

精酿啤酒原料酵母 精酿啤酒 精酿啤酒原料

产品名称	精酿啤酒原料酵母 精酿啤酒 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

不得不喝精酿啤酒的六大理由

尽管工业啤酒和精酿啤酒都是啤酒，尽管工业啤酒的产销量远远高于精酿啤酒，尽管大多数工业啤酒的价格要比精酿啤酒便宜，尽管工业啤酒的购买渠道以及便利性都要优于精酿啤酒，但是，我们还是建议您尝试一下精酿啤酒，因为精酿啤酒有很多工业啤酒不具备的优点。今天为大家整理出我们不得不喝精酿啤酒的“六宗罪”。

口感好

精酿啤酒的味道往往更加丰富独特，相比于寡淡的工业啤酒，精酿啤酒在酿造过程中极大限度的保留了原料自身的风味。而精酿酒厂往往会投入大量的时间与精力来提高啤酒的风味，而工业酒厂则是将大量的时间与精力用在了市场营销上。

选择多

前面说过了口感好，但有时候初尝精酿啤酒的人并不会会有这种感觉，甚至会认为精酿啤酒要比工业啤酒要难喝。造成这一结果的原因主要是因为精酿啤酒的种类繁多，口味风格各异，喝到自己不喜欢的风格也是在所难免的。但是，只要你愿意多尝试一些风格，就会找到让你惊艳的酒款。

目前美国已经有了超过5000家的精酿酒厂，上百种的精酿啤酒风格，不论是早上还是晚上，不论是在家里独饮，还是外出与朋友对饮，精酿啤酒酿造原料，你都可以选出完全不同的而且美味可口的精酿啤酒。在国内，人们习惯于夏季饮用啤酒，冬季饮用白酒，主要是因为工业拉格通常是冷藏后饮用，可以起到很好的消暑功效；而冬季饮用白酒则是为了暖身子。但是当你认识了越来越多的精酿啤酒以后，你就会了解到，并不是所有的啤酒都需要冷藏后饮用，而且也有很多适合于冬季饮用的高热量啤酒。

真材实料

精酿啤酒的主要材料往往都比较简单，麦芽、酒花、酵母和水。在原料产地的选择上，精酿啤酒往往乐于使用当地种植生产的原料。当你走进一家精酿酒厂进行参观的时候，你通常都可以直接观察、闻甚至品尝这些原料，因为精酿酒厂的酿酒师们往往对自己的原料都有自信；而对于工业酒厂而言，他们往往会为了节约成本而选择一些廉价的原料，例如使用玉米和大米来替代麦芽，而且这些原料往往被视为商业秘密，不会轻易被外人所获取。

营养价值丰富

不同于普通的工业啤酒，精酿啤酒的原料往往更加新鲜更加丰富。新鲜麦芽的氧化率低，营养物质更多；原料丰富体现在两个方面，一个是原料占比要高，这也是为什么精酿啤酒的原麦汁浓度要高于工业啤酒的原因，还有就是原料的种类丰富，一款精酿啤酒往往会用到多种麦芽和酒花，所以营养物质往往更加丰富

有品位

精酿啤酒的品味主要是因为其丰富的香味以及较高的酒精度，不同于工业啤酒常见的“对瓶吹”，精酿啤酒更像红酒，需要挑选合适的杯子、适合的温度，然后先观察色泽泡沫闻香再慢慢饮用，品味精酿啤酒的前中后段。喝啤酒也可以是很绅士的。

酒桌上更多的话题

在没有精酿啤酒的时候，人们喝到的啤酒基本上都是工业拉格，不论哪个品牌，口味都是一样的寡淡。所以聊天的话题往往不会聚焦在啤酒上，而更多在于生活、家庭、工作、学习等等。如今，越来越多可口美味的精酿啤酒走进人们的视野，对于这些美好的事物，人们总会有无数的话题进行交流。例如对比精酿啤酒与工业啤酒的差别；不同精酿啤酒的品牌、原料和产地；酿造过程中的小技巧或者注意事项；啤酒盖、啤酒标以及啤酒杯的收藏等等。

此外，酒精的催化作用能够使人更快的敞开心扉畅所欲言。但是，工业啤酒酒精度普遍偏低，精酿啤酒原料酵母，大约在3度左右，所以往往要喝掉数瓶啤酒后酒精的作用才慢慢显现；而精酿啤酒的酒精度往往偏高，优质的精酿啤酒原料，通常在5度左右，有一些甚至能够超过10度，所以喝精酿啤酒总能更快的进入聊天状态。

在啤酒酿造原料中，精酿啤酒，酵母是具有生命的，没有它谈不上酿造，所以我们才说酵母是啤酒的原料。啤酒酿造的成功与否很大程度上取决于酵母的添加，众所周知，很多知名精酿酒厂的酵母都是自己精心选育的，

啤酒酵母。健康的酵母在显微镜下应呈现球型，它是啤酒发酵过程中一切神奇力量的源头，也是它将糖分转化成了酒精。

说到酵母的繁殖方法就有点像长水泡，首先在细胞壁上长出小泡，然后小泡脱离母体再自由生长。不同于微生物，啤酒酵母同时可以在无氧和有氧的状态下生存。在有氧的状态下，酵母吃下糖、吸入氧气，且排出二氧化碳；在无氧的状态下，酵母也会吃下糖，却会排出酒精和二氧化碳，从而获得能量得以生存。

啤酒花，就是我们通常说的酵母花、酒花。原产欧洲、美洲最早是在德国被广泛应用。雌花是酿酒的主要原料之一。啤酒花可以防腐，我们通常喝啤酒时尝到的草本清香与略微的苦味便是来自于啤酒花。同时，啤酒花强烈的酒花味道能够平衡麦芽汁的自然甜度并激发食欲。而啤酒花所形成的优良的泡沫，洁白、细腻、丰富且挂杯持久。泡沫的质量同样是啤酒的评价标准之一。每年欧洲的盲品大赛“欧洲啤酒之星”其中很重要的一项指标就是泡沫。P啤精酿啤酒严选啤酒好保证啤酒口感，泡沫丰富，口感醇厚。精酿啤酒原料酵母-精酿啤酒-精酿啤酒原料(查看)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。