

精酿自酿啤酒设备的优缺点 精酿啤酒设备 精酿啤酒

产品名称	精酿自酿啤酒设备的优缺点 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

精酿啤酒的品鉴酒花味的

和葡萄酒一样，精酿啤酒也需要细细品鉴。啤酒的口感有清淡无味型，也有浓厚顺滑型，不过大部分的精酿啤酒都处于这两者之间。

1酒花味的

虽然不同的啤酒花能给啤酒带来不同程度的苦味及香味，精酿自酿啤酒设备的优缺点，但通常酒花味（Hoppy）指的是啤酒独具特色的苦味以及一些类似柠檬、松木树脂、花朵、草本或泥土的气味。

2麦芽味的

啤酒中一般带有很明显的麦芽味（Malty），这种风味类似于稻谷、大麦、糖浆、以及带有甜味的新鲜烤面包、熟糖等的味道。虽然麦芽味看起来能给啤酒带来一定的甜味，但酒花味和麦芽味几乎同时存在，因此有麦芽味的啤酒不一定甜。

3泡沫持久的

一般倒酒后，酒液表面会留有一层泡沫。从欣赏的角度来看，泡沫越持久越吸引人；而从品鉴来看，泡沫持久型（Head Retention）啤酒也非常受欢迎。不过，并不是所有优质啤酒都属于泡沫持久型，因此这个并不是判断好酒的依据。

4口味浓厚型

其实精酿啤酒中以口感浓厚型（Imperial/Double）居多，它们一般有更多的麦芽味，较高的酒精度，甜味、酒花味或苦味也较为明显。

5 口感清淡型

口感清淡型啤酒 (Session Beer) 一般不易喝醉，所以有人认为这种啤酒的酒精度不能高于 4° ，但其实对于这一点并没有法定标准。

精酿啤酒设备酿制啤酒对于原料和菌的要求

一、原料的选择。啤酒口味的醇厚和啤酒中总氮含量有重要关系，精酿啤酒，总氮含量高的啤酒醇厚，总氮偏低，口感易淡泊。啤酒中总氮的高低取决于麦芽质量、工艺措施以及酵母对氮的同化率。其中麦芽起着主要作用。溶解过度，高、中分子蛋白质偏低的麦芽，生产低度啤酒口感偏淡，反之，溶解度低，中、高分子蛋白质含量高的麦芽生产的啤酒醇厚性较好，但啤酒的非生物稳定性差，因而选择库值在 40% 左右，蛋白质含量在 $10\% \sim 12\%$ 的麦芽。

大米的新陈度对啤酒老化味的形成有重要影响，新鲜大米酿造的啤酒风味保质期长，因此选择新鲜米酿制低度啤酒。

酒花：使用新鲜颗粒酒花，并使用部分香型花，以提高啤酒的酒花香气。

二、菌的选择。为使低度啤酒有良好的风味，精酿啤酒设备灌装，应选择糖快，发酵度在 $65\% \sim 68\%$ 、双乙酰峰值低、还原快并且低于 4 代的酵母用于生产低度酒。

由于低度啤酒为酵母提供的营养成份往往不足，极易出现酵母退化现象，随着酵母代数增长，明显出现增殖不良、凝聚性差、回收量少、发酵度低、酵母自溶等现象，因而在 $8^\circ P$ 及 $11^\circ P$ 酒中穿插使用，并及时做好酵母扩培，能始终使用新鲜强壮的酵母。发酵结束降温后，及时排放不用的酵母。

?

精酿啤酒为什么要避光保存

储存啤酒的温度一般在 $4 \sim 12^\circ C$ 之间为适宜，熟啤酒温度在 $4 \sim 20^\circ C$ 之间。

储存啤酒温度为 $4 \sim 20^\circ C$ 的原因：

1. 温度过高会改变啤酒花的性质：啤酒长时间放置在温度偏高的环境下，其口味调和性将会受到破坏，酒花的苦味质及单宁成分被氧化，特别是啤酒的颜色会变红混浊现象也会提前发生，如放置在 $20^\circ C$ 温度下保存的啤酒要比放在 $5^\circ C$ 条件下引起混浊的时间会提前 6 倍至 9 倍。因此，啤酒放置在阴凉处或冷藏室内保存。

2. 温度过低会结冰或蛋白质会分解：啤酒的冰点为负 1.5 摄氏度，冷冻的啤酒不仅不好喝，而且会破坏啤酒的营养成分，使酒液中的蛋白质发生分解、游离，精酿啤酒设备制造厂家，同时容易发生瓶子爆裂，造成伤害事故。

解决方法：将储存温度保持在 $4 \sim 10^\circ C$ ，如果是工业瓶啤的话可以将温度设置为 $10 \sim 20^\circ C$ 。实际上，啤酒所含二氧化碳的溶解度是随温度高低而变化的，适宜的温度可以使啤酒的各种成分协调平衡，在 8 到 10 摄氏度左右，啤酒会给人一种好口感。

啤酒储存不但要注意温度，还要注意储存啤酒的场所要保持阴暗、凉爽、清洁、卫生，温度不宜过高，并避免光线直射。要减少震动次数，以避免发生浑浊现象。尽量不要长时间储存，建议储存期为两个月。

精酿自酿啤酒设备的优缺点-精酿啤酒设备(在线咨询)-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) 是从事“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,”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:张先生。