



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106221981 A

(43)申请公布日 2016.12.14

(21)申请号 201610787983.7

(22)申请日 2016.08.31

(71)申请人 郑华庭

地址 536000 广西壮族自治区北海市海城区工业园

(72)发明人 郑华庭

(74)专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理事务所(普通合伙) 11369

代理人 靳浩

(51)Int.Cl.

C12C 12/00(2006.01)

C12C 5/00(2006.01)

C12C 11/02(2006.01)

C12C 7/04(2006.01)

C12R 1/865(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

茶味啤酒的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种茶味啤酒的制备方法,包括:步骤(1)将大麦芽破碎后,加水;步骤(2)加入糖水搅拌,糖水中葡萄糖的质量分数为1~2%,升温至50~54℃,再加入淀粉酶和糖化酶,淀粉酶的质量相当于大麦芽质量的3~5%,温度升高至80~85℃,保温3~4h;步骤(3)添加啤酒花,煮沸;添加茶叶末,茶叶末为由以下过程制备:将茶叶研磨成粉末状,制成茶叶末,并将茶叶末炒制至温度20℃;步骤(4)冷却至20~30℃,加入啤酒酵母进行发酵,发酵时间为7~8h,啤酒酵母的质量相当于大麦芽质量的10~12%;步骤(5)杀菌处理。本发明所制备的啤酒中碳水化合物的含量降低,更健康。

1. 一种茶味啤酒的制备方法,其特征在于,包括:

步骤(1)将大麦芽破碎后,加水,使水分达到10~15%;

步骤(2)加入糖水搅拌,糖水中葡萄糖的质量分数为1~2%,升温至50~54℃,再加入淀粉酶和糖化酶,淀粉酶的质量相当于大麦芽质量的3~5%,糖化酶的质量相当于大麦芽质量的2~3%,温度升高至80~85℃,保温3~4h;

步骤(3)添加啤酒花,煮沸;添加茶叶末,茶叶末为由以下过程制备:将茶叶研磨成粉末状,制成茶叶末,并将茶叶末炒制至温度20℃;

步骤(4)冷却至20~30℃,加入啤酒酵母进行发酵,发酵时间为7~8h,啤酒酵母的质量相当于大麦芽质量的10~12%;

步骤(5)杀菌处理。

2. 如权利要求1所述的茶味啤酒的制备方法,其特征在于,所述步骤(1)中,使水分达到11%。

3. 如权利要求1所述的茶味啤酒的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中,糖水中葡萄糖的质量分数为2%。

4. 如权利要求1所述的茶味啤酒的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中,升温至52.5℃,再加入淀粉酶和糖化酶,淀粉酶的质量相当于大麦芽质量的3%,糖化酶的质量相当于大麦芽质量的3%,温度升高至83℃。

5. 如权利要求1所述的茶味啤酒的制备方法,其特征在于,所述步骤(4)中,发酵时间为7.8h,啤酒酵母的质量相当于大麦芽质量的11%。

茶味啤酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶味啤酒的制备方法。

背景技术

[0002] 啤酒是以大麦为主要原料,经过芽制备、原料处理、加酒花、糖化、发酵、储存、灭菌、澄清和过滤等工序制成。含酒精度最低,营养价值高,成分有水分、碳水化合物、蛋白质、二氧化碳及维生素等人体所需的营养物质。啤酒的营养成分丰富但是功能性相对较差,有“液体面包”之称,大量饮用会导致肥胖。

发明内容

[0003] 针对上述技术问题,本发明设计开发了一种含碳水化合物相对较少的茶味啤酒的制备方法。

[0004] 本发明提供以下技术方案:

[0005] 一种茶味啤酒的制备方法,包括:

[0006] 步骤(1)将大麦芽破碎后,加水,使水分达到10~15%;

[0007] 步骤(2)加入糖水搅拌,糖水中葡萄糖的质量分数为1~2%,升温至50~54℃,再加入淀粉酶和糖化酶,淀粉酶的质量相当于大麦芽质量的3~5%,糖化酶的质量相当于大麦芽质量的2~3%,温度升高至80~85℃,保温3~4h;

[0008] 步骤(3)添加啤酒花,煮沸;添加茶叶末,茶叶末为由以下过程制备:将茶叶研磨成粉末状,制成茶叶末,并将茶叶末炒制至温度20℃;

[0009] 步骤(4)冷却至20~30℃,加入啤酒酵母进行发酵,发酵时间为7~8h,啤酒酵母的质量相当于大麦芽质量的10~12%;

[0010] 步骤(5)杀菌处理。

[0011] 优选的是,所述的茶味啤酒的制备方法中,所述步骤(1)中,使水分达到11%。

[0012] 优选的是,所述的茶味啤酒的制备方法中,所述步骤(2)中,糖水中葡萄糖的质量分数为2%。

[0013] 优选的是,所述的茶味啤酒的制备方法中,所述步骤(2)中,升温至52.5℃,再加入淀粉酶和糖化酶,淀粉酶的质量相当于大麦芽质量的3%,糖化酶的质量相当于大麦芽质量的3%,温度升高至83℃。

[0014] 优选的是,所述的茶味啤酒的制备方法中,所述步骤(4)中,发酵时间为7.8h,啤酒酵母的质量相当于大麦芽质量的11%。

[0015] 本发明所制备的啤酒中碳水化合物的含量降低,更健康。

具体实施方式

[0016] 下面对本发明做进一步的详细说明,以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。

[0017] 本发明提供一种茶味啤酒的制备方法,包括:

[0018] 步骤(1)将大麦芽破碎后,加水,使水分达到10~15%;

[0019] 步骤(2)加入糖水搅拌,糖水中葡萄糖的质量分数为1~2%,升温至50~54℃,再加入淀粉酶和糖化酶,淀粉酶的质量相当于大麦芽质量的3~5%,糖化酶的质量相当于大麦芽质量的2~3%,温度升高至80~85℃,保温3~4h;

[0020] 步骤(3)添加啤酒花,煮沸;添加茶叶末,茶叶末为由以下过程制备:将茶叶研磨成粉末状,制成茶叶末,并将茶叶末炒制至温度20℃;

[0021] 步骤(4)冷却至20~30℃,加入啤酒酵母进行发酵,发酵时间为7~8h,啤酒酵母的质量相当于大麦芽质量的10~12%;

[0022] 步骤(5)杀菌处理。

[0023] 本发明通过精确设计啤酒生产的各环节中的参数,使碳水化合物被啤酒酵母所充分利用,从而减少了最终制备的啤酒中的碳水化合物,使啤酒更健康,更适宜人们饮用。

[0024] 本发明将茶叶末添加进去,使啤酒酵母一起进行发酵,从而使最终的啤酒中含有茶味以及茶叶的发酵产物,从而丰富啤酒的口感,增加啤酒的营养成分。炒制至合适温度的茶叶末更适合于发酵进程的发生。

[0025] 优选的是,所述的茶味啤酒的制备方法中,所述步骤(1)中,使水分达到11%。

[0026] 优选的是,所述的茶味啤酒的制备方法中,所述步骤(2)中,糖水中葡萄糖的质量分数为2%。

[0027] 优选的是,所述的茶味啤酒的制备方法中,所述步骤(2)中,升温至52.5℃,再加入淀粉酶和糖化酶,淀粉酶的质量相当于大麦芽质量的3%,糖化酶的质量相当于大麦芽质量的3%,温度升高至83℃。

[0028] 优选的是,所述的茶味啤酒的制备方法中,所述步骤(4)中,发酵时间为7.8h,啤酒酵母的质量相当于大麦芽质量的11%。

[0029] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,它完全可以被适用于各种适合本发明的领域,对于熟悉本领域的人员而言,可容易地实现另外的修改,因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节。