

## 200L小型酒店精酿啤酒设备价格和配置

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 200L小型酒店精酿啤酒设备价格和配置             |
| 公司名称 | 山东豪鲁啤酒设备有限公司                    |
| 价格   | 115000.00/套                     |
| 规格参数 | 品牌:豪鲁<br>电压:220/380V<br>电压:25KW |
| 公司地址 | 山东省济南市天桥区济泺路27号院内(注册地址)         |
| 联系电话 | 0531-85899633 18906398391       |

## 产品详情

### [200L小型酒店精酿啤酒设备价格和配置](#)

一般小型酿设备的价格在1万元到5万元。因为每个消费者所选择的消费环境和实际情况有所差异,所以酿酒设备的价格只是相对的参考价格,具体的数字要根据实际情况计算。

|        |   |           |            |
|--------|---|-----------|------------|
| 规格/参数  | 200L  | 300L      | 500L       |
| 糖化批次/周 | 2~6   | 2~6       | 2~6        |
| 出酒量/周  | 400~1200L   | 600~1800L | 1000~3000L |
| 电三相    | 三相电 / 380(220, 415,440...)v / 50 (60)Hz<br>单相电 / 220(110, 240...)v / 50(60)Hz |           |            |
| 加热方式   | 电加热 / 蒸汽加热  |           |            |
| 占地面积   | >25平方   | >30平方     | >45平方      |

### 小型啤酒设备酿造啤酒的工艺流程

- 1、原料粉碎：将麦芽、大米分别由粉碎机粉碎至适于糖化操作的粉碎度。
- 2、糖化：将粉碎的麦芽和淀粉质辅料用温水分别在糊化锅、糖化锅中混合，调节温度。糖化锅先维持在适于蛋白质分解作用的温度(45~52℃)(蛋白休止)。将糊化锅中液化完全的醪液兑入糖化锅后，维持在适于糖化(α-淀粉和β-淀粉)作用的温度(62~70℃)(糖化休止)，以制造麦醪。麦醪温度的上升方法有浸出法和煮出法两种。蛋白、糖化休止时间及温度上升方法，根据啤酒的性质、使用的原料、设备等决定用过滤槽或过滤机滤出麦汁后，在煮沸锅中煮沸，添加酒花，调整成适当的麦汁浓度后，进入回旋沉淀槽中分离出热凝固物，澄清的麦汁进入冷却器中冷却到5~8℃。

3、发酵：冷却后的麦汁添加酵母送入发酵池或圆柱锥底发酵罐中进行发酵，用蛇管或夹套冷却并控制温度。进行下面发酵时，温度控制在8~13℃，发酵过程分为起泡期、高泡期、低泡期，一般发酵5~10日。发酵成的啤酒称为嫩啤酒，苦味犟，口味粗糙，CO<sub>2</sub>含量低，不宜饮用。

4、后酵：为了使嫩啤酒后熟，将其送入贮酒罐中或继续在圆柱锥底发酵罐中冷却至0℃左右，调节罐内压力，使CO<sub>2</sub>溶入啤酒中。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<sub>2</sub>在酒内饱和，口味醇和，适于饮用。

5、过滤：为了使啤酒澄清透明成为商品，啤酒在-1℃下进行澄清过滤。对过滤的要求为：过滤能力大、质量好，酒和CO<sub>2</sub>的损失少，不影响酒的风味。过滤方式有硅藻土过滤、纸板过滤、微孔薄膜过滤等。