

深圳技术大学（筹）考试答题纸

(以论文、报告等形式考核专用)

二〇一七 ~ 二〇一八 学年度第 一 学期

课程编号	课程名称	国际课程	主讲教师	Siegfried Schramm	评分
				el、申文静	
学号	2016321026	贺思华			
	2017321004	姓名 刘航兵	专业年级	机械设计制造及自动化	2017 级

教师评语:

啤酒酿造课程报告

1. LabVIEW 学习



开始的课程中我们学习了 LabVIEW 软件，学习了如何使用这个软件。学习了该软件的控制面板和功能面板的部分功能。并使用这些功能进行了编辑体积计算和温度控制的练习。这个软件的学习对我们以后进行工业编程具有启发意义。也可以让我们去探索和自学 LabVIEW 软件。

2. 啤酒酿造



在啤酒酿造课程中我们学习了啤酒酿造的具体过程。尽管我们开始了解了啤酒的酿造过程。但是在实践中我们学到了许多理论不能教给我们的实际问题。通过这次实验我更加深入的了解了啤酒酿造过程，将啤酒酿造过程的理论和实践结合的更加紧密。我们学到了理论

学不到的，例如去实践了小麦的碾磨过程，学到了我们在碾磨小麦的时候最后要先加入水湿润小麦防止碾磨过程粉尘过大也可以使麦皮更加完整。在将糖化完成的小麦过滤的时候要在过滤罐中加入缓存水防止麦汁直接冲过过滤网。还有在控制加热温度时控制温度的意义，利用麦芽中的一些蛋白质让淀粉转化为糖类物质，到多少度时麦芽汁中淀粉和糖分的如何。

当然我们在实验过程中也遇到了问题



再转罐的时候过滤罐中的麦汁溢出了。经过我们的分析和讨论，得到了是因为我们在开始计算麦汁的体积时候没有将缓存水的体积算入其中的结论。还有我们在过滤过程中速率过慢，花费了很多时间。我们

最后研究发现可能是因为我们研磨的小麦过细，不能形成完美的过滤层。过滤效率慢甚至堵塞了过滤罐。这花费了我们很多时间，但在这个过程中我们也学习到了很多关于啤酒的知识。了解了啤酒酿造过程的物质的转化。



学习了如何测麦汁的含糖量。学习了如何品尝啤酒。了解了啤酒的众多种类，给了我们启发。让我们以后啤酒酿造提供了多个方向。