

精酿啤酒设备怎么样 广安精酿啤酒设备 国铂食品机械

产品名称	精酿啤酒设备怎么样 广安精酿啤酒设备 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

投资一套精酿啤酒设备需要考虑的因素

投资精酿啤酒设备当然是比较有钱途的项目，但是需要提前规划设备需求和空间布局，以免设备购置回来之后搞出措手不及的尴尬来。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。销售的目标客户群不同，需要的设备大小也不同，我们以经济水平一般的乡镇集贸或者餐饮比较集中的位置选址来举例说明：

首先要明确日平均销量，啤酒的淡旺季非常明显，以七八月份为例，预估店铺周边每天消费啤酒大概多少升，就高不就低。如果大概能消费600升，除开其他啤酒的占比，用500L套装就足够，再多就容易造成产能浪费。

规划设备布局的时候需要充分考虑场地条件，供水、排水、用电、通风等等，如果有异常发生的风险，应该提前做出应对措施，比如经常停电的话需要配置一台足够功率的发电机，有可能断水就提前安置一个储水罐（日常用水流经储水罐，不能是死水）。

如果担心考虑不周或者不够，如果条件允许，可以请供应商先派人前来实地考察（即使出点差旅费用也是值得的），商家根据场地条件提供合适的解决方案。

负责的精酿啤酒设备厂家，会在您购买设备之前主动跟你详细了解你的需求和实际情况，甚至会站在你的角度帮你出谋划策，尽可能实现设备产能销售的优化方案。

?自酿啤酒一斤成本分析

随着自酿啤酒的在人们当中的受欢迎程度越来越高，许多从业者发现自酿啤酒利润空间非常大，而且从业者非常少，现有的开启的门店生意也非常，于是便产生了开自酿啤酒屋的想法，但是很多从业者都是跨行进入到啤酒行业，在开店之前对于自酿啤酒的投资以及开店注意事项并不清楚，特别是对于成本投

入这一块的了解也是少之又少，那么现如今自酿一斤啤酒的投入成本大概是多少呢？下面就简单的给大家说一说。啤酒设备定制的制冷装置有制冷工安装并调试，非人士禁止打开。

首先，在酿造啤酒的过程中，原材料用量也是以重量为单位，所以都换算成斤来计算比较直观，1升啤酒大约是2斤。那么，1斤啤酒的成本是多少呢？

计算方法：以每500升为例计算，黄啤所用各种原材料到店价（加上运费）+水费+电费/啤酒总量，目前计算出来的价格是1.02元/500g，这个成本是原料直接成本。

各个店面的情况不一样，除去人工和房租，那就是净利了，在这里我们只算毛利。如果可以的话，建议增加一个酒花添加过滤罐，既可以过滤酒花防止换热器的堵塞，又可以热添加酒花，提高发酵液的酒花香气，目前欧美流行酒花热添加罐。售价/500g-生产成本/500g-容器成本/500g=毛利/500g，从以上可以看出，1斤啤酒实际售出成本是1.5元。这样，对于一斤自酿啤酒的成本是否有了一个了解呢？

这些年精酿啤酒逐渐流行起来，很多人说喝过一次比较粘稠不爽口，其实是不习惯的原因，实际精酿啤酒你喝几次之后压根不再想碰工啤，不管是口感还是营养价值相对工业啤酒不是一个层级，要不然不会明显比工啤贵。

一、站在养生的角度说，我们提倡吃水果或者喝鲜榨果汁，而尽可能不喝或者少喝果汁饮料是一个道理，因为你看不见果汁的生产过程和保存过程，而水果和鲜果汁就不同。

二、从原料来看精酿啤酒没有不良添加，包括整个酿制过程和保存、运输过程，而工业啤酒要产能效率，要能长期保存，我们不用深入考究仅仅从常识上来判断就知道是不是需要添加剂来辅助。

三、再从口感上说，精酿闻起来就有浓浓的麦香，稍显粘稠是没有把营养物质过滤那么“干净”再加上糖化因素的结果，而工业啤酒味道太淡了，丝毫麦芽味都没感觉到。

总之，精酿就是在满足味蕾的同时兼顾到健康，而工业啤酒，还是少喝一点吧。