

随着啤酒产业的不断发展以及人们的不断改良创新，如今市面上的啤酒种类可以说是琳琅满目，多种多样。你一定会听说过生啤、原浆、纯生等字样，但是你知道它们之间有什么区别吗？

其实，除了价格有区别以外，酿造过程上也是不同的，这对于啤酒的口感和味道有很大的影响。



我们都知道豆浆在没有经过勾兑的时候也称为原浆，啤酒也是一样的道理。啤酒中的原浆是非常宝贵的，原浆不添加防腐剂，不加水，不过滤，不灭菌（酵母），保留了生啤酒的原液，它的泡沫极为丰富，口感鲜活，风味独特，新鲜纯正。

生啤经过进一步的处理，采用极其严格的过滤，将啤酒里各种杂质、酵母移除，但小分子的蛋白质、酯类和风味还都在，保留了啤酒的鲜活口感，这样处理过的啤酒保质期可以延长几个月，也就是我们平时可以买到的价格比较贵、风味比较好的纯生啤酒。

普通啤酒有一定糖分的残留，干啤使用特殊酵母使糖继续发酵，把糖降到一定浓度之下，干啤中所含的糖浓度，比普通啤酒要低，喝起来干爽不甜，口味清爽。干啤的主要特点是发酵度高，含极少的残糖成分。比较符合现代人对啤酒的新潮追求，低热低糖，喝后不会使人轻易发胖。



现在市场上的啤酒种类可以说是不计其数，不同的加工工艺造就了不同的风味和口感，价格从几块到几十块不等。希望今天的分享能让大家对于各种啤酒有所了解，但是真实的口感和味道，还是要亲自品尝过才能知道。

图片如有侵权，联系删除。

来源：大河报-博览