

酿造过程

1.粉碎：

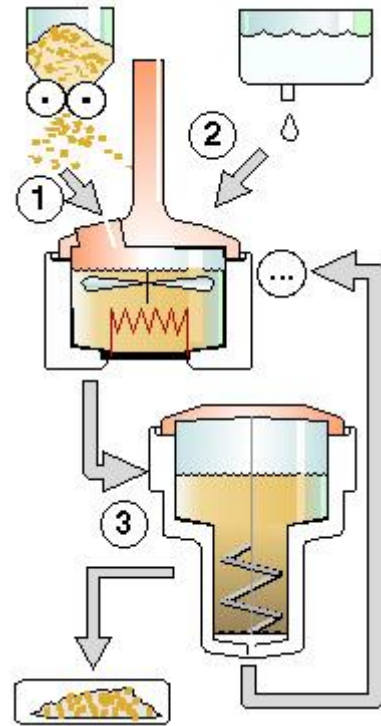
麦芽粉碎

2.糖化：

将淀粉转化为糖。

将麦芽与水混合物逐渐加热。麦芽的淀粉部分是通过发酵中的酶促过程产生的，并转化糖。因此首先将麦芽粉碎，再投入水中加热糖化，再将麦芽汁从麦糟中提取出来，称之为“过滤”。

从固液混合物中分离固体。



3.过滤：

4.煮沸

该步骤将麦芽汁消毒，并溶解啤酒花中的有效成分，分解蛋白质，并蒸发部分水

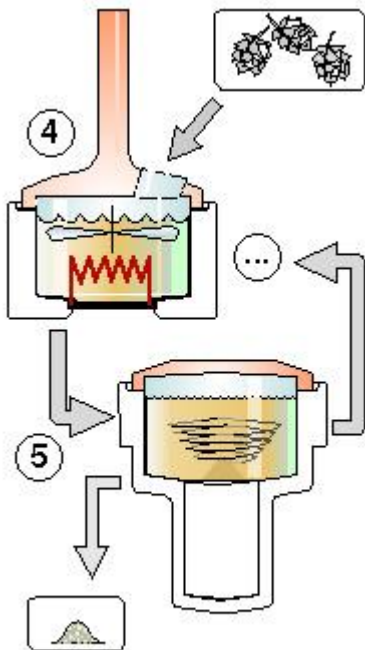
麦汁煮沸后，添加啤酒花再过滤。

麦汁制备的结果是得到了特殊的“糖水”，还只是啤酒麦汁。

5

在漩涡中过滤：

将啤酒花取出



6.冷却：

将热麦汁进行冷却

10°C---底部发酵酵母

14-18°C---顶部发酵酵母

7.投放酵母

将活化的酵母添加到麦芽汁中。

8.发酵：

酵母把糖变成酒精

和二氧化碳。二氧化碳只有部分溶解在啤酒，大部分会挥发掉。

对于酵母来说，冷却的麦芽汁可以为它提供丰富的营养，酵母将糖转化为酒精和二氧化碳（CO₂）。当糖被消耗完后，酵母需要被移除。在接下来的熟化阶段，残余的酵母和糖，发酵副产物被沉淀下来，这样啤酒才能有更好的风味。

9.熟化：

当大部分酵母发酵副产物被移出、降解后，啤酒将在低温下（约 6°C 或更低）完成熟化过程，一般持续 2-4 周以上。

