

5000升啤酒糖化大型啤酒精酿啤酒设备

产品名称	5000升啤酒糖化大型啤酒精酿啤酒设备
生产厂家	河北史密力维环保科技有限公司
价格	139999.00/套
规格参数	品牌:史密力维 型号:100L-5000L 产地:河北沧州
公司地址	青县马厂王维屯工业园
联系电话	13131736699

产品详情

5000升啤酒糖化大型啤酒精酿啤酒设备

啤酒酿造设备一般包括六个部分：糖化、发酵、粉碎、制冷、清洗和控制系统。。

目前的糖化系统根据配置分为两器设备、组合三器设备、三器设备，甚至四器设备。我们比较了酒吧、餐吧、啤酒屋的设备(也是中小型啤酒设备销售多的类型)。

1.一种是两器糖化。

它分为糖化过滤锅和煮沸的旋沉槽。字面意思是两个锅和两个容器。如果你买这个，你会发现酿酒需要更长的时间。这种组合方式在酿造过程中没有多余的锅来烧热水，所以在前期准备阶段，你需要先烧一部分洗糟水，并放入发酵罐中储存。然后进行糖化-过滤-煮沸-

旋沉的常规作业。洗糟时，需要将水从发酵罐中打回过滤槽进行清洗。稍微计算一下就能看出，增加了前期先烧热水和来回倒的时间，操作起来明显麻烦很多。一般也会配备一个热水罐，不过设备费用也会高很多。

两器糖化+热水罐

2.第二种是两罐三器糖化。

它包括糖化过滤锅、煮沸旋沉锅和暂存槽。也就是说，有两个锅，但有三个容器。美国的两罐三罐糖化，两个锅都可以加热。糖化前的投料水可以直接在糖化过滤槽中加热，非常方便。过滤时，将糖化

78

°，进行洗糟。两器设备没有地方烧热水洗糟的尴尬直接避免。减少时间投入，提高糖化作业效率。糖化快了，产量自然也就上来了。