

如何酿造稳定的精酿啤酒

产品名称	如何酿造稳定的精酿啤酒
公司名称	山东豪鲁啤酒设备有限公司
价格	1.00/个
规格参数	品牌:豪鲁 电压:220/380V 产地:济南
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

一、做精酿啤酒要有稳定的原料

精酿啤酒的原料选择至关重要，包括麦芽、啤酒花、水和酵母。选择优质的原料是酿造出稳定、美味啤酒的基础。

二、按照工艺要求进行稳定的操作。

在酿造过程中，必须严格按照工艺要求进行操作，包括糖化、发酵、过滤和灌装等各个环节，以确保啤酒的质量和稳定性。

三、严格的卫生操作尤为重要

生产系统的清洗：水罐每月空出清洗一次。

糖化系统：糖化锅在出料后，薄板清洗锅内壁和蒸汽冷凝器先水冲洗，相联附属管道用水冲净须人工清洗。糖化锅清洗后，用消毒液清洗，并用清水冲洗干净。糖化锅清洗后，用消毒液清洗，并用清水冲洗干净。

发酵罐打浆时，碱超进罐检查后重新清洗。卫生死角，与罐体相连的附属管件拆卸后手工清洗。碱洗后的有残留物附着酵罐内壁，应及时在第一超洗后重新清洗。对罐内壁附着物，应及时在第一超洗后重新清洗。对罐内壁附着物，应及时在第一超洗后重新清洗。