

啤酒精酿 灵境 啤酒精酿坊

产品名称	啤酒精酿 灵境 啤酒精酿坊
公司名称	河南灵境信息技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市金水区文化78号瀚海北金大厦B座21层
联系电话	13298115999

产品详情

啤酒生产中麦芽的保存方法

保存麦芽的仓库，必须通风良好，清洁干燥；地面墙壁应采用水泥或其他不透水的材料建造；具有防蝇蚊虫，燕京啤酒精酿，防鼠，防热，防潮措施。

麦芽应按不同品种离墙，离地分类堆放，不得接触和靠近有腐蚀或易于发霉，发潮的货物，严禁与有毒物品堆放在一起。

保管时要注意检查麦芽湿度和水分，必要时进行通风，降温。温度要小于20度，水分不宜超过5%

保管的麦芽要做到先进先出，避免某些麦芽积存时间过长，造成损失。

啤酒精酿500升啤酒发酵罐

P啤、苏摩精酿啤酒为河南灵境信息技术有限公司旗下两大品牌，公司成立于2016年，注册资本800万元，员工40余人，公司致力于将精酿啤酒这种口感醇厚、口味多样、健康绿色的啤酒推广为能让大众接受和消费的国民饮料，为精酿啤酒爱好者提供设备、原料、技术培训、营销、策划、资源整合等一站式服务。传播精酿啤酒文化，缔造手工精酿典范！

产品型号介绍

产量容积: 500升

设备材质: 304优质不锈钢

材质厚度: 2.0毫米

设备尺寸:长0.95米/宽0.95米/高2.1米

使用功率; 160w

使用电压: 220v

清洗系统: CIP清洗系统

占地面积:约1平方

发酵设备可移动(带轮) , 均采用单独压缩机 , 方便用户操作过程中挪动。

可制作啤酒种类有:黄啤 , 黑啤(热销种类) , 红啤 , 棕啤 , 啤酒精酿培训 , 青啤 , 白啤 , 小麦啤等多种。

基于烘焙的温度和方法各有不同 , 麦芽的种类大致可以分为 : 基础麦芽、特殊麦芽、焦糖麦芽与深色麦芽。

基础麦芽 :基础麦芽是构成麦芽配方中的基石 , 通常以最1大比例被使用 , 同时基础麦芽也是麦汁中糖类的主要提供者。其糖化酵素在低温干燥的过程中 , 会被完整保留下来 , 啤酒精酿坊 , 这使得基础麦芽除了能分解自身的淀粉以外 , 还可以帮忙糖化其他特殊麦芽或者是未发芽的谷物的淀粉。

相对于基础麦芽 , 烘烤麦芽指烘焙麦芽时所使用的温度比较高 , 较高的温度将导致梅纳反应更明显 , 因而这类麦芽色泽比基础麦芽要深 , 也因为此烘焙麦芽会更明显的体现饼干面包的香气。

焦糖麦芽 :焦糖麦芽的制作过程从一颗麦子开始着手。将麦芽充分湿润后将湿麦芽加温保持在60-70 进行糖化 , 使麦芽中的酵素开始分解淀粉 , 等麦芽中的淀粉都已经被糖化酵素分解为糖时在提高温度进行烘焙 , 麦芽开始焦糖化反应 , 并产生不同的颜色不同味道的焦糖麦芽

深色麦芽 :将大麦芽完全干燥后 , 在继续用高温烘焙 , 这样的麦芽基本上没有发生焦糖化现象 , 啤酒精酿 , 但因高温下发生梅纳反应和形成其风味的主题。这些经过高温烘焙出来的麦芽会产生明显的可可、巧克力的香气 ; 烘焙时间久的麦芽甚至会产生类似深焙咖啡豆般的焦香与苦味 , 部分啤酒类型非得使用这些深色麦芽才能尽显风味。当使用这类型的麦芽时 , 只需极少的用量就可以极大程度影响啤酒的颜色和气味。

啤酒精酿-灵境-啤酒精酿坊由河南灵境信息技术有限公司提供。河南灵境信息技术有限公司 (www.pipijn.com) 是一家专业从事 “ 精酿啤酒设备,精酿啤酒技术培训,精酿啤酒招商加盟 ” 的公司。自成立以来 , 我们坚持以 “ 诚信为本 , 稳健经营 ” 的方针 , 勇于参与市场的良性竞争 , 使 “ 暂无 ” 品牌拥有良好口碑。我们坚持 “ 服务至上 , 用户至上 ” 的原则 , 使灵境在技术合作中赢得了众的客户的信任 , 树立了良好的企业形象。 特别说明 : 本信息的图片和资料仅供参考 , 欢迎联系我们索取准确的资料 , 谢谢 !