

<<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>