

# 一瓶啤酒竟要过1800道检测关

## 3·15工厂开放日,记者带您走进青岛啤酒

从一粒大麦选麦、烘焙开始的浓郁麦香,到百年酵母酿造的独特青岛啤酒风味,哪怕是用啤酒“刷”管道的生产细节……每一瓶青岛啤酒的背后,竟要经过1800道检测工序和品水师、品麦师、品酒师的“三师会审”,这令到访参观的记者和消费者代表惊叹不已。

作为中国最具国际声誉的品牌之一,青岛啤酒以精酿的品质征服世界味蕾,赢得了众多消费者对于中国食品企业的认可与尊重。在“315国际消费者权益日”到来之际,记者走进青岛啤酒深入生产车间,探访一瓶瓶口味醇正清爽的青岛啤酒背后,那些你所不知道的小细节。



### 好啤酒的麦香秘密

#### 青岛啤酒的麦香“中医道”

每每听人提起青岛啤酒,总是会被赞一句“麦香浓郁”,而纯正的麦香无疑是好啤酒的无形标识。在青岛啤酒的制麦车间,记者感受到了青岛啤酒给麦芽的最高礼遇,甚至还设有一个专门“伺候”麦芽的特殊职业——品麦师。

“单从选大麦来说,就要‘望、闻、咬、捻’的方法来判断大麦是否符合要求,这与我国传统的中医‘望、闻、问、切’有些异曲同工之妙。”品麦师李海蓉告诉记者优质的大麦外观看起来有莹润的光泽,颗粒大小、色泽均匀;闻起来气味芬芳、清新自然;尝起来粉糯绵软,表明内含丰富的淀粉。好大麦拥有“色”“香”“味”俱全的品质,只有这样才能成就“有麦香的好啤酒”。

“中选”的大麦还要经过浸洗,发芽程序,“类似于给麦芽做SPA(水疗),对于麦芽生长环境的温度、湿度、氧气、通风都要严格控制。”李海蓉说。

而麦芽的烘焙更是决定“麦香”的重要因素,对烘焙时间的掌握尤为严格,高一度则焦,低一度则生。青岛啤酒采取独有的烘焙技术,麦芽烘焙的不同阶段温度不同,形成与众不同的“温度曲线”。

当然这一切还不是终点,经过糖化制好的麦汁还要经历品麦师闻香与口尝两道“关卡”,外观麦汁的清亮度及色泽,再凭借嗅觉和味

觉判断麦芽香味是否纯正。只有经过这样千锤百炼,才酿出了青岛啤酒独特的麦香,成就了青岛啤酒走向世界、香飘四海的黄金品质。

### 好啤酒的基因密码

#### 百年“小”酵母的“大”威力

如果说青岛啤酒好品质核心机密,不得不提一百多年前,从德国漂洋过海而来的“百年酵母”。这个直径不足百分之一毫米的古老微生物,但它却能赋予每种啤酒与众不同的口感和独特的风味。而为了保障青啤百年酵母的血统纯正,青啤一代代酿酒师着实下了一番苦功。

“从‘喂养’酵母的麦汁,到酵母生活环境的温度、压力、甚至是含氧量,种种指标一样都不能马虎。”酿酒师皮向荣告诉记者,伺候“酵母”是青岛啤酒酿酒师的必修课。

当然,青岛啤酒强大的科研团队和技术支持,也是百年酵母保持纯净和活性的必要条件。“现在我们有啤酒行业首家国家重点实验室——‘啤酒生物发酵工程实验室’,为酵母性状的保持和研究保驾护航。”皮向荣告诉记者,各地青岛啤酒生产厂所用的酵母菌种,都是从菌种库里统一发放的,以确保青岛啤酒口味的一致性。

### 好啤酒的检测工艺

#### 一瓶青岛啤酒要闯1800道关

最让记者觉得大开眼界的,



▲(资料片)

是青岛啤酒品酒师对啤酒的品评鉴定过程。“一款啤酒有数千种风味物质,再精细的仪器也检测不出来,所以要靠品酒师用舌头把关。”品管部的王新艳告诉记者,每条生产线下来的啤酒,都要经过数个品酒师的品评打分,然后大家一起来讨论改进,直到酿造出口味最优的啤酒。

记者果然在品评室里,见到了八个品酒师围坐在一起品酒的场面。只见每个人面前都摆着五六个酒杯,不过奇怪的是里面盛的却不都是啤酒。杯子的标签上有的贴着几号线生产的啤酒,还有贴着几号线洗瓶水、甚至橡胶垫、硅藻土等字样。

“品酒师不仅仅是品啤酒,所有和啤酒接触的东西都要品评。”王新艳为记者解疑说,因为无论啤酒瓶盖里的橡胶垫还是过滤酒液的硅藻土,都会跟酒液有所接触,“为防止串味影响啤酒的口感,所以一切和酒接触的东西,都要泡在酒液里品评它对酒液的影响。”

据介绍,一瓶青岛啤酒从酿造到出厂要经过品水师、品麦师、品酒师在口味上“三师会审”,还要经过1800道质量“关”,甚至连已经出厂、在市场销售的青啤,都要每条生产线每日逐一留样,定期品评,保证啤酒在货架期内的质量。

### 一个生产细节看青岛啤酒 管道是用啤酒“刷”

除了原料和酿造技术的精良,就连从刷洗啤酒生产管道一个小细节都在体现青岛啤酒对品质的严苛。据介绍,青岛啤酒在每次灌装啤酒前,最后一道冲洗管路的程序,用的不是水,而是啤酒。

包装部的陆颖澜给记者描述了这个过程:每次生产线灌装啤酒后,会蒸汽给管路高温消毒,蒸汽冷却后不可避免地会在管路中留有一些残留水分。下一次再灌装啤酒时,啤酒经过管路会把

残留的水冲出来,这个时候是不能灌装啤酒的。要等到把所有的水都冲出来,灌装口检测啤酒的浓度完全达标,没有被稀释时,才能实施灌装。

“这个过程需要十几分钟。”陆颖澜说即便灌装口的浓度检测器显示达标,第一瓶灌装的啤酒也要立即拿走送实验室检测,以确保酒的浓度和口味没有问题。当然,用来冲洗管道的啤酒并不是白白浪费,会流入水循环利用系统,酒中的养料还会被提炼成化肥。

### 酿酒师眼中的青岛啤酒

#### 每一杯啤酒,都是我们的尊严

在参观采访的间隙,记者与酿酒师皮向荣攀谈起来:在日复一日的枯燥严谨的酿造过程中,是否也会觉得乏味,也会有所懈怠?她盯着记者的眼睛认真地说,“啤酒是有生命的,每一杯啤酒,都是酿酒师的尊严。”

“在你眼里,一杯啤酒的价值或许存在于瞬间酣畅淋漓的一饮而尽,在我眼中,它却拥有不可替代的生命之美,酿酒是一个有生命的过程。”皮向荣告诉记者,她从事酿酒师这份工作,已经有23年了,在她看来,每一滴啤酒都是一个生命体,需要她的雕琢与呵护。让麦芽、酵母、水等原料在时间的催化下转化成麦香浓郁、口感清冽的啤酒,就是他们生命一次次的改变与升华。

“我已记不清有多少瓶青岛啤酒经我之手被送往世界各地,每当有人夸赞青岛啤酒时,我都会觉得无比骄傲。”皮向荣骄傲地说,酿造好啤酒,是她的使命。“每次去超市,都必须去青岛啤酒货架看看,哪怕是见到产品摆放不够整齐,标签没有朝外,都要固执地一一摆正。家人说这是我的职业病,但我始终愿意以执拗的态度坚持酿造最好的啤酒,就像我的酿酒师傅告诉我的,要对得起老百姓的口福啊。”

### 记者手记:

#### 111年,只为酿造好啤酒

在青岛啤酒生产厂采访的两天时间里,记者遇到了多位前来参观洽谈的国际友人。的确,青岛啤酒已经不仅是中国的啤酒,而是世界的啤酒。111年,只为酿造好啤酒,这是青岛啤酒对自己过去111年的总结。正是这份对品质的执着,让这杯散发着浓郁麦香的琥珀色液体,畅销世界80多个国家和地区,赢得了世界消费者的喜爱。

“青岛啤酒销售量非常好,青岛啤酒是英国最流行的品牌之一。”来自英国班尼斯特的酒吧老板Ben先生用蹩脚的中文告诉记者。他的酒吧就是以青岛啤酒为主品牌,在当地小有名气。而他开设酒吧的理由很简单,就是爱喝青岛啤酒,“想把这种美妙的感觉分享给别人”,而现在他的酒吧已经云集了众多青岛啤酒的粉丝。

就是这个地道的青岛啤酒味,让这个地道的青岛啤酒消费者“爱不释手”。而这种“喜爱”的背后,是来自于青岛啤酒精酿品质的认可。来自澳大利亚的青岛啤酒经销商戴维已经带着客户来工厂参观了十余次,他已经把青岛啤酒带入澳大利亚主流消费市场,在澳洲新兴起了“青啤主义”的“以酒会友”。问及秘诀时,他竖起大拇指说“品质好,市场好”。

而在参观完青岛啤酒生产厂之后,记者对这句“品质好”又有了更深刻的认识。一个公司的伟大,不在于其年代的久远,而在于其品质弥久。青岛啤酒书写了111年的古老,是因为其首先书写了111年的品质,坚守着属于自己的高端。我想这就是青岛啤酒享誉全球,飘香世纪的根本所在。

文/片 本报记者 李虎

