

<<喝自己酿的啤酒>>

图书基本信息

书名：<<喝自己酿的啤酒>>

13位ISBN编号：9787807399322

10位ISBN编号：7807399325

出版时间：2011-5

出版时间：中原农民

作者：高岩

页数：274

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<喝自己酿的啤酒>>

### 内容概要

高岩编著的《喝自己酿的啤酒》的中国第一部家庭啤酒酿制指南。它介绍了精工啤酒酿酒师的捷径，全套图解家庭酿制过程，专业的啤酒品尝方法，十大经典国际著名啤酒配方以及特殊麦芽的简易制作。适合家庭啤酒酿造爱好者，小型啤酒屋酿酒技师以及大型啤酒公司技术人员阅读。

<<喝自己酿的啤酒>>

作者简介

高岩，南京人。  
化学专业硕士。  
身高186厘米，体重110千克，无房无车，啤酒爱好者。  
欧菲啤酒创始人。

## <<喝自己酿的啤酒>>

### 书籍目录

#### 第一篇真正的啤酒

1. 净身洗脑
2. 真正的啤酒
  - 2.1 啤酒的定义
  - 2.2 啤酒发酵的基本原理
  - 2.3 啤酒酿制过程
  - 2.4 酿造艺术
  - 2.5 啤酒的种类
  - 2.6 哪里有精工啤酒

#### 第二篇家庭自酿速成班

3. 酿造的准备
  - 3.1 你的处女秀
  - 3.2 酵母小麦啤
  - 3.3 设备准备
4. 酿造速成班教程
  - 4.1 操作步骤
  - 4.2 装瓶
  - 4.3 饮用
  - 4.4 酿制更好的啤酒

#### 第三篇被你玩弄的啤酒原料

5. 麦芽
  - 5.1 麦芽的结构
  - 5.2 发芽程度
  - 5.3 常用麦芽种类
  - 5.4 啤酒的颜色
  - 5.5 麦芽出糖率
  - 5.6 麦芽汁浓度与比重
  - 5.7 糖的计算和转化效率
  - 5.8 麦芽汁起始比重
  - 5.9 发酵终点比重
  - 5.10 如何确定麦芽的用量
  - 5.11 英制单位
  - 5.12 特殊麦芽的制作
6. 水
  - 6.1 水的重要性和多样性
  - 6.2 影响水质的因素
  - 6.3 简单的水处理
7. 啤酒花
  - 7.1 啤酒花的作用
  - 7.2 啤酒花的种类
  - 7.3 啤酒苦度单位
  - 7.4 啤酒花的使用
8. 酵母
  - 8.1 什么是酵母
  - 8.2 酵母种类

## <<喝自己酿的啤酒>>

8.3 酵母的一些术语

8.4 影响酵母的因素

8.5 发酵的副产品

第四篇酿造工艺与原理

9.出糖的原理

9.1 生物酶对出糖的作用

9.2 出糖控制步骤

9.3 出糖相关的测量与计算

10.水处理

10.1 水源报告

10.2 决定出糖时pH值的因素

10.3 调节出糖系统的pH值

10.4 剩余碱度与啤酒颜色

10.5 《啤酒纯净法》与化学试剂

11.出糖的操作

11.1 温度控制

11.2 过滤和洗糟工艺

11.3 制作一些简单的设备

12.麦芽汁的熬煮与冷却

12.1 麦芽汁的熬煮

12.2 回旋沉淀

12.3 冷却

12.4 冷却的方法

13.酵母准备与倍

13.1 消毒

13.2 酵母数量

13.3 收获酵母

13.4 麦芽汁的营养

13.5 温度

14.发酵工艺

14.1 等待阶段

14.2 麦芽汁充氧

14.3 成长阶段

14.4 发酵阶段

14.5 沉淀阶段

14.6 倒罐和二次发酵

14.7 成熟阶段

14.8 发酵容器的选择

15.瓶中发酵与啤酒保存

15.1 瓶中发酵原理

15.2 瓶中发酵工艺

15.3 瓶中发酵的计算

15.4 瓶中发酵vs二次发酵

第五篇酿自己的啤酒

16.设计自己的啤酒

16.1 做个艺术家

16.2 啤酒的种类

## <<喝自己酿的啤酒>>

16.3 设计什么样的啤酒

16.4 啤酒参数

16.5 调整啤酒的口味

17.啤酒鉴赏

17.1 鉴赏内容

17.2 做个品酒师

18.十大经典啤酒配方

18.1 艾尔啤酒

18.2 拉格啤酒

附录啤酒的营养

F.1 给我个理由，我就把它吃了

F.2 啤酒的营养

F.3 啤酒让你长胖吗

结束语

## <<喝自己酿的啤酒>>

### 章节摘录

版权页：插图：麦芽的发芽程度对于麦芽的性能也很重要。

如果发芽程度不够，很多发酵所需要的物质还没有形成，还不能够用于酿制啤酒，这样麦芽利用率就很低。

如果发芽过度，很多原来应该出现在啤酒里的营养就被麦芽给消耗了。

发芽程度可以用肉眼观察麦麸下面的芽头的长短来判断。

一粒发芽完全的麦芽头的长度应该是谷粒长度的3 / 4-1倍长。

比这个短，就表明发芽不完全，比这个长就是发芽过度了。

在图5.1中，麦芽头的长度为整个麦芽高度的3 / 4 ~ 1倍。

发芽程度不同的麦芽的最大区别在于酶的含量，以及对糊粉层的破解程度不同。

各种发酵程度的麦芽在酿造中都会被使用。

笼统地说，发芽程度高的麦芽，淀粉转化出糖的步骤比较简单；发芽程度低的麦芽的出糖工艺略为烦琐，但它可以给啤酒增加其独有的风味。

麦芽生产的过程就是使大麦发芽，然后在适当的时机停止发芽，烘干，并通过震荡的方法除掉麦芽颗粒上的芽头和小须根。

处理完的麦芽看上去像颗饱满的麦粒，吃起来应该像烤花生一样香脆。

加热烘干的过程中，有一些麦芽内部的酶也同时消失，留下部分活性酶。

活性酶含量越高的麦芽，它的糖化能力也就越高，它就能转化更多的淀粉成为麦芽糖。

这些活性酶对麦芽淀粉转化为糖的各个步骤又有不同的作用。

<<喝自己酿的啤酒>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>