

昆明20吨小啤酒厂酿酒设备自动化精酿啤酒设备生产厂

产品名称	昆明20吨小啤酒厂酿酒设备自动化精酿啤酒设备生产厂
生产厂家	北京史密力维环保科技有限公司
价格	98000.00/套
规格参数	品牌:史密力维 型号:2350*2000 产地:河北沧州
公司地址	北京市大兴区永大路1号院16号楼2层204
联系电话	18910720300

产品详情

昆明20吨小啤酒厂酿酒设备自动化精酿啤酒设备生产厂

史密力维啤酒设备有限公司（SMLW）是一家集研发、设计、制作、安装、培训啤酒设备生产厂家，从事啤酒设备机、自酿啤酒设备、酒店

全自动精酿啤酒设备的工作原理：

1.原材料处理

首先需要将水、麦芽、啤酒花等原材料加入设备，设备内置仓储系统可以按照事先设置好的程序将原材料自动混合并进行磨碎。为了保证原材料充分混合，

这个过程一般需要持续几分钟或几十分钟，具体时间取决于所采用的设备型号和酿造方式。

2.糖化

糖化一般是指将麦芽混合水后加温并保持一段时间，使麦芽中的淀粉糖化为单糖或双糖，*终形成糖汁。在全自动精酿啤酒设备中，

糖化采用的是自动化的温控设备进行控制。因为麦芽的自带酶和水的温度对于啤酒口感有很大的影响，所以控制糖化时间和温度是酿造高品质啤酒的关键所在。

3.过滤

在酿造啤酒的过程中还需要一个过滤工艺，将糖汁中的不溶性杂质和固体废物去除。全自动精酿啤酒设备在完成糖化后，会自动启动过滤器，将糖汁过滤，

去除残渣和浊液，并将糖液引入烧锅。这个过程的时间也取决于所采用的设备型号和酿造方式。

4.煮沸和酿造

煮沸环节是完成啤酒酿造的关键阶段，不仅有助于消毒，而且会释放出啤酒花的苦味和芳香香气。在全自动精酿啤酒设备中，

烧锅会启动来加热啤酒糖液，当温度达到一定值后，会降低温度来促进酵母发酵。整个煮沸过程一般需要一个小时到两个小时不等，也取决于所采用的设备型号和酿造方式。

5.发酵和储存

在煮沸完成后，啤酒糖液会进入一个独立的发酵罐或酒桶，通过自动化的温度控制使酵母发酵。

这个过程一般需要持续数天到几周不等，取决于所采用的酵母类型、温度和所期望啤酒的品质。完成发酵后，啤酒会被自动地输送到储酒罐中进行储存。