## 啤酒酿造科技丛书 精酿啤酒酿造技术





作者: 聂聪著

出版社:北京:中国轻工业出版社

出版日期: 2019.05

总页数: 414

介绍:本书以精酿啤酒酿造为主线,讲述了内容涵盖啤酒酿造原料,大麦芽及特种麦芽,酒花对精酿啤酒的香气影响,水质和酵母对啤酒酒体和风味的影响。简要介绍了啤酒酿造的各个过程,包括麦汁制备,啤酒发酵和后储,啤酒过滤和稳定处理等工艺过程。精酿啤酒的酿造取决于原料的选择和工艺方法的运用,正确的掌握啤酒风味的来源和缺陷形成的原因,能有效的提高啤酒的风味质量,酿造出口感和风味上乘的精酿啤酒。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/14612359.html) 查找全本阅读方式

啤酒酿造科技丛书 精酿啤酒酿造技术 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detai 1/14612359.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/14612359.html

书名: 啤酒酿造科技丛书 精酿啤酒酿造技术