁，厚重饱满的口感，营养价值更高。