

# 昆明3000吨大型啤酒厂精酿啤酒设备

产品名称	昆明3000吨大型啤酒厂精酿啤酒设备
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:中国
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3000吨大型啤酒厂精酿啤酒设备

#### 大型啤酒厂啤酒设备配置

1、原料贮仓；2、麦芽筛选机；3、提升机；4、麦芽粉碎机；5、糖化锅；6、大米筛选机；7、大米粉碎机；8、糊化锅；9、过滤槽；10、麦糟输送；

11、麦糟贮罐；12、煮沸锅/回旋槽；13、外加热器；14、酒花添加罐；15、麦汁冷却器；16、空气过滤器；17、酵母培养及添加罐；18、发酵罐；

19、啤酒稳定剂添加罐；20、缓冲罐；21、硅藻土添加罐；22、硅藻土过滤机；23、啤酒精滤机；24、清酒罐；25、洗瓶机；26、灌装机；27、杀菌机；

28、贴标机；29、装箱机。

#### 啤酒厂啤酒设备生产流程

糖化——发酵——储酒——过滤——包装。

---

糖化的作用解释起来比较复杂，外行理解不了，简单点说就是把大麦芽和大米等固体原料做成可供酵母发酵的麦汁，并添加酒花。

发酵就是让酵母利用麦汁中的糖类进行无氧发酵，产生酒精和二氧化碳，还有各种风味物质，把麦汁变成啤酒。

发酵完成后的啤酒通常还要再低温储存一段时间才进行下一步。

过滤就是把发酵完成后的啤酒中的固体物质(主要是酵母)过滤除去，让啤酒清亮。

包装就是把过滤好的啤酒包装成成品并杀菌。

## 大型啤酒厂设备布局

**原料处理区：**设备布局应考虑原料的运输和储存，尽量减少人工操作和物料交叉污染。建议将麦芽仓、麦芽破碎机和输送带等设备集中在原料处理区。

**酿造区：**设备布局应考虑生产流程，尽可能缩短原料到成品的时间。建议将糊化锅、麦糟罐等设备集中在酿造区。

**发酵区：**设备布局应考虑发酵罐的数量和大小，以及温度和通风等因素。建议将发酵罐、温度控制系统和排气系统等设备集中在发酵区。

**过滤区：**设备布局应考虑过滤器的数量和类型，以及过滤器布的更换和清洗。建议将过滤器、离心机等设备集中在过滤区。

**瓶装区：**设备布局应考虑瓶装机的数量和速度，以及瓶子的清洗和消毒。建议将瓶清洗机、灌装机和贴标机等设备集中在瓶装区。

**辅助区：**设备布局应考虑辅助设备的数量和使用频率，以及设备的维护和保养。建议将蒸汽锅炉、压缩空气机和冷却器等设备集中在辅助区。