

# 南平啤酒精酿 啤酒精酿有哪些品牌 杜柏精酿

产品名称	南平啤酒精酿 啤酒精酿有哪些品牌 杜柏精酿
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

杜柏精酿啤酒一瓶多少钱？

铁罐的35一瓶，是1L装。玻璃瓶296ml是10.5元，但是这仅仅针对黄白啤，还有皮尔森是8.5，IPA是16，帝国世涛是18。但这些好像不是一瓶一瓶卖，是一件一件卖，不确定的可以上他们公司微信小程序杜柏精酿查一下。

关于我们：

福建杜柏精酿啤酒目前公司拥有产品白啤、黄啤、皮尔森、IPA和帝国世涛五款精酿鲜啤。产品原料臻选澳大利亚进口麦芽、捷克啤酒花和比利时酵母，做到真材实料，从源头保证产品品质。

杜柏精酿渠道伙伴火热招募中，欢迎有志之士来电咨询！

从原材料认识精酿啤酒——酵母

没有酵母就无法酿造啤酒。这些微生物带来了酒精，同时也决定了很多啤酒的味道。一些酿酒师甚至认为发酵是酿酒刺激的时候。因为酵母是活的，你不让它舒服，出来的酒就让你不舒服。

人类生存需要氧气，啤酒精酿推荐，酵母则不同，有氧无氧都能生存。在有氧气的条件下，酵母将糖分解为水和二氧化碳，给自己提供生存的能量，并进行大量繁殖。无氧状态下，酵母将糖分解为酒精和二氧化碳，给自己提供能量。所以啤酒中的酒精，来自于酵母进行无氧呼吸时的代谢产物。

在啤酒中，大多数酵母可以分为两种，发酵温度在18-24摄氏度，处于麦汁顶部发酵的爱尔类酵母和发酵温度在8-14摄氏度，处于麦汁底层发酵的拉格类酵母。这也给啤酒带来了两个大分类，爱尔和拉格。

不同的酵母有不同的特色，有的酵母让你的酒中充满果香，有的能带来酸腐的味道，南平啤酒精酿，有的味道隐藏的很深，能够更好的突出麦芽味道，这些都是由不同的酵母特性所决定的。

如果控制不好，发酵过程中还会产生喝酒上头的源泉，醇。醇在啤酒中适量存在能使酒体丰满。但如果含量过高，除了饮用时感觉会有明显异杂味外，还会导致饮后头晕、头tong的现象，即“上头”。

如果你想体验这四种原料带来的神奇魔力，不如尝尝杜柏精酿啤酒，啤酒精酿加盟要多少钱，每一款都给你不一样的味蕾体验！

喝好点，喝少点，来一杯，取悦自己！

精酿啤酒与工业啤酒的差别——发酵时间不同

精酿啤酒和工业啤酒除了发酵工艺有所区别外，发酵时间也有很大不同。

## 精酿啤酒

因为不需要太计较成本，所以发酵时间往往不会特别重视，啤酒精酿有哪些品牌，不会太多考虑时间成本。传统的精酿啤酒发酵时间可长达2个月，这样啤酒发酵充分，麦芽汁浓度更高，风味更为浓郁。

## 工业啤酒

对工业啤酒而言，成本控制原因，导致麦芽汁浓度含量低，风味也更为清淡。

南平啤酒精酿-啤酒精酿有哪些品牌-杜柏精酿(推荐商家)由福建杜柏精酿啤酒有限责任公司提供。“白啤,黄啤,皮尔森,帝国世涛,IPA”就选福建杜柏精酿啤酒有限责任公司(www.durbuy.cn)，公司位于：福建省泉州市晋江市晋新路1108号(运营中心)，多年来，杜柏精酿坚持为客户提供好的服务，联系人：郑先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。杜柏精酿期待成为您的长期合作伙伴！