

啤酒生产设备 3000升精酿啤酒设备供应商

产品名称	啤酒生产设备 3000升精酿啤酒设备供应商
生产厂家	河北史密力维环保科技有限公司
价格	158000.00/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

啤酒生产设备 3000升精酿啤酒设备供应商

史密力维原浆啤酒设备采用激光切割和弧焊机制造技术，能够实现无菌操作。精酿啤酒设备采用聚氨酯保温措施，整体及管道布局美观大方，无卫生死角。操作方便，性能稳定、安全、自动化程度高。设备型号从100升-5000升，种类多样，也可以量身定制。发酵罐采用不锈钢材料焊制而成，外部采用不锈钢抛光处理，内部有高压发泡保温，底部呈锥形。

首先精酿啤酒不同于普通的工业啤酒。我们在制作精酿啤酒的时候不会像工业啤酒那样考虑成本。精酿啤酒的酿造只使用麦芽、啤酒花、酵母和水进行酿造，不添加任何人工添加剂。且麦汁糖度更高，啤酒花添加量更多，所以酿造出来的啤酒口感更醇厚。

想上精酿啤酒的话

，你大致需要 精酿啤酒设备 啤酒配方

精酿啤酒设备

精酿啤酒有粉碎，糖化，过滤，煮沸，控温等步骤。一般的设备商会分开生产各步骤设备。这样的话投资成本偏大，占地面积偏大。 啤酒配方

好的啤酒配方是生产出来的啤酒是否好的重要决定因素。

因各地区喜欢的啤酒种类和口味的不同，啤酒的配方也是多种多样。

史密力维原浆啤酒设备的特点：

1.

酿制原汁原味的啤酒，它不仅能生产出冰凉的鲜啤酒，冬天的暖啤酒，而且能为不同消费者提供不同风味和营养的原浆啤酒，如黄啤，黑啤，红啤、螺旋藻绿啤酒和女士各种果味啤酒等。又能让顾客身临其镜感受啤酒生产的独特魅力。

2.

生产不使用任何辅料和添加剂，啤酒设备现场酿造各种不同口味鲜啤酒，从原料粉碎 糖化 煮沸 过滤 发酵 出酒，整个啤酒生产过程均现场完成，设备需要用电。酿造步骤为：麦芽粉碎 糖化 过滤 煮沸 旋涡沉淀 麦芽冷却 发酵 出酒。

啤酒发酵属于低温下层发酵，口味纯厚，稳定，口感好，不经任何热处理，保持了啤酒的营养物质。







