

精酿啤酒馆 精酿啤酒 灵境

产品名称	精酿啤酒馆 精酿啤酒 灵境
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

精酿啤酒为什么很香？主要是大麦芽

啤酒一直坚持选用产自加拿大、澳大利亚的优质进口大麦为原料，这些大麦颗颗饱满、溶解性好、色浅，是目前世界上1最1优质的酿酒用大麦。但是要生产麦香馥郁的啤酒，关键还要看步步考究的酿造工艺，在浸泡、发芽、焙焦等各个工序上必须严格把控。

大麦不能直接用于啤酒的发酵与酿造，精酿啤酒，需要经过浸泡梳洗，并进入发芽期，这是大麦进行生命活动的主要过程，也是酿造麦香啤酒的重要因素。麦芽的质素影响着麦香好坏，但大麦发芽并不是越长越好，需要严格将麦芽的长度控制在一定范围内。在这方面，啤酒配有高科技的监测设备和方法，秉承以麦芽质素为标准而非麦芽产成率的原则，确保了麦芽较高的品质。

到这里，是不是似乎已经可以闻到了浓郁的麦香？还差一步——烘焙，这是能否产出天然麦香的关键。

众所周知，麦制品的香味是烘焙谷物所散发出来的，但烘焙技术的高低，影响着麦香的纯正性。温度太低香味得不到充分散发，温度太高又容易焦糊。就好像制作闻名遐迩的蓝山咖啡，唯有经过“中度烘烤”的咖啡豆，才能让独特的酸、苦、甘、醇等味道完美地融合在一起，形成强烈诱人的优雅气息。

据啤酒业内人士指出，啤酒的麦芽烘焙温度要比其他企业高一些，而正是这微小的差别，能在保证产品色度标准的前提下，最1大程度地呈现出麦芽中的香味物质，也就是麦香。此外，在烘焙方式上，啤酒不惜重金进一步改进，采用三层烘焙技术，使每一粒麦芽都充分地舒展“身体”，“全身心”地融入啤酒液中。

可见，精酿啤酒，这啤酒中的天然麦香确实来之不易，完美口味的背后要付出高昂的成本、技术的挑战和口味变化的风险，但一直坚持着，用比别人更高的投入和精神坚守这份执着，精心雕琢每一“寸”的麦香。当你经过某处，不经意间闻到了弥散在空气中的浓郁麦香，精酿啤酒厂，不用怀疑，那一定是啤酒所带来的。

麦芽是啤酒酿造的重要原料，有“啤酒灵魂”之称。大麦发芽之后产生的酶可以使自身的淀粉转化为可发酵糖。这些糖通过酵母转化为酒精，就有了所谓的啤酒。

啤酒自诞生以来，都是以大麦为主要原料。原因有很多，比如生长条件不苛刻，价格低廉，便于发芽，制成的酒类又别具风格。另外，大麦谷粒的外壳可以帮助酒厂制备麦汁时起到过滤的作用，也有利于操作。

麦芽对啤酒分类的影响也非常重要。因为啤酒的颜色几乎完全取决于麦芽的颜色，所以只要将不同烘烤度的麦芽按照不同配比进行混合，精酿啤酒馆，理论上就能诞生无数种的啤酒。

除了处理大麦的方式，其本身也有种类之分。常见的是六棱大麦与二棱大麦。

六棱大麦含有更多的蛋白质，会使啤酒泡沫变丰富，导致生产时装瓶效率大幅下降，降低产能。美国盛产六棱大麦，于是在酿酒的时候放弃全麦，增加大米，玉米等辅料的比例，以改善酒体的问题，这就是现代工业淡啤酒的雏形，也是啤酒口味趋同化的原罪之一。

啤啤精酿啤酒，是一直不同于工业啤酒的啤酒，啤啤精酿啤酒采用进口原材料，健康无添加纯正口味，啤啤精酿啤酒酿造原料天然无添加，健康时尚，适合各啤酒爱好人群饮用。啤啤精酿啤酒在品质上与各大精酿高端品牌保持一致，但在价格与瓶啤持平，甚至低于部分瓶啤。

1.原材料好!

啤啤精酿啤酒原材料精选澳洲麦芽及啤酒花，比利时酵母，确保原材料质量。鲜啤成品只以麦芽、啤酒花、水、酵母为原料酿造而成，天然营养并且无添加，健康纯正。

2、种类多

啤啤精酿啤酒纯、香、甘、滑，麦芽香浓，不含防腐剂。出酒后保质期为24小时。根据不同人群特点融入健康食材是一直不错的健康保健酒。

啤啤精酿啤酒公司主要从事外卖式精酿啤酒饮品店的连锁经营。啤啤精酿啤酒严格按照德国传统啤酒酿造工艺，让爱好者喝上纯正的精酿鲜啤。

精酿啤酒馆-精酿啤酒-灵境由河南灵境信息技术有限公司提供。行路致远，砥砺前行。河南灵境信息技术有限公司（www.pipijn.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为技术合作较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!