

《啤酒检验》PPT课件

制作人：PPT创作者
时间：2024年X月

目录

- 第1章 简介
- 第2章 啤酒的原料
- 第3章 检验方法
- 第4章 质量评估
- 第5章 实践操作
- 第6章 总结

● 01

第一章 简介

课件介绍

本课件将介绍啤酒的检验方法和技术，帮助大家了解如何评估啤酒的质量和特点。啤酒检验是确保啤酒质量的关键步骤，通过科学的方法检验可以帮助酿酒师提升啤酒的口感和品质。

啤酒的种类

拉格啤

清爽易饮

白啤

酸爽口感

黑啤

浓厚苦味

艾尔啤

浓郁麦香



检验的重要性

保证质量

确保啤酒口感和品质

避免变质

及时发现啤酒的变质问题

生产控制

帮助酿酒师调整生产工艺

检测成分

检验啤酒中的酒精度和苦度等成分

01 了解原理

掌握啤酒检验的基本原理

02 掌握方法

熟悉啤酒检验的方法和步骤

03 质量评估

能够独立进行啤酒的质量评估

啤酒生产

麦芽处理

糖化和发酵的原料

瓶装灌装

保证啤酒的新鲜度

贮存成熟

让啤酒口味更加醇厚

酵母发酵

决定啤酒口感的关键步骤

啤酒口感特点

拉格啤

清爽适口
泡沫丰富

黑啤

浓郁麦香
苦味持久

IPA

果香浓烈
苦味突出

白啤

麦香清新
口感酸爽

啤酒检验技术

啤酒检验技术是通过对啤酒的外观、气味、口感等方面进行科学分析和测试，以确保啤酒的品质符合标准。主要包括感官评价、化学分析和微生物检测等方面。感官评价是最直观的检验方法，通过观察和嗅闻来评估啤酒的色泽、泡沫、气味和口感。化学分析则是利用仪器设备对啤酒中的成分进行检测，如酒精度、苦度、酸度等。微生物检测则是检验啤酒中微生物的种类和数量，以确保啤酒的卫生安全。



● 02

第2章 啤酒的原料

麦芽

在啤酒酿造中，麦芽是最关键的原料之一。它通过不同的制作过程影响着啤酒的口感和香气。有多种不同种类的麦芽可供选择，每种都会赋予啤酒不同的特点。



啤酒花

作用

调节苦味和香气

选择

根据啤酒风味需求
选择合适种类

种类

苦啤酒花、花香啤
酒花



01 影响

决定啤酒口感的重要因素

02 测试

通过水质测试仪检测水质

03 含量

水在啤酒中所占比例影响口感

酵母

作用

发酵
影响口感
产生二氧化碳

种类

顶发酵酵母
底发酵酵母
野生酵母

控制

温度控制
氧气供应
营养物质提供

酵母的作用

酵母在啤酒酿造中扮演着至关重要的角色，它通过发酵作用产生二氧化碳和酒精，影响着啤酒的口感和气泡。不同种类的酵母会赋予啤酒不同的风味特点。

01 发芽

将麦粒经过浸泡后放入温室进行发芽

02 烘干

将发芽的麦粒烘干以停止发芽过程

03 磨碾

将烘干后的麦芽进行磨碾，制成麦芽粉

不同种类的酵母

顶发酵酵母

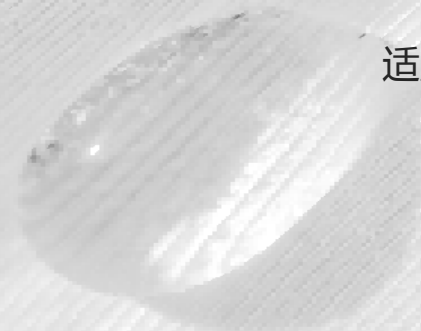
适用于高温发酵

野生酵母

自然产生在环境中的酵母

底发酵酵母

适用于低温发酵



● 03

第3章 检验方法

外观检验

色泽

浅黄
深琥珀

清澈度

透明
稍浑浊

气泡情况

丰富
稀疏

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/428113111007006053>