

酒花!

昆明精酿啤酒协会，2015年11月/12月

啤酒花是女性跳植物啤酒花的花（也称为球果或strobiles）。它们主要用作啤酒调味和稳定剂等，它们赋予苦味，浓郁的香味，但它们也可用于在其它饮料和草药各种用途。啤酒花传统上被用于治疗焦虑，烦躁，失眠等。

历史

首次有记载跳种植在736年在巴伐利亚，德国哈拉道地区。第一个记录使做啤酒用啤酒花是在第9世纪，虽然他们在这之前生长供药用。在此之前，甜味是由其他苦菜和鲜花所抵消。啤酒花直到1524前还没有长在英国，当时有酒花的啤酒是从荷兰进口了。酒花被种植在美国在1629年他们被应用于啤酒为他们的防腐性能，而不是苦味的能力 - 酒度可以降低，啤酒制造商可以用更少的麦芽，因此赚更多的钱。

酒花合事实

- 有超过75种啤酒花。
- 酒花蔓可以长到每天30厘米。
- 啤酒花的抗菌，防止啤酒变质。
- 德国产生最多啤酒花，其次是美国，则埃塞俄比亚和中国。朝鲜生产的量超过英国。
- 所谓“贵族啤酒花”传统上指的是品种啤酒花这是低苦味和高香气。例如哈拉道，Tettnanger，Spalt，萨兹。
- 与葡萄一样，啤酒花的生长地方的位置会影响酒花的特点。
- 35-55之间的纬度是完美的啤酒花生长地。
- 啤酒花是对狗和猫有毒的，引起热疗。
- 啤酒花是从汉麻世家，为的是大麻。
- 德国啤酒花通常被认为是草药味，英语啤酒花香，泥土和水果，以及美国啤酒花一般都比较柑橘，松树，热带果香，并树脂。
- IBU是有限制的，根据啤酒异酸的溶解度。
- 基本酒花油容易丢失氧化。一美国农业部研究发现28%的损失90%贮存半年的后在室温下，根据不同的跳品种。
- 酒花的树脂是不溶于水。这需要应用加热酝酿异构化（改变的化学结构）的 α 酸，以便他们的香料可以溶解到麦芽汁中。

酿啤酒用法

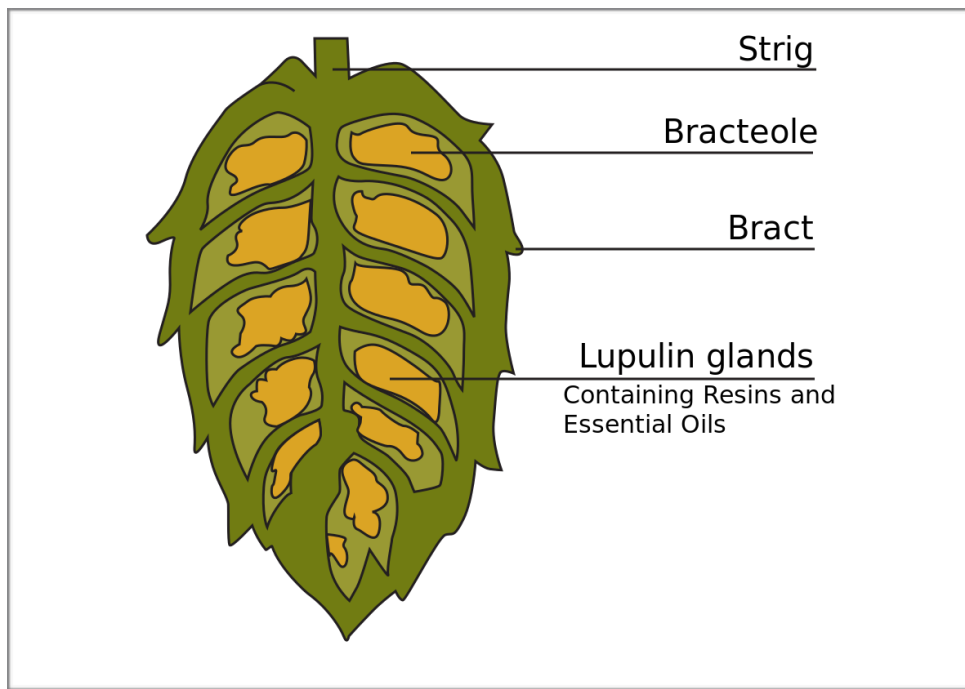
啤酒花加入到沸腾麦芽汁的过程。你熬的时间越长，越多的 α -酸异构化和更苦麦汁变。

啤酒花也可以加入到发酵后发酵罐。这赋予的香味，而不是苦涩和被称为干跳跃。

Science

1 IBU = 1ppm iso-humulone

啤酒花有蛇腺。正是这些腺体的树脂和油是如此重要的酿酒式被发现之内。这些化学品的，2个是非常重要的是： α 酸和精油。



阿尔法酸:

葎草酮 - 流畅的辛酸，例如阿马里洛

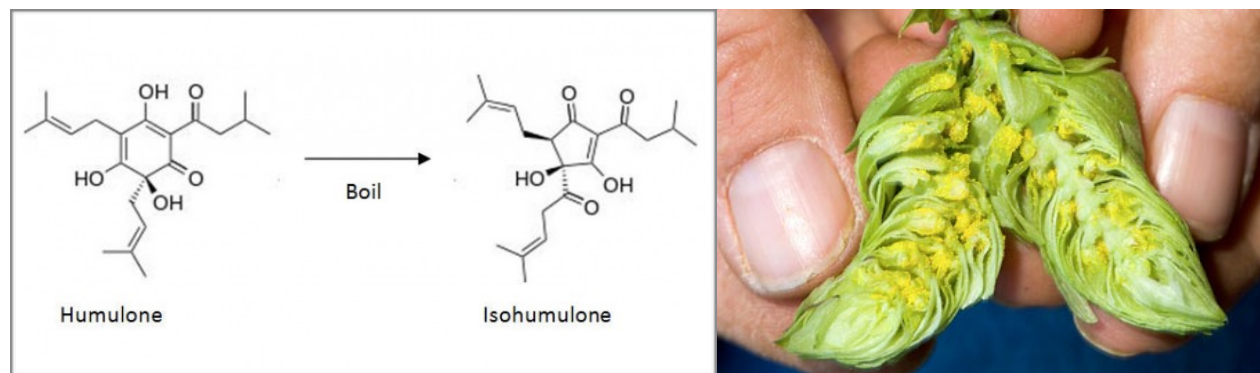
双葎草酮 - 苛刻的辛酸，例如奇努克

加葎草酮

Posthumulone

Prehumulone

这些赋予苦味到酿造作为 α 酸被转化为异 α 酸（具有相同的化学式为原始化合物的分子，但具有不同的化学结构）



精油:

律草烯 - 泥土，木香，辛香，香菜状，例如：Northdown

月桂烯 - 绿色，草，胡椒，水果，柑橘，例如：Admiral

Farensene - 花卉，草药，例如：Cascade

这些都有助于香气和风味。他们打破在加热和蒸发容易因此都沸腾过程中消除，通过时间和/或氧化被废止。

β 酸呢?

这也有助于苦头，但沸腾的过程中不会异构化。相反，他们通过氧化产生苦味和切菜般异味等都是一件值得警惕！