

什么是硝基啤酒？ - 如何对啤酒进行氮化处理

由于全世界的啤酒爱好者可以获得无限多的酒精饮料，酿酒师总是在寻找下一个突破口，以提供更愉快的饮用体验。将氮气用于食品，如用于改性气氛包装的氮气、硝基冷泡咖啡和硝基啤酒，最近已经变得非常流行。

传统上，大多数啤酒都注入了二氧化碳（CO₂），以创造一种活泼的气泡效果。然而，一些酒商正在用氮气替换二氧化碳，为他们最喜欢的酒创造一个不同的视角。

什么是硝基啤酒？

硝基啤酒是使用氮气而不是二氧化碳完成的啤酒。注入氮气的啤酒具有更光滑、更细腻的外观和味道，这主要是因为氮气与啤酒相互作用时产生的气泡更小。这些特征效果是因为氮气在很大程度上不溶于液体，因此给品尝氮气啤酒的人一种 "更重 " 的口感。

碳化与氮化

用碳化或氮化来完成一个酿酒过程有其优点和缺点。一方面，我们有碳酸化，这是一种长期存在的传统啤酒制造方法。碳酸化创造了一种具有较大气泡的啤酒，在舌头上提供了活泼、粗糙的感觉。相比之下，氮气啤酒的设置导致啤酒的气泡比碳酸啤酒的气泡小。

专家们关于哪种工艺创造出优质啤酒的辩论不可能很快结束。如果操作得当，无论哪种方法都会产生一种极好的饮料，消费者会根据对啤酒的外观和味道的主观期望来评分。

如何给啤酒加氮

通过在高压下结合氮气和二氧化碳的混合物，酿酒师可以制造出硝基啤酒。与二氧化碳相比，氮气具有很强的抗溶解性，这一特性被利用来获得具有高桶压但低碳化的啤酒。根据被氮化的啤酒类型，施加的压力是不同的。对于黑啤酒来说，大约 8 磅/平方英寸的压力足以使啤酒氮化。

在一杯氮化啤酒中看到的层叠效应是由于与啤酒液体相互作用时的不同溶解率造成的。当饮用时，氮气气泡被拉到杯子的两侧，而二氧化碳气泡则从中间上升。此外，使用放置在水龙头前的限流板会在饮用的啤酒中形成非常小的气泡，使其具有厚实的奶油色酒头，口感更顺滑，酸度更低。

硝化啤酒的气体成分

硝基啤酒的气体成分通常为 70%的氮气和 30%的二氧化碳。氮化啤酒中没有氧气，这使得它们能够更长久地保持其风味，因为氧化作用被降到了最低。

酿酒厂对氮气的使用

氮气在啤酒工业生产中几乎是不可或缺的，因为它的使用贯穿了啤酒制造过程的各个阶段。氮气在啤酒厂的一些主要用途概述如下：

氮气冲洗是为了消除啤酒厂容器中的气体杂质（二氧化碳和氧气），抑制不良氧化反应的发生。

氮气吹扫可以清除先前酿造的批次中的残余麦芽汁或麦芽浆，防止它们被氧化和破坏新的酿造。

加压的氮气可以作为一种运输介质，将啤酒从一个罐室推到另一个罐室。

氮气在运输、储存或使用前被用来给酒桶加压

在哪里购买啤酒厂的现场制氮机？

对于大规模、长期的啤酒厂运营来说，投资一台制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）而不是依赖使用通过气瓶供应的氮气是一个明智的商业选择。然而，在购买现场制氮系统时，应该考虑到相当多的问题。建议你从一个值得信赖的来源购买你的现场硝化啤酒发生器。

苏州希特气体提供了一个令人印象深刻的制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）的选择，适合你所有的啤酒厂需求。如果您的啤酒厂只有临时的制氮需求，请考虑我们的制氮机采购单位，然后再在您的永久流程中实施氮气。

在啤酒厂使用现场制氮机的好处

在啤酒厂整合制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）的首要好处是降低整体生产成本，有效地使用气体，不造成浪费，并减少停机时间。

降低运营成本

尽管购买和安装现场制氮机的成本可能看起来很高，但从长远来看，与花在气瓶供气上的费用相比，它的运行成本要低很多。

高效的气体使用

使用现场发生器将使操作人员在需要时只生产所需数量的气体。这提高了效率，因为所有产生的气体都被用于相关工艺，没有任何浪费。你也可以选择提供氮气纯度等级的现场发生器，以满足你的具体应用。

减少昂贵的供货停工期

使用气瓶提供的氮气的酿酒商可能会遇到停工的情况，他们的生产过程会因为供应商的延误而停止。购买一台制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）可以消除这个问题，因为所需的气体量可以在不中断生产周期的情况下全天候产生。

Spire Doc.

Free version converting word documents to PDF files, you can only get the first 3 page of PDF file.

Upgrade to Commercial Edition of Spire.Doc <<http://www.e-iceblue.com/Introduce/word-for-net-introduce.html>>.