

精酿鲜啤加盟价格 精酿鲜啤 杜柏精酿啤酒

产品名称	精酿鲜啤加盟价格 精酿鲜啤 杜柏精酿啤酒
公司名称	福建杜柏精酿啤酒有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建省泉州市晋江市晋新路1108号（运营中心）
联系电话	13960224800

产品详情

拉格工艺和艾尔工艺是什么意思？

艾尔（Ale），又称为顶部发酵（TopFermentating）。使用该种方式发酵的啤酒，酵母位于啤酒液体顶部，通过表面大量聚集泡沫发酵。这种发酵方式适合温度高的环境，约16 ~24 较好，这样发酵的代谢产物能更多样。比如会产生酰类和酯类，这些物质极大地影响了啤酒风味，也是艾尔啤酒当中复杂香气的重要来源。拉格（Lager），又称为底部发酵（Bottomfermenting）。拉格啤酒发酵时，精酿鲜啤，酵母在液体底部，发酵温度要求较低，精酿鲜啤怎么卖，酒精含量较低。由于酵母沉在发酵醪底部，酵母主要以单一的酒精代谢为主，所以拉格啤酒的口感更加简单，主要是大麦和小麦的原味。

精酿与美食该如何搭配——黄啤&皮尔森

黄啤&皮尔森

黄啤（清爽解渴）&皮尔森，都属于拉格啤酒，口感较为清淡爽脆。拉格啤酒又称窖藏啤酒，是一种利用低温熟成技术制作的啤酒，也是世界盛名的下面发酵淡色啤酒。皮尔森啤酒色泽较浅，泡沫好，酒花香味浓馥突出，苦味重而不长，口味醇爽。这两种啤酒可以搭配清淡一点的食物，口感略重的皮尔森啤酒可以搭配寿司和鱼肉。大部分拉格啤酒和比尔森啤酒都经受不起超级浓郁的食物或者甜点的“折磨”。

配餐建议：沙拉、海鲜和淀粉质食品

淡色爱尔 (Pale Ale) 是如何诞生的呢，他都有什么故事呢？

这是在1774年英国殖民印度时期，精酿鲜啤加盟价格，由于大量原材料掠夺和沉重的运输工作，英国人对于在印度时期的啤酒需求量越来越大，这种需求甚至超过了对于食物的苛求，但由于防腐技术上的原因，从英国随船运送过来的上发酵爱尔啤酒都出现了毁坏的现象，于是在19世纪初，英国人开始研究如何让运过来的啤酒能保持更长时间的问题。

他们发现，用焦炭取代木材作为酿造初期的主要燃料会让燃烧更容易得到控制，而且能比木材产生更多的热量，从而在酿造过程当中保留了更高的转化酶，使麦芽转化成发酵糖的程度大大提高，终得到了一个颜色更淡、更透明，但是口味却更稳定的爱尔啤酒类型，这就是一直被饮用到现在的英式淡色爱尔啤酒 (Pale Ale)。

这之后，英式淡色爱尔依然没有解决长期运输的防腐问题，于是酿酒商们继续不断的尝试，很快他们就发现了啤酒花本身有着“天然防腐剂”的功效，于是在啤酒中加入了更多甚至达到双倍计量的啤酒花，同时还在啤酒中加入了酵母，用以吸收运输过程中啤酒产生的多余糖分，从而减少微生物的侵害。

这一举措果然解决了啤酒长时间存储的问题，精酿鲜啤厂家，同时也造就了一个新的啤酒风格，颜色较淡、苦味重、干爽、酒精度较高的淡色爱尔啤酒。之后的发展中，这种口味慢慢被殖民印度的英国人接受了，并开始在英国本土酿造这种啤酒被加强了口味的淡色爱尔啤酒，对于这种只能在印度喝到的口味就被称为印度淡色爱尔啤酒 (India Pale Ale简称IPA)。

精酿鲜啤加盟价格-精酿鲜啤-杜柏精酿啤酒由福建杜柏精酿啤酒有限责任公司提供。福建杜柏精酿啤酒有限责任公司 (www.durbuy.cn) 有实力，信誉好，在福建泉州的啤酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进杜柏精酿和您携手步入辉煌，共创美好未来！