

班玛鲜酿啤酒罐发酵质量放心可靠 国铂油脂工程

产品名称	班玛鲜酿啤酒罐发酵质量放心可靠 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

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？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。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。

2、啤酒花：啤酒花是一种藤状对开叶片植物所开的花，产量很高有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。采用自主研发的创新精酿设备，甄选澳洲进口麦芽，坚持只以麦芽、啤酒花、酵母、水为原料，由出国深造多年的酿酒师严格把关工艺，酿造出具有原麦清香、口感顺滑、风味的浓香麦芽味原浆鲜啤，带来不一样的舌尖酷爽体验。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。

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。贮酒期需1~2月，在此期间残存的酵母、凝固物等逐渐沉淀，啤酒逐渐澄清，CO在酒内饱和，口味醇和，适于饮用。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。

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，精酿啤酒已经成为豪华啤酒的一个代名词了，动辄几十元一杯，甚至上千元一瓶。那我们喝了久的青岛、雪花、珠江、燕京等工业啤酒和精酿啤酒有什么区别呢？

下面介绍下发展历史的区别：

精酿啤酒的发酵历史要长于工业啤酒的发酵，早在出现工业啤酒之前，就已经出现了精酿啤酒。

精酿啤酒：一开始艾尔啤酒（精酿啤酒）由妇女生产，以保护她们的家人在恶劣的环境下（饥荒、污染水源等）生存下来。在中世纪，大批人死于疾病，教会接手了啤酒的生产。因啤酒的市场需求大增，利润也很高，精酿啤酒得到快速发展。在业内看来，中国精酿啤酒的爆发一方面是由于长期饮用工业啤酒的消费者，在接触精酿啤酒后，被其复杂多样的口感所征服。当时，很多欧洲皇室也成立自己的皇家啤酒厂，酿造精酿啤酒。但随着制冷设备的出现，质量稳定、不易变质和适合运输的工业啤酒开始流行起来。再加上玻璃制品的兴盛，透明酒杯中掺杂浑浊的艾尔啤酒就不怎么讨喜。

工业啤酒：19世纪40年代，德国巴伐利亚的啤酒酿造师将啤酒发酵工艺带到捷克的皮尔森，生产出世界上最早的黄金啤酒——皮尔森啤酒（工业啤酒），随着制冷的设备的出现这质量稳定、不易变质适合大规模工业生产和运输的啤酒大行于世。2、啤酒不得与有毒、有害、腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混贮、混运。随着交通方式的进步，很快皮尔森啤酒和皮尔森酿造法便在整个中欧普及开来。

之后，欧洲流行的啤酒被迁移者带到了美国，渐渐美国人也逐渐喜欢上这种啤酒，但由于美国的大麦较少，于是逐渐用玉米代替大麦用来酿造啤酒，再后来演变成用大米或淀粉等来代替大麦酿造啤酒，而啤酒对我们来说本来就是舶来品，就形成了现在市面上看到的工业啤酒。精酿啤酒虽然好学易懂，但是要想打开销路，除了优越的服务之外，说一千道一万产品品质、口味必须过硬，所以潜心钻研，酿造口感色度俱佳适合本地消费者引用的啤酒才是致富的王道。

精酿鲜啤酒在国内是近两三年开始兴起的新兴产业。开始的精酿啤酒爱好者，大都有海外生活背景。随着人们的消费意识和消费水平的提升，更多的人开始关注参与精酿啤酒。不管是个人爱好，还是经营。精酿啤酒质量的好坏主要取决于设备、原料和酿酒技术。我总会在有意无意的参与原本跟我没有任何交集的微信群，偶尔有啥活动只要有时间都会积极参与，偶尔有人问到我的时候，我会告诉他我做精酿啤酒的，我体验店在XX位置，XX时候有活动，有兴趣的话可去参与下。选择合适可靠的精酿啤酒设备是酿造啤酒的前提。每个人对设备的个人偏好不一样，对设备的一些要求也不一样。国内有很多家生产商，有的是制造；有的不是生产。选厂家还是要看厂家实力、信誉和产品。厂家实力主要体现在：设计能力、生产能力和服务水平。

如果你不懂酿酒技术，还是找一个服务比较好的啤酒设备生产商比价稳妥。你不仅仅是需好的设备，你更需要厂家的技术指导和扶持。所以说，消费者在选购啤酒时应明白，麦芽汁浓度越高，营养价值就越好，同时泡沫细腻持久，酒味醇厚柔和，保存时间也长，用来鉴定啤酒了储存期也未尝不可。设备安装后，的厂家关于怎么酿造啤酒会尽心尽力的教你，后续需要什么服务，也能帮助你。如果你懂得酿酒，了解设备，那个靠谱的企业，能满足你个性化需求就可以了。

买设备的经验：不要被迷惑，但也不是价格越高质量越好。啤酒设备的基本原理是一样的，只是在某些功能上具体配置有所不同，有的设备设计合理，自动化程度高，做起啤酒省时省力，酒品质量稳定。5%

的杀菌剂进行CIP循环30分钟，后用无菌水冲洗掉残余的杀菌剂。而有些设备为了降低成本，偷工减料，酿酒的时候操作过程繁琐，浪费人力物力，酒品质量很难有保证。设备主要看的是材质、做工和功能完备程度。

另外看个人购买承受力，有钱可以考虑高配置，毕竟较高配置在操作过程中会省时省力，另外酒品质量更容易把控。其中，内胆必须用304不锈钢，内胆用201的不行，半年就会有问题。设备有质量问题，白送都不要。

但是，位并不代表，多考察，多比较还是比较稳妥的。这里告诉大家应该关注的点：1. 设备内部外部全部是304 或以上的，抛光到0.4 um以内；外皮是400或200系列材料不锈钢的，质量较好；设备内部是304或以上的，不抛光内部的罐体，管件、外皮是400或200系列材料不锈钢的，质量一般；设备是304以下，就不用考虑。再从口感上说，精酿闻起来就有浓浓的麦香，入口也是麦芽味占主导，工业啤酒嘛一言难尽了，味道太淡了，丝毫麦芽味都没感觉到。

后，希望有更多的人参与到精酿啤酒行业中来，毕竟前景比较广阔。同时也祝愿大家买到质量有保证，价格合适的精酿啤酒设备，酿造出好的啤酒，共同推动中国自酿啤酒文化。