

硝基啤酒中加入氮气使啤酒更加顺滑



发酵过程中发生的自然碳酸化是赋予啤酒特性和清脆感的原因。因此，可以想象，当有人提出在啤酒中加入更多的气体，特别是一种不是二氧化碳的气体时，酿酒界很快就会拒绝。

二氧化碳是在你每次喝一口普通啤酒时释放出来的东西。它作为酵母发酵的副产品被困在你的啤酒中。啤酒要么在包装过程中强制碳酸化，要么在瓶中调节。碳酸化使你的啤酒具有鲜明的质感，我们都知道没有人喜欢喝平淡的啤酒。

当酿酒界被介绍到在啤酒中添加氮气的想法时，这听起来是一种亵渎。氮气是一种几乎不溶于液体的气体，甚至要尝试溶解它，它需要加压并保持非常冷。

在啤酒中加入氮气这一简单的行为可以使其更加顺滑，并深刻地改变啤酒的温度。这些啤酒的顺滑性可以归因于一个事实，即氮气气泡比二氧化碳气泡小。

灌注氮气的啤酒的过程与你的普通啤酒有很大不同。每次倒氮气啤酒时，你要把它倒入玻璃杯中，直到装满大约 70-80%，然后把它放在一边，这样你就可以看到层叠的效果。这种层叠效应使啤酒看起来天鹅绒般顺滑，所有的乳白色气泡都会从啤酒中冒出来，适合饮用。层叠效应结束后，你把杯子盖上，你的啤酒就会有一个厚厚的泡沫头。

奶油味的硝基啤酒，具有层叠的效果

如何对啤酒进行氮化处理

在啤酒中加入氮气的过程被称为氮化。你给啤酒加氮的方式可以有很大的不同，这取决于你要加氮的啤酒的体积。你可以从气瓶中或通过使用制氮机向啤酒中添加氮气。

小型生产商通常使用压力罐将氮气注入啤酒中。对于黑啤酒来说，高于大气压的 7 磅/平方英寸的压力将使百万分之 40 的氮气留在溶液中，足以给我们带来中大型硝基口感。

来自酒桶或酒罐的硝化啤酒最好从专用的硝化啤酒龙头中饮用。它在水龙头之前有一个带小孔的限制板。这有助于氮气气泡的爆发，并确保有一个可观的酒头和奶油般的口感。

罐装氮气啤酒

吉尼斯公司是大型于硝化啤酒运动的公司，它想出了如何将它们罐装。在 1980 年

之前，硝化啤酒只在水龙头上供应，而且这些水龙头是专用的，只能用来倒硝化啤酒。吉尼斯公司通过制造塑料部件，帮助在压力下将氮气注入罐子和瓶子，从而彻底改变了这个行业。

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>>.