

# 啤酒精酿书籍 啤酒精酿 灵境

产品名称	啤酒精酿书籍 啤酒精酿 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

### 啤酒精酿营养价值

啤酒素有“液体面包”之称，啤酒精酿原浆，尤其是精酿啤酒具有较高的营养价值，据医学专家研究表明，适量饮用啤酒对人起舒适作用，能明显提高脑力和体力工作的效率，有助于更好的发挥人的智力。啤酒可使血流明显加快，促进血液循环，特别是促进微循环和物质交换。啤酒还能促进胰岛素的分泌，有益于人体调节糖的代谢。

所谓的精酿啤酒不仅在于工艺与原材料的精，啤酒精酿，更在于个性，独特，代表了酿酒师对啤酒品质的追求。

对于精酿啤酒，目前还没有明确的定义，但从一些真正专注于精酿啤酒的厂家我们可以看出，啤酒精酿书籍，精酿啤酒更侧重于传承和文化。

### 啤酒精酿

如何掌握精酿啤酒中的原料知识：

模块法酿酒的基础是：拥有的扎实原料知识以及富于经验，和一个已证明其作用的配方库。这就是为什么这个模块法酿酒更受经验丰富的酿酒师欢迎。

你当然可以根据酿酒经验来作为配方的基础，但同样重要的是关于酿酒原料的专业知识。厨师能够创造新的事物组合，因为他们已经对各种基础原料有坚固的知识，例如牛油，牛奶，和面粉尝起来的味道，关于调味料的专业知识，风味是如何结合在食物中产生效果。一个专业的酿酒师需要相似的专门知识。

如何获得这些原料知识，成为一名酿酒师，这里有几个选择包括：

## 1. SMASH (single malt and single hop) 酿造

用单一麦芽、单一酒花酿酒，你会真正了解到基础麦芽和单一品种的酒花会给啤酒带来什么。

## 2. 酒花品鉴

大多数专业酿酒师会手搓酒花来评估质量，利用手搓同时品鉴几种不同的酒花品种会是非常难得的经历。

## 3. 感官评价麦芽

美国酿造化学家学会的新方法需要做些努力，会是你酿酒俱乐部的伟大工程，一些其他酿酒师也能体会到各种不同的麦芽能让不同的啤酒呈现在酒桌上。

## 4. 酿造、评估和重复

酿酒师一张配方不会只酿一次。他们会一丝不苟地评估，做笔记，改善配方，不断酿造，直至完美。

5. 模块法酿酒这个方法，这对于有经验的酿酒师，在他们的所有知识基础上，来创建独特新配方的话，是个不错的方法。我希望你会喜欢这个四步配方设计策略。

啤酒精酿书籍-啤酒精酿-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](http://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!