

德国特酿小麦啤酒经销商

发布日期：2025-09-22

啤酒，可以说是作为成年人的我们，较早接触的酒品，喝的基本是罐装啤酒及国产啤酒，刚开始喝一口啤酒的时候，感觉这玩意咋是苦的，不冰着喝味道像“niao”一样，难喝，但喝开后，又像着了魔一般“无酒不欢”。为何会有这样的念头，啤酒为何喝着带苦味？对这些啤酒问题，我们要了解啤酒的一些历史、酿造过程及主要制作材料。

啤酒据说较早发源于8000年前的中东地区，由苏美尔人酿造制作出来的，当地居民用大麦酿制的一种含1~2度的低度酒精饮料，这就是较早的啤酒雏形。当然，那个时候所谓的“啤酒”，估计是泡大麦的水经过发酵后的样子吧，相信味道很差，你也没有勇气喝下去。

后来大概到了公元887年以后，啤酒才真正地带有了现在所说的啤酒苦味，因为在那时候起，当时的人开始往啤酒中添加了啤酒花。

啤酒花在啤酒的配料表中是一定要有的原料，可现在绝大部份酒厂，为了摊低成本，获取更多利润，使用的却是啤酒花提取液、啤酒花浸膏或啤酒花制品，虽说“存在即有理”，可这些都属于啤酒花经过萃取后的成品，真实的酒味，与纯粹使用啤酒花酿造的啤酒差别很大。精酿啤酒都具有浓郁的香气，高含量的麦芽汁，厚重饱满的口感，营养价值更高，售价高等特点。德国特酿小麦啤酒经销商

对于真正懂行的人来说，喝啤酒不是看价格，而是需要看啤酒的配料表，学会这个方法，保证能买到物美价廉的精酿好啤酒。

我们在购买啤酒时会看到配料表里的原料，通常会见到有大米，淀粉，糖浆之类，因为大米的成本比麦芽要便宜太多，而且加入大米后会掩盖啤酒的苦味，所以大米在很多国产啤酒里能见到，而糖浆比大米还要廉价，所以啤酒里只要有这几种原料，口感上不用想，肯定是寡淡如水。

所以我们在买啤酒时，要选择酒精度在4度以上的，这种喝起来口感才醇香。而在国际上，公认的高级啤酒是酒精度12°以上的，因为它酿造周期长，保存时间久。不过这样的啤酒一般很难喝到，而且极其容易喝醉。

桶装的扎啤有很多都是小厂生产的，酒厂啤酒发酵温度5度，所以比较凉。没有经过杀菌所以保质期很短，过期的还会引起腹泻。所以建议大家最好不要喝这种啤酒。德国特酿小麦啤酒经销商因此啤酒配料表中含有大米、酒花浸膏、淀粉和糖浆的都不能称之为“精酿啤酒”。

啤酒的世界发展：

啤酒的起源与谷物的起源密切相关，人类使用谷物制造酒类饮料已有8000多年的历史。已知较古老的酒类文献，是公元前6000年左右巴比伦人用黏土板雕刻的献祭用啤酒制作法。公元前4000年美索不达米亚地区已有用大麦、小麦、蜂蜜制作的16种啤酒。公元前的3000年起开始使用苦味剂。公元前18世纪，在古巴比伦国王汉穆拉比颁布的法典中，已有关于啤酒的详细记载。

公元前1300年左右，埃及的啤酒作为国家管理下的优良产业得到高度发展。拿破仑的埃及远征军在埃及发现的罗塞塔石碑上的象形文字表明，在公元前196年左右当地已盛行啤酒酒宴。啤酒的酿造技术是由埃及通过希腊传到西欧的。1881年，有人发明了酵母纯粹培养法，使啤酒酿造科学得到飞跃的进步，由神秘化、经验主义走向科学化。蒸汽机的应用，1874年冷冻机的发明，使啤酒的工业化大生产成为现实，全世界啤酒年产量已居各种酒类的重中之重。

大麦啤酒和小麦啤酒有何区别？

1. 口感和味道区别很大：

纯的大麦啤酒口感和味道上有特有的大麦苦味，入口以后还有苦尽甘来的感觉；小麦啤酒讲究的是香，也就是喝过以后有麦芽香味。

2. 价格上的差别：

高级的啤酒基本都是以大麦芽酿造的，小麦啤酒要比大麦啤酒低上一个档次，因此纯的大麦啤酒价格都要高过小麦啤酒。

3. 麦芽浓度和酒精度的区别：

衡量啤酒好喝与否的关键在于麦芽浓度和酒精度的高低，大麦啤酒的原麦汁浓度可以做到很高，即使一些添加大米的原麦汁浓度也可以做到11°，酒精度大麦啤酒好的可以达到10°以上，甚至更高；小麦啤酒的原麦汁浓度一般在12°左右，酒精度大多在4°左右，因此要讲啤酒有劲有味，大麦啤酒是完胜小麦啤酒的。精酿啤酒的争议点就在于是风口还是噱头？

精酿啤酒，给人一种很高级很昂贵的感觉。如今很多人都听说或者喝过精酿啤酒，不过如果你问什么是精酿啤酒，多数人都会给出是一种高级啤酒的回答。其实，精酿啤酒的含义可不止于此。

国外的酿酒师协会把精酿啤酒定义为小型，单独和传统的酿酒师酿制的啤酒。因此，精酿啤酒与工业啤酒就完全区别了出来。随着科学进步的发展，如今工业化也能生产出非常优良的啤酒。所以是否被称之为精酿啤酒，并不能就因此断言是不是优良好酒。

现在我们所说的精酿啤酒，更多的是使用这一术语表示一种概念。它表达着酿酒师对于啤酒的追求，是酿酒师对于工业革命以前不同地方不同口味啤酒的传统酿造方法的执着；是酿酒师对于寻找开创一种新的啤酒风格口味的创新追求。小麦白啤是啤酒型式和种类中极具特色和魅力的产品。

德国特酿小麦啤酒经销商

精酿啤酒是酿酒师对于工业革命以前不同地方不同口味啤酒的传统酿造方法的执着。德国特酿小麦啤酒经销商

啤酒的工艺分类：

◆ 浑浊啤酒[turbid beer]在成品中含有一定量的酵母菌或显示特殊风味的胶体物质，浊度大于等于2.0EBC的啤酒。除特征性外，其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

◆ 果蔬汁型啤酒[beer with fruit and vegetable flavor]添加一定量的果蔬汁，具有其特征性理化指标和风味，并保持啤酒基本口味。除特征性外，其他要求应符合相应啤酒的规定。

◆ 果蔬味型啤酒[taste of fruit and vegetable beer]在保持啤酒基本口味的基础上，添加少量食

用香精，具有相应的果蔬风味。除特征性外，其他应要求符合相应啤酒的规定。

◆ 上面发酵啤酒 采用上面酵母。发酵过程中，酵母随CO₂浮到发酵面上，发酵温度15～20℃。啤酒的香味突出。

◆ 下面发酵啤酒 采用下面酵母。发酵完毕，酵母凝聚沉淀到发酵容器底部，发酵温度5～10℃。啤酒的香味柔和。世界上绝大部分国家采用下面发酵啤酒。德国特酿小麦啤酒经销商

金郁金香（上海）贸易有限公司专注技术创新和产品研发，发展规模团队不断壮大。公司目前拥有较多的高技术人才，以不断增强企业重点竞争力，加快企业技术创新，实现稳健生产经营。诚实、守信是对企业的经营要求，也是我们做人的基本准则。公司致力于打造高品质的Bizon彼茨浓精酿，泽西娟姗纯牛奶。公司凭着雄厚的技术力量、饱满的工作态度、扎实的工作作风、良好的职业道德，树立了良好的Bizon彼茨浓精酿，泽西娟姗纯牛奶形象，赢得了社会各界的信任和认可。