

青啤原浆：高贵出身造就高傲品质

如果你爱喝酒，没有喝过青啤原浆，别说喝过好啤酒；如果你不爱喝酒，喝一口青啤原浆，来来来，咱们以后就是好酒友。作为青岛啤酒目前市面上最高端的啤酒产品，青啤原浆自孕育开始，便遵循着啤酒酿造的最高工艺原则，全程高度自动化，顶级原料，不经过滤，不经灭活工序，保留鲜活酵母，让消费者也能喝上“只有酿酒师才能喝到的啤酒”。

本报记者 王颖颖

最高端的工艺

近日，记者来到位于济南市高新区大正路的青岛啤酒（济南）有限公司。一进厂区，清新的麦芽香气扑面而来。头戴帽子，耳戴耳塞之后，才被允许进到青啤原浆的灌装车间参观，而进门的第一道程序就是将鞋放在水池内清洁。

车间内，工人们除了戴帽子塞耳塞之外，还统一着装，紧张有序在流水线上忙碌着。装青啤原浆的不锈钢瓶被整齐地摆在流水线上，经过高温热水、热碱浸泡后，再内外刷洗、热水冲刷、蒸汽杀菌、验罐、灌装，直到包装装箱。记者看到，整个青啤原浆的灌装过程，除外包装外，全都是高度自动化。

该公司品管部部长牟宏介绍，青岛啤酒的生产流水线为德国进口，自动化程度高，极大减少了人为干涉。“青岛啤酒的工艺原则会定期评估、更新，而青啤原浆则遵循了最高的工艺原则。在我们公司，食品安全重于质量，质量重于产量，产量重于成本。”牟宏说，产品出厂前，会进行微生物检验、品评、理化检验等工序，并定期进行第三方检验。“一瓶啤酒的整个生产过程，有1800多个质量监控点。”

最顶级的原料

在青啤原浆外包装的配料表上可以看到，生产原料为水、麦芽、大米和啤酒花。原料看似简单，实则大有学问。

公司包装部部长齐冲介绍，一瓶啤酒，90%以上都是水，而就连最简单的水也不“简单”。“我们用的水是百脉泉的泉水，经过多级处理以及50多



项指标的严格检验，才符合青岛啤酒对酿造用水的要求，保证水质的纯净。”

麦芽则是来自加拿大和澳大利亚，从种子开始全方位监控，精选的品种无论是纯度、酿酒性能还是啤酒口味等方面，在世界上都是优质的。天山雪域啤酒花，使得啤酒更加清冽金黄，口感顺滑爽快，并带有微苦的口味。酵母是啤酒的灵魂，青岛啤酒的酵母源自德国，有百年的历史，这也正是青岛啤酒独特口味的“秘诀”。

齐冲介绍，青啤原浆与普通啤酒相比，高端主要体现在3个方面。“原浆啤酒是未经过滤处理，直接从发酵罐中分装的生啤酒原液，与其他啤酒相比，原浆在酿造过程中不经过过滤，含有鲜活酵母，而酵母对人是有益的，营养更为丰富；原浆啤酒的麦芽浓度高，口味更为醇正；此外，原浆啤酒未经巴氏杀菌，更新鲜，这也是保质期只有7天的主要原因，所以运输也是全程冷链。”

关于7天保质期，牟宏介绍，他们曾做过一个实验，在15摄氏度的阴凉环境中，在包装完好的情况下，青啤原浆储存11天不会坏，“但是为了保证品质和口感，我们定了7天的保质期。”

最悠久的历史

在青岛啤酒（济南）有限公司，有一座啤酒博物馆，起名“青岛啤酒济南梦工厂”。在这座“梦工厂”，顺着时空的脉络，可以提供详尽的图片资料，了解啤酒的神秘起源、青啤的百年悠久历史、青啤不胜枚举的荣誉以及国内外各界人士参观访问的情况。

据介绍，青岛啤酒（济南）有限公司整个厂区占地约320亩，是由青岛啤酒股份有限公司斥资5.6亿多人民币倾力打造的精品旗舰啤酒梦工厂，目前年生产能力40万升。该公司是目前具有国际先进水平的啤酒生产企业，作为酿酒专家的青岛啤酒将百年传承的经典工艺和国际一流的专业啤酒生产设备进行完美结合，从硬件和软实力的配置上都精益求精。来自德国的糖化工艺设备、自控系统、灌装生产线以及瑞士的过滤系统等，为青啤济南公司做最好的啤酒提供了世界一流的硬件保障，尤其是德国克朗斯公司的啤酒灌装生产线，其灌装速度达到了每小时6万瓶，每秒钟可灌装17瓶啤酒，是目前亚洲最先进的一条高速包装生产线。

正是百年传承下来的经典工艺、一流的生产设备以及青岛啤酒人精益求精的匠人态度，才造就了走向世界的青岛啤酒。而代表着青岛啤酒最高工艺原则、最高酿造品质的青啤原浆，到底有多好喝，你真的不要尝一下吗？



啤酒也有“身份证”，春节和假酒说拜拜

马上就要过年了，除了可以见到许久不见的亲戚、同学、发小，就是一场接一场的拼酒，这时候谁不得喝得四仰八叉就和感情不到位似的。开心喝多点不打紧，喝到假酒就惨了，闹不好还得喝到上医院。确保春节期间不喝到假酒，小编教你一招，喝酒前先查查“身份证”，让咱老百姓喝到货真价实的好酒。

带着给酒瓶找“身份”的任务，小编来到了青岛啤酒济南梦工厂，流水线上的工人正在灌装青啤原浆。工作人员拿着瓶子，指着瓶口的6位数编码说：“每瓶酒都有自己的信息，头两位代表生产日期，中间两位代表厂址，最后两位代表生产线，因此我们生产的每一瓶



酒都有迹可循。”

与以往绿色的玻璃瓶不同，这条流水线上的青岛啤酒全部是可回收钢铁瓶，这些青啤原浆又称原液，也可以理解为啤酒酵素，是没有经过巴氏杀菌的。小编打听到，没有经过巴氏杀菌的酒口感更醇厚、更新鲜，又称“零度酒”，是酿酒师心目中最理想酒的状态。

经过检查瓶身、装瓶、封瓶后就可以包装了。小编看着流程很简单也想体验一下，结果没差把手冻掉了，因为原液啤酒都是零度的缘故，包手就像在玩雪球，包第三个的时候手指头就不听使唤了。看着工人们如此娴熟，小编特意计时，厂花们平均

30秒包一个，这速度也是没谁了。

包好的啤酒放在保温箱里，就可以被送出去了，每个保温箱可以持续24小时维护10℃左右，尤其在夏天很有必要。据说此款啤酒3天后饮用最佳，平时能喝四瓶啤酒的小伙伴喝这种酒就只能一瓶了，考验酒量的时候到啦！

在济南梦工厂内的博物馆里，你还可以跟着导游了解啤酒的历史、文化，感受啤酒的制作过程，更值得体验的是，二楼有一个温馨的啤酒酒吧，在这里你可以尝到最新鲜的啤酒，就着香酥的啤酒豆，这大概就是传说中最正宗的青岛啤酒了。