

家 酿 啤 酒

黎润钟

(广东轻工职业技术学院,广东 广州 510300)

摘 要: 介绍家酿啤酒的原料和酿制过程及探讨我国开发家酿啤酒的前景。

关键词: 家酿啤酒; 浓缩麦芽汁; 活性干酵母; 发展前景

中图分类号: TS262. 5 文献标识码: C 文章编号: 1001- 9286(2001) 04- 0109- 01

Family- brewing Beer

LI Run- zhong

(Guangdong Light Industry Vocational School, Guangzhou, Guangdong 510300, China)

Abstract: The raw materials and brewing process of family- brewing beer were introduced and the prospects of family- brewing beer in China were investigated in this paper. (Tran. by YUE Yang)

Key words: family- brewing beer; concentrated wort; active dry yeast; prospect

在周末派对、生日派对,在圣诞节、元旦、春节的欢乐气氛中,主人从冰箱中拿出瓶装啤酒,自豪地对客人说,这是我家酿的啤酒,请大家品尝……于是在兴高彩烈的干杯和祝福声中,亲朋畅饮着家酿啤酒,并赞扬主人酿制啤酒的本领,使主客均十分高兴。这种欢乐的浪漫的景象出现在澳洲、美国、加拿大、德国和法国许多家庭中。这里就介绍家酿啤酒的概况,以抛砖引玉。

家酿啤酒就是在家庭中,以浓缩麦芽汁(含酒花成分)为原料,加入啤酒活性干酵母,经发酵酿制而成的生啤。

1 原料

1.1 浓缩麦芽汁 浓度 82%~ 84%,含酒花成分,不加防腐剂,用马口铁罐包装。

1.2 啤酒活性干酵母 用量为啤酒量的 0.022%,或浓缩麦芽汁量的 0.8%~ 1%。以铝箔真空包装,低温贮藏,每包酵母重量 10g 和 20g,每 10g 酵母可酿制啤酒 4.5L(640ml 共 7 瓶),需浓缩麦芽汁 1kg。

1.3 啤酒澄清剂 与啤酒厂用澄清剂相同,以铝箔小袋真空包装,每包 2g(粉末状)。作用是在主发酵后期加入,使啤酒酵母和絮状物沉淀,而在上层获得澄清啤酒。用量为啤酒量的 0.01%(即相当 1kg 浓缩麦芽汁用 0.5g)。

1.4 精制白糖 小袋包装的一级精制白糖,每小包 5g,在后发酵开始时加入,每瓶(640ml)加 1 包。作用是在玻璃瓶打上皇冠盖后进行后发酵,产生二氧化碳,溶解啤酒之中。

2 家酿啤酒生产工艺

以 1kg 浓缩麦芽汁为基准,加水比 1: 6 可酿制啤酒 7 瓶(640ml),酿制时按比例类推。

1kg 浓缩麦汁(84Bx) → 加 75℃ 开水 3kg 稀释麦汁浓度约 21Bx → 加冷水(纯水或蒸馏水) 3kg 第二次稀释麦汁 11~ 12Bx → 掌握在 25~ 27℃ 直接加入啤酒活性干酵母 → 主发酵罐 4~ 6 天 → 加入啤酒澄清剂(先用温水溶解) → 静置一天 → 在离主发酵底部约 3cm 的阀门放发酵液到洗净的啤酒(B) 瓶中(先放入精制白糖 5g),每瓶装 620~ 640ml(即留 4~ 6cm 瓶颈空间) → 打皇冠盖 → 在 22~ 25℃ 中后发酵 5~ 7 天 → 放冰箱下层静置 14~ 18 天 → 饮用时取出(切勿摇动,让酵母沉淀瓶底),开盖后啤酒即有细腻泡沫产生,慢

慢倒入啤酒杯中,即可品尝饮用。

3 家酿啤酒设备

3.1 主发酵罐 用于麦芽汁稀释及主发酵之用。国外为特制的优质无毒塑料罐,总容积约 37L,罐径与罐高比为 1: 1.15(罐径 350mm,罐高 400mm),盖子为厚塑料制,为快开式螺栓盖,盖上一孔,放上 U 型发酵呼吸管,拔出此管换上漏斗,以加啤酒澄清剂。加澄清剂后换回发酵呼吸管(有一段水柱起水封作用)。

3.2 手动打盖器 普通式皇冠盖手动打盖器或简易套管式手工木锤敲击打盖器(家酿啤酒封盖不必像啤酒厂封盖那么严密)。

3.3 糖度计或比重计及贴纸式温度计 用于量度麦汁浓度及测量发酵罐内液体温度。

4 质量与成本

家酿啤酒质量接近市场生啤,但嫩酒味较重不够爽口,无异味,有麦芽和酒花香气,保持啤酒风味。

4.1 测出部分数据

发酵前麦汁 11~ 12Bx,发酵后固形物浓度 3.5~ 4Bx。

家酿啤酒酒度 3%~ 3.5%(v/v)。

饮用前啤酒瓶内压力 0.35~ 0.45MPa。

4.2 成本估计(不计玻瓶)

采用进口原料酿制,每瓶(640ml) 3~ 3.5 元;如用国产原料酿制,每瓶(640ml) 2~ 2.5 元。

5 发展前景探讨

家酿啤酒发展前景如何?是否适合我国国情?这个问题见仁见智,实难下结论。笔者了解的意见归纳如下:

5.1 市场有的是啤酒,随时可买到,何必自己酿制这么麻烦,估计家酿啤酒在中国没有什么发展前途。

5.2 既然国外家酿啤酒搞了多年,自然有它存在的价值,有酒文化内涵,满足部分人的爱好,随着人们生活和文化水平的提高,可试验在旅游区、度假村、夜总会、酒吧、私人别墅等逐步推广。

5.3 目前我国还不具备发展家酿啤酒的环境和条件,可能过十年八年会有发展。这个问题可由市场调查部门广泛了解读者和消费者的看法,进一步由专家研讨,以探讨家酿啤酒的发展前景。●

收稿日期: 2001- 03- 12

作者简介: 黎润钟(1936-),男,广州人,大专,高级讲师,曾任广东酿酒协会副会长、秘书长,发表文章 70 多篇,主编、参编论著 4 部,编写教案 30 多万字。1994-2012 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net