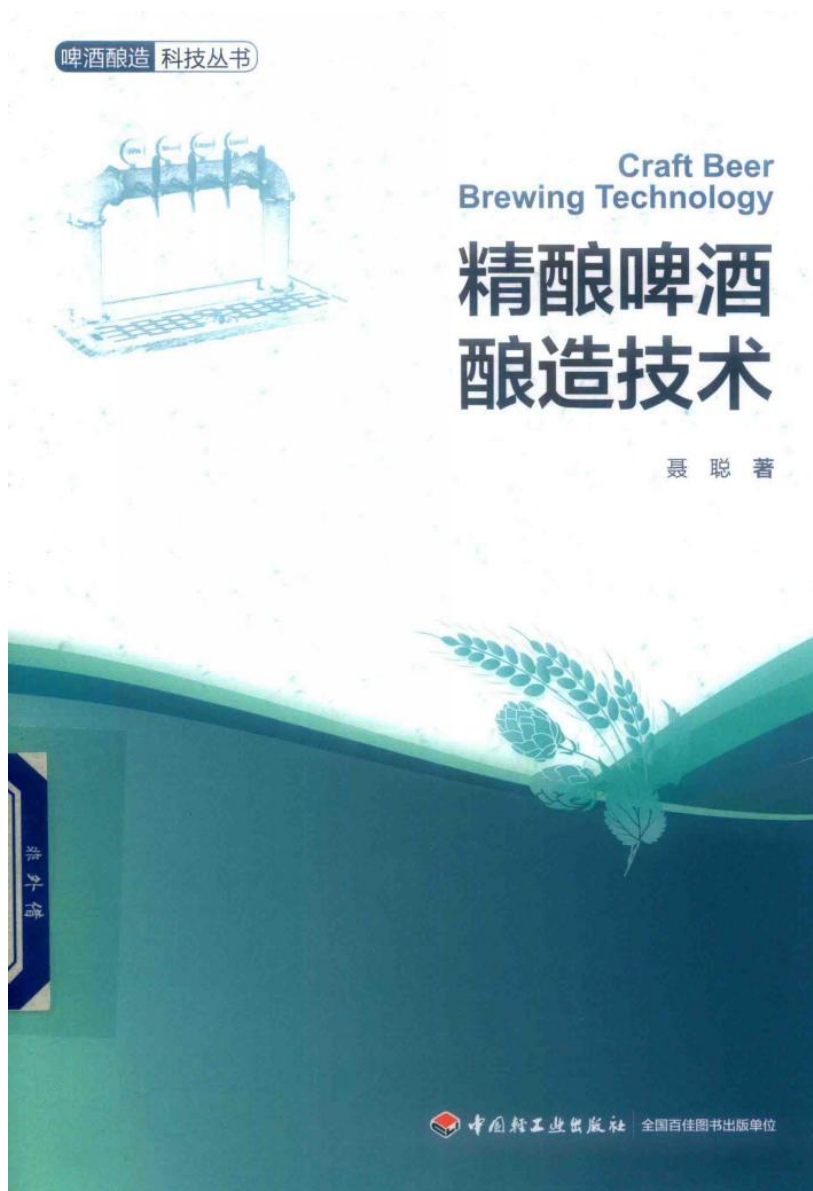


啤酒酿造科技丛书 精酿啤酒酿造技术



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.jiaoke.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/detail/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