

酿造精酿啤酒技术 精酿啤酒设备 精酿啤酒

产品名称	酿造精酿啤酒技术 精酿啤酒设备 精酿啤酒
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

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，手工精酿典范！

教你认识啤酒！这几种啤酒种类你分得清楚吗？

生啤酒是没有经过巴氏杀菌的啤酒，酒液富含维生素B族。生啤中的鲜酵母可刺激胃液分泌、增强食欲、消化吸收，对瘦人增强体质、增加体重很有帮助。但生啤对运输和保存环境要求较高，必须在短期内喝掉，保质期也只有7天。生啤酒经严格的过滤程序，将杂质除去后，变成为纯生啤酒，这样的啤酒可存放几个月。

精酿啤酒应该怎么品

看

看什么，看啤酒的颜色、泡沫和气体在啤酒中的变化，一般啤酒入杯之后，如果倒法正确的话都会有一个两指宽的泡沫层，那么我们要看这个泡沫层是不是密集细腻，消失的速度如何，颜色是怎么样的，等等，主要的还是要看，泡沫层是富有光泽的还是暗淡无光的，往往有着光泽外观泡沫的啤酒也都有着非常细腻浑厚的口感。

闻

第二步就是闻，让鼻子贴接啤酒，充分吸收啤酒散发的味道，将其中不同的味道按照自己的理解区分出来，因为每个人的味觉感受是不一样的，所以闻味道往往是我们看这瓶啤酒是不是适合自己的一个主观

因素。说到区分味道，我简单介绍一下啤酒一般能够散发出来的几种主要的味道供大家参考，像麦芽的类似大米的甜味、啤酒花的类似的苦味、酵母的类似水果的酸甜味道都是基本的，还有像焦糖的甜味、烤麦芽的糊味、坚果的香味、面包的酸味等等，也都是比较常见的，还有一些非主流的啤酒还会散发出各式各样的味道，比如水果、花卉、蔬菜、干果、药草等各式各样的味道，这些我们最好都能区分出来，如果不能也不要紧，酿造精酿啤酒技术，说明你对气味并不十分敏感，那只要是不反感就行了。如果我们能区分出来一些不同的味道，精酿啤酒，那么还可以尝试抓住它们的味道转化，像上发酵的啤酒一般各式各样的怪味会先被我们察觉，细细品味之后才能找到麦芽、啤酒花的味道，而一般下发酵的啤酒都是先由麦芽、啤酒花的味道开始，其它的味道是隐藏在后面的，这都是我们可以仔细品味的，一瓶好的啤酒，它在味道上的变化是很流畅的，细腻之中有着包容，很微妙，那么它喝起来基本也有着相似的地方。

尝

我们第1口啤酒一定要喝一大口，然后把它留在口腔内，去捕捉它在口腔里散发的味道，精酿啤酒生产技术，一般都是以酸甜苦的顺序逐一出现，去哪儿学精酿啤酒技术，然后当我们把每一种味道都体验过之后，再去体会，它在味道上的表现上是不是平衡，是不是我喜欢的，有没有过甜、过酸或者是过苦？最后我们再去体会，这些味道在变化的时候产生的过渡环节是不是流畅，会不会出现头重脚轻或者头轻脚重等情况。当然，我们还可以看看酒在嘴里的味道是不是和我们之前闻的味道所表现出来的体验是相似的，不过这不是绝对的评判标准，因为有很多啤酒闻起来与喝起来都有着不同的甚至截然相反的体验。如果这样品尝下来，得到的感觉是刚刚好，酸甜苦的程度我都很喜欢，而且搭配的先后顺序和过渡都很合理，那这款酒至少我可以经常喝了

影响啤酒发酵度的因素一、原材料的影响：

麦芽的影响：麦芽的好坏决定着麦汁 α -氨基氮的含量和可发酵性糖的多少，从而影响酵母对氮源的需求和对糖类物质的分解，影响啤酒的发酵度。

酿造水的影响：酿造水中矿物质以及微量元素缺乏，也会限制酵母繁殖。

二、糖化过程的影响：

糖化温度：采用62摄氏度和70摄氏度分段糖化法。延长62摄氏度的糖化时间，缩短70摄氏度的糖化时间。

62摄氏度左右的糖化温度，可充分地发挥 α -淀粉酶的作用，形成较多的葡萄糖、麦芽糖、果糖、蔗糖、麦芽三糖等可发酵性糖，所以可延长62摄氏度的糖化时间，从而获得较高的发酵度；70度左右的糖化温度有利于发挥 α -淀粉酶的作用，但低分子糊精含量增多，可发酵性糖含量低，发酵度低，因此需缩短70度的糖化时间。

蛋白质休止：投料后采用45度蛋白质休止，时长30分钟左右，满足酵母对氮源的需求，保证发酵的正常进行。

糖化醪pH值：在糖化过程中，蛋白休止最适pH为5.2-5.4，糖化最适pH值为5.5-5.6，这样才能使酶充分发挥作用。

糖化醪浓度：糖化醪液过浓或过稀均会影响淀粉水解或可发酵糖的积累。

糖化操作：在蛋白休止和糖化过程中，每隔15-20分钟，应搅拌一次，一般为5-8圈/次，不仅有利于糖化醪温度的均一，弥补探头安装位置的不足，还有利于酶的作用。

三、啤酒酵母的影响：酵母的强壮和使用代数直接决定其发酵能力，影响啤酒发酵度。

四、发酵过程的影响：适当提高主发酵温度，延长主发酵时间，同时控制适当的后酵温度和时间，可提高发酵度。麦汁充氧量和酵母接种量直接影响酵母活性和发酵速。

酿造精酿啤酒技术-精酿啤酒设备-精酿啤酒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）为客户提供“精酿啤酒设备,精酿啤酒技术培训,精酿啤酒招商加盟,博驰精酿,”等业务，公司拥有“博驰精酿”等品牌。专注于技术合作等行业，在河南郑州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：张先生。