

特制手工酿造啤酒 让你喝到好 啤酒节上好啤酒就选海博信达

产品名称	特制手工酿造啤酒 让你喝到好 啤酒节上好啤酒就选海博信达
公司名称	北京海博信达餐饮管理有限公司
价格	.00/箱
规格参数	
公司地址	北京朝阳安立路安立花园B-903
联系电话	010-64907316 13552342608

产品详情

啤酒是世上最古老的饮料之一，其最早历史可追溯到公元前10000年前的新石器时代的美索不达比亚[6]。现存的历史记载中，出土于伊朗西部的扎格洛斯山脉的戈丁山丘一带，公元前3100-3500年的苏美尔人的作品就有提及啤酒。其中，1974年出土于叙利亚埃伯拉地区的文物，记载着“给女神林卡西的圣歌”这篇给美索不达米亚平原的啤酒女神的史诗。史诗里记载了公元前2500年该城市（埃伯拉）生产过很多种类的啤酒，包括其中被命名为“埃伯拉”的。有资料显示，啤酒由公元前3000年的日耳曼人及凯尔特人部落带到整个欧洲，当时主要是家庭作坊酿造。早期的欧洲啤酒中可能加入了包括水果，蜂蜜，各种植物，香料及其它的物质如有麻醉成分的草等物质，但这些添加剂中似乎并未包括酒花。酒花作为添加剂第一次被提及是在公元822年前后一个卡洛林王朝的男修道院长的著作，然后是在公元1067年，现在的德国宾根市的一个女修道院长再次提及。尽管到公元7世纪时，啤酒也有在过欧洲的修道院生产及销售，家庭作坊依然是其主要来源。工业革命开始后，啤酒的生产开始从家庭手工酿造转至工业化生产，工业化生产在19世纪开始占主导地位。材料百分比的计量技术及温度测算大大推进了啤酒酿制的发展。如今，啤酒酿造工业遍布全球，其中包括许多大型的跨国啤酒公司和不计其数的小型酒吧或酿造厂。在2006年，全球啤酒产量超过1.33亿吨（约350亿加仑），等于510米的三次方的体积，相当于每年销售1.32亿个立方的啤酒。全球啤酒的销售收入可达约2945亿美金（约1477亿欧元）。啤酒的制造过程称为酿造，在家庭作坊或工业化的工厂均可酿造啤酒。非营利性质的啤酒酿造一般称为家庭酿造。酿造啤酒通常会受到国家的法律和税收方面的管制。在19世纪晚期，各国通常仅允许酒厂进行商业运营。英国政府在1963年颁布了允许家庭酿造啤酒在市场销售的法律，澳大利亚和美国也分别于1972年和1979年出台了相关法律开放家庭酿造产品的市场销售。酿造啤酒，实际上是将淀粉转换成被称为“麦汁”的含糖液体，再利用酵母将麦汁发酵成含有酒精的啤酒。酿造的第一个步骤称为淀粉糖化，在这个阶段，淀粉源（通常是大麦麦芽）与热水混合形成麦汁（Wort）。热水与碾碎的麦芽混合，制成混合液“醪液”。混合液在“糖化锅”内静置1到2小时后，淀粉转化成糖，甜麦汁从麦糟中被滤出。淀粉糖化之后，则开始进行“洗糟”。酿造者透过清洗麦糟来尽可能汲取可发酵的麦液。将麦粒从麦汁与洗糟水过滤出来的过程称为“麦汁分离”（Wort separation）。传统的麦汁分离方式（Lautering）是以麦芽的皮与壳作为自然的滤层，而许多现代化的啤酒厂则采用板框式压滤机以提高生产效率。他们也以连续洗糟的方式来搜集更多原麦汁及洗糟水的混合液。他们按生产批次可以收集多次的洗糟的麦汁，每个批次的麦汁可以制作不同口感的啤酒，这被称作“多次洗糟”式酿造。水干燥前的麦芽由于啤酒的主要成分是水，所以水质对啤酒的品质有着很大的影响。当地的水质影响甚至决定了许多啤酒口味。如都柏林地区的高硬度水适合酿造司陶特黑啤，如著名的健力士品牌黑啤；Pilsen地区的软水适合酿制淡色贮藏啤酒，比如皮尔森啤酒。

英格兰波顿地区的水含有的硫酸钙（石膏）较高，这种富含硫酸钙的水有助于酿制淡啤酒，在其它地区酿造这种啤酒需要在水中加入一定量的石膏，该处理过程称为“波顿式处理”。