

精酿啤酒 精酿啤酒酿造的技术 精酿啤酒原料

产品名称	精酿啤酒 精酿啤酒酿造的技术 精酿啤酒原料
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

天天喝酒，但是精酿啤酒和原浆啤酒，你懂得怎么区分吗？

从原料上看，普通啤酒是最工业啤酒。酿造啤酒的原料是麦芽、水、酵母和啤酒花，工业啤酒用大米和淀粉等原料来降低成本。近年来，生啤酒由100%麦芽、水、啤酒花等原料发酵而成，不杀菌，不稀释或过滤，减少啤酒的营养和香气。

就口味而言，普通的啤酒，无论是国产品牌还是国外品牌，喝的时候几乎没有差别。但是，根据不同种类的“麦芽”、“啤酒花”、“酵母”和酿造技术，酿造的优质啤酒有不同的口味。有些香味很浓，有些口感滑顺，像牛奶。酿造啤酒如果没有稀释，没有过滤，也没有杀菌。它还采用100%麦芽发酵技术，能使啤酒保持最原始的味道。口感醇厚而纯正，保留了啤酒的新鲜味道。

另外，普通啤酒往往必须借着大量的气泡才会好喝。而精酿啤酒就算没有了气泡也会保持应有的味道。原浆啤酒因其独特的酿造工艺，即使没有气泡也得大限度的保留了啤酒爽口的口感。

酿造过程

Step 1 大麦芽和水混合糖化成麦汁

啤酒酿法是将发芽过后的干燥大麦芽压碎加水混合，在糖化锅里糖化，精酿啤酒酿造的技术，糖化锅内的麦芽粥温度约65~70，此温度范围会使麦壳里的酵素将淀粉转化为糖，浸泡1小时、糖化结束后就变成清澈的甜麦汁。接着会转到过滤槽进行过滤，将麦汁与麦渣分离;而酿酒师会视情况搅拌过滤槽，使其不会阻塞。

Step 2 麦汁+啤酒花煮滚，降温加酵母

接着将分离的麦汁抽入煮沸锅并升温到100℃，精酿啤酒，煮沸后加入苦味型啤酒花再滚1小时，这1小时是为了让啤酒产生苦味，熄火前添加香味型啤酒花，让啤酒产生啤酒花的各种香气。接着马上将热麦汁抽到旋涡槽沉降啤酒花与杂质，就可以获得干净的麦汁，再经过板式冷却器降温，使热麦汁瞬间变冰麦汁，即可添加酵母到发酵槽中开始发酵。

Step 3 等待发酵熟成

好的啤酒需要时间发酵熟成，去哪儿学精酿啤酒技术，时间约需1个月，有些甚至需要更长时间。而爱尔兰啤酒发酵温度大约在20~22℃；拉格啤酒则为7~13℃。

Step 4 过滤酵母杂质后装

最后，将酵母和多余的杂质过滤掉，便可装瓶成为一罐啤酒了。有些精酿啤酒厂的酒款是不经过过滤的，例如北台湾麦酒的瓶内2次发酵技术，就标榜可以喝到酵母，增添风味。

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，精酿啤酒国外技术培训，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-精酿啤酒酿造的技术-精酿啤酒原料(诚信商家)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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。灵境——您值得信赖的朋友，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，联系人：张先生。