

欢迎您来到美食的殿堂。今天和大家分享的文章是“熟啤、原浆、冰啤有啥区别？9成人傻傻分不清，不懂别说你酒量好”。如果您喜欢我的文章，记得“关注”或“分享”哟！



现代人休闲娱乐、朋友聚会，都喜欢喝上一杯小酒。但是啤酒种类众多，生啤，熟啤，原浆，纯生，干啤，冰啤，扎啤，实在令人应接不暇。尤其是每次逛超市，看到各式各样的啤酒总是让人眼花缭乱，傻傻分不清，不知道到底该选哪种？其实它们之间是有较大的区别，选择适合自己的就好。

为此，我专门请教了一位有20年品酒经历的大师，向他询问了生啤、熟啤、原浆、纯生、冰啤、扎啤这几种啤酒之间的区别。要论区别，对于经常喝酒的人来说最大的区别就是口感、酒精度、保存时间等一些关键指标。下面，就和小编一起来看看吧！



第2种：生啤。

和原浆啤酒相比，生啤是经过硅藻土过滤但没有杀菌的啤酒，其味道鲜美，生啤中含有酵母菌，无气泡，微苦，具有增强食欲促和进消化的作用，所以身体瘦弱的人饮用最佳。但相对来说，它的保质期仍然较短，一般最多也就7天左右，基本都只能在厂家当地或厂子附近销售，非啤酒原产地的人就没这个口福了。

第3种：熟啤。

熟啤通常指经过了巴氏消毒，啤酒内的酵母菌全都被杀死，口味普通，但是保存时间更长，一般在6-12个月，可运至外省甚至外国进行储存和销售。市面上或超市里，大部分瓶装、灌装啤酒都属于熟啤，也是我们最常见的啤酒。



第6种：冰啤。

说到冰啤，大多数人可能会认为是冰冻后的啤酒。其实真正的冰啤既不是冰冻的啤酒，也不是往啤酒里面加冰块，它是以啤酒生产过程的特点来命名的。冰啤使用冰点过滤技术，使啤酒更加清澈，同时酒精度比普通的啤酒略高，一般在5%-10%之间，色泽特别清亮，口味柔和，醇厚爽口，特别适合年轻人饮用。还有另一种冰啤，它没有经过冰冻，只是在出厂前将啤酒处于冰点温度，这样啤酒中的蛋白质就会和冰晶结合形成混浊悬浮，滤除后即可生产出非常清澈的啤酒。它的色泽特别清亮、口味也更加醇厚，但是由于过滤了部分冰晶，余下啤酒的酒精含量则会升高。

第7种：扎啤。

顾名思义它就是一种装在大罐子里的啤酒它是在啤酒酿造完毕之后，为了不让啤酒和空气进行氧化，直接送到生产线上进行精致过滤，除去大分子蛋白和酵母菌，然打出来的时候注入二氧化碳，用二氧化碳的压力打出啤酒，保证啤酒味道的纯正和新鲜。这种扎啤，我们一般在酒吧能喝的多一些。



第9种：果啤。

是一种口味介于啤酒和饮料之间的低度酒精饮料，它是以麦芽、大米为原料，加入啤酒花，经糖化、发酵，并在过滤时加入果汁酿制的含有二氧化碳的酒，果啤中富含人体所需的多种氨基酸和维生素。尽管果啤在口味和成份上与普通啤酒有所区别，其在产品特性、使用原料和生产工艺流程上与啤酒相同，区别仅仅在于过滤时加上适量的果汁和糖的成份，果啤因为口感偏甜，酒精含量低，所以深受女同志喜爱，有些大一些孩子也喜欢喝果啤。

看完小厨大刘的介绍，关于生啤、熟啤、原浆、纯生、干啤、冰啤、扎啤和果啤的区别你弄懂了吗？其实有时候最贵的不一定是最好的，选择适合自己的才是最好的！