

# 渐成新宠，精酿搅动济南啤酒“江湖”

300余家相关企业抢占风口，咋火起来的？酿造工艺有啥不同？

文/片 记者 王杰

## 精酿啤酒生产企业 五年间增加近15倍

根据企查查数据，齐鲁晚报·齐鲁壹点记者梳理发现：目前，济南市与“精酿啤酒”业务相关的注册企业有300余家，其中2014—2018年成立了22家，2019—2021年成立了63家，2022年一年里成立了111家，2023年1—8月则成立了84家，呈现倍数级增长趋势。

这一趋势与全国精酿啤酒市场趋势相符。数据显示，目前国内精酿啤酒相关企业有15114家，上述四个时间段，全国精酿啤酒企业分别为1856家、3589家、5827家、7710家。

“从2019年开始，济南精酿啤酒慢慢火起来，也就是那年我们在市场上推出了趵突泉纯鲜公司生产的系列精酿啤酒。”结合自家产品的发展历程，济南趵突泉纯鲜啤酒有限公司相关负责人说，“到2021年开始大火。”

“按销售旺季计算，除去扎啤业务，我们的精酿啤酒每天的销量在80—100吨。”该负责人表示。

100吨精酿啤酒是何概念？如果按照一杯精酿啤酒为1斤，1吨等于2000杯，100吨就是20万杯。

该负责人介绍，随季节变换，鲜啤销售淡旺季区分明显，5月—10月是传统的销售旺季，而这其中数5、6月份销量最好，“一过清明，气温一上来，销量开始上涨；一过中秋，天气一凉，销量就开始减少”。

## 从酒厂到餐桌需一个月 酿酒师手艺决定酒品质

精酿啤酒是如何制作出来的？与传统工业啤酒有何区别？为此，记者前往位于济阳区的济南趵突泉纯鲜啤酒有限公司（以下简称：趵突泉纯鲜公司）一探究竟。

走进工厂大门，一股浓郁的发酵啤酒特有的麦香味扑面而来。

来到啤酒生产线，映入眼帘的是一整排三四米高的不锈钢大罐，一根根不锈钢管道如同一根根“毛细血管”串联起每个大罐，乍看起来给人一种置身于化学实验室的“错觉”。

“这是糊化锅、糖化锅，那是过滤槽，之后是沉淀槽，后面还有一整排的发酵罐。”在生产操控室内，酿酒师老付指着一个个不锈钢大罐，如数家珍。

“只为酿造出品质最佳的精酿啤酒。”老付介绍，厂区采用的是国内一级不锈钢发酵酿造设备及全自动中控室，拥有日产能80吨的清洗、灌装全自动瓶装啤酒生产设备，拥有杀菌釜和瞬杀工艺等设备。

老付介绍，“麦芽经粉碎后，进入糊化锅、糖化锅，然后煮沸、过滤，得到麦汁，再加上啤酒花、酵母，发酵完成后便成了精酿啤

酒”。  
时下虽已立秋，动辄30多摄氏度的高温天却一如既往。三五好友聚餐或独饮，一杯好冰啤是最佳选择。

今年以来，越来越多的精酿啤酒品牌出现在济南市场，越来越多的餐厅、商超开始供应精酿啤酒。精酿啤酒在济南咋火起来的？酿造过程又是怎样的？济南如何抢抓这一消费新风口？齐鲁晚报·齐鲁壹点记者对此做了探访。



济南街头一家精酿啤酒酒店，店员为顾客接取精酿啤酒。

“从投料到麦汁提取一般需要8个小时，但还要经过28天发酵期，精酿啤酒才能上到餐桌。”老付说，酿制流程简单，考验酿酒师的技艺，“就好像烹饪，考验的是厨师手艺”。

发酵啤酒存量的多少，代表着一家精酿啤酒厂的实力。  
“我们的储量在200吨左右。”在老付带领下，记者参观了趵突泉纯鲜公司精酿工厂的“实在担当”——发酵罐区。  
发酵罐区位于生产车间室

外，由两排发酵罐组成，南侧一排是12个储量13吨的发酵罐，北侧则是8个储量3.5吨的发酵罐。“大罐里是皮尔森、德式小麦等市场上主流精酿产品，小罐里是百香果、龙井小麦等”。  
每天“动销量在80—100吨。”

## 延伸阅读

## 斥资10亿打造本土品牌，抢抓精酿啤酒“风口”

事实上，精酿扎啤的兴起，与传统工业啤酒销量多年来的“止步不前”也有关系。

数据显示，2013年我国啤酒产量约为5062万千升，达到历年啤酒产量的最高点，此后，国内啤酒生产量开始连续下滑，到2020年啤酒产量已降至约为3411万千升。

“啤酒行业需要一个新的增长点，这成为近年来鲜啤、原浆、精酿等新啤酒产品层出不穷的原因之一。”李华（化名）在西沙市场从事酒类批发已有五年，在他看来，今年的啤酒生意与往年差别不太大，“最近几年，夏天销售旺季，每个月的啤酒批发量在七八千箱”。

眼下，不只是各大啤酒厂

家，国内不少城市也瞄准了精酿啤酒这篇“文章”，抢抓这一新的消费“风口”。比如，青岛市在今年5月就提出，努力把“精酿啤酒”打造成为青岛市亮丽名片；无锡市则推出一系列扶持措施，将啤酒文化与无锡城市发展相融合。

济南也不例外。

7月，一款名为“泉澄精酿”的精酿啤酒在济南上市。该品牌由济南市历下控股集团旗下济南泉麦酒业所打造。这也是继趵突泉啤酒后，济南时隔多年再次拥有大型本土啤酒企业和品牌。

“始于历下，落户济阳。”历下控股集团工作人员介绍，泉澄精酿这一项目的前身为济南明府城文旅精酿啤酒年产20万

千升啤酒项目，根据规划，项目预计总投资10亿元，打造10条精酿啤酒生产线。

“精酿啤酒是新兴消费风口，同时酒饮业态具备强社交属性，是夜经济的热点。”济南社科院研究员王新军认为，“夜经济”是近年来国内各大城市备受关注的发力点，精酿啤酒搭上“夜经济”的快车道，未来发展空间巨大，“也有助于提升济南城市知名度，打造济南城市文化新名片”。

“产业做大做强，需要多方面推动，也需要市场检验。”谈及一座城市该如何培养自己的精酿啤酒品牌时，不少业内人士表示，这需从品牌打造、消费引导、夜经济培养等多方面进行努力。

## 遇到城市洪涝怎么办



本轮降水过程中，多地遭遇强降雨产生洪水和内涝。发生城市内涝时怎么办？必须外出一起了解防汛避险知识。

**1.暴雨内涝，我们去哪里避难？**  
避难场所一般选择较近，地势较高，交通较为方便及卫生条件较好的地方，比如：高层建筑的平坦楼顶，地势较高或牢固的学校建筑、医院建筑等。

**2.接收预警信息，要注意什么？**  
在接收预警信息时，最好接收预警发布平台完整的信息，注意在接收预警信息的时候，多通过几个

途径进行了解，分辨清楚。  
**3.注意易涝点标识**  
城市的立交桥桥洞、地铁、地下人行通道、地下商城、地下车库等都是容易发生内涝的区域。在有暴雨预警的时候，不要在易涝点停留。

**4.暴雨内涝时外出要注意**  
暴雨天气时，大家尽量减少外出，必须外出时建议乘坐公交车，并注意路况信息，避开积水区和交通不畅地区。

**5.开车出行注意**  
开车通过有积水道路，如不熟悉路况，应密切关注防汛警示标志，观察水的深度，切勿盲目前行。  
(来源：中国应急信息网)

## 六里山：“城管进社区” 倡导“节水护水”新风尚

为进一步倡导居民树立节水护水理念，增强居民对节水护水的知晓度、认同度、参与度，切实营造爱水、护水、节水、惜水的良好氛围。近日，济南市市中区六里山街道城管委依托“城管进社区”活动，邀约区水务局共同开展节水护水文明新风的宣传活动。

活动中，六里山街道城管委甄选优质宣传内容，倡导文明新理念，并印发宣传彩页300余份，以面对面宣传讲解的方式，使居民更加直观了解保护水资源重要性。随后，区水务局工作人员介绍我国水资源的现状、节约用水的意义、水资源保护的要点和方法、家庭节水小窍门等，号召居民养成节水、爱水、护水的良好习惯。  
(吴任重)

上述负责人介绍，从占地规模上看，该处精酿啤酒厂虽然比不上动辄占地几十亩的传统工业啤酒厂，但单就济南精酿啤酒市场设备、产能、销量上来看，趵突泉纯鲜公司生产的系列精酿都能排在前列。

“精酿啤酒和工业啤酒最大的区别就是，加没加大米等辅料。”老付说，除了28天的发酵期，精酿啤酒只有啤酒花、麦芽、酵母和水四种原料，这是与工业啤酒以及市场众多打着“原浆”“生鲜”口号啤酒的最大区别。

## 好酒也怕巷子深 销售渠道很重要

好酒酿造出来了只是第一步，如何卖出去才是关键。

10日上午，趵突泉纯鲜公司门口，一辆辆面包车、厢货正在排队等待装酒上车，大部分车来自济南周边地区，也有几辆来自河北、天津等地区。

“大部分是销往山东省内城市，少部分运往河北、天津等省外市场。”负责人介绍，依托趵突泉扎啤在济南的多年市场基础，趵突泉纯鲜公司生产的精酿啤酒在济南也已有上千个营销网点，“与精酿酒馆不一样，我们还是主打接地气的‘地摊文化’，培养起市民喝精酿的消费习惯”。

10日下午两点，一辆装满趵突泉纯鲜公司生产的精酿系列啤酒的厢式货车，从济阳厂区来到凤凰山路的一处趵突泉鲜啤批发零售点。类似的零售批发点，趵突泉鲜啤在济南有上百个。

“来十桶”“二十箱瓶装的，十个大桶”……鲜酒一到，车主们纷纷“抢货”，只为赶在晚上用餐高峰期，让顾客在餐桌上享受到最新鲜、口感最满意的优质精酿啤酒。

“他们有的是专门的渠道供货商，有的是啤酒屋老板，也有部分散客。”负责人介绍，供货商拉走货后，再将鲜啤分销至各大啤酒屋、饭店等网点，“现在，只要是能喝到趵突泉扎啤的地方，就能喝到我们的精酿啤酒”。

“在渠道商的手中，啤酒品牌之间是没有差异的，甚至精酿啤酒无论从周转率还是利润上，都难以跟工业啤酒相抗衡。”宁峰（化名）在北园大街有一家小型精酿啤酒厂，其生产设备皆引自齐鲁工业大学所开发的啤酒生产设备。“齐鲁工业大学的酿酒技术，是我们产品的底气。但受渠道、产能所限，我们目前还主要依托周边商圈内的餐饮场所，旺季每天销量在千斤左右”。

宁峰坦言，从2017年入行以来，市场上每年都会有一些新品牌诞生，但同时也目睹了不少同行的离场，“我们十分羡慕那些啤酒大厂的渠道密度”。

业内人士李女士表示，酒水市场因“即饮”性质，线下渠道依然占据主导。“六大啤酒巨头早已牢牢掌控了通往餐桌、娱乐场所的渠道。如何在巨头的包围下，杀出重围，是当下众多精酿啤酒品牌需要迫切解决的难题”。