

为什么啤酒厂需要现场制氮机？

虽然啤酒中的成分是固定的，但酿造啤酒却并非如此。它基本上是一个大的化学实验，每一个细节都需要完美，才能使啤酒具有理想的味道和口感。而这个过程中的一个关键组成部分就是氮气。

1. 为什么啤酒厂要使用制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）？
2. 基本的酿造过程可以分解为四个步骤：制麦、糖化、煮沸和发酵--而氮气在其中的许多步骤中都有使用。以下是手工酿酒厂使用制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）的一些方法。
3. 氮气是用来在批次之间彻底清理罐子的。氮气可以去除任何麦芽汁、麦芽浆或啤酒，以确保它们不会在罐中氧化，并为下一批次添加不受欢迎的酸味。
4. 氮气可以替换罐内的二氧化碳和氧气，帮助啤酒从一个罐子转移到下一个罐子。
5. 氮气在运输或储存前被注入酒桶，以帮助其增压。
6. 在酿造过程中，氮气可以被注入啤酒本身。与其仅仅使用二氧化碳来制造碳酸，不如使用 70%的氮气和 30%的二氧化碳的混合物。这使啤酒的味道和口感更加复杂。

酿酒厂现场制氮机的好处

由于氮气在酿造过程中有如此多的用途，为微型酿酒厂使用制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）是有意义的。与其大量订购氮气，处理空钢瓶，安排交货和取货，以及在这个过程中浪费气体，你可以按需创造你自己的氮气。以下是对啤酒厂使用制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）的好处的详细介绍。

1. 节省时间--如果你依赖于氮气的交付，你很有可能在某些时候会面临交付延迟的问题。这意味着你不得不停止生产，直到你的气体供应得到补充。有了现场制氮机（PSA 氮气机、氮气设备），你将永远不会耗尽，因为你是自己制造的。

2. 降低成本 - 尽管微型酿酒厂的制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）前期成本较高，但这些成本通常会在几年内被收回。这意味着随着时间的推移，使用氮气的成本会急剧下降，因为不会有经常性的费用。

为微型酿酒厂选择一个现场制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）

氮气在酿造过程中的用途如此之多，啤酒厂使用制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）的好处也如此之多，选择是相当明确的：使用按需使用的现场氮气，你可以节省时间和金钱，并制造出更好的啤酒。要了解更多关于现场制氮机如何帮助你的啤酒酿造工作，请现在联系我们。

