

## 糖化

透過水煮讓酵素發揮作用，將澱粉轉化成糖分。用 60°C 至 65°C 的水溫，煮煮一個小時以上，將麥芽煮成帶有甜味的麥汁。

## 煮花

將經已糖化的麥汁煮沸，停止糖化過程後，再加入啤酒花（可分為香花及苦花）。煮啤酒花的時間長短，以及添加啤酒花的分量，都會影響啤酒成品的風味。

## 冷卻

麥汁必須完全冷卻後才能投入酵母，否則溫度太高可能會殺死酵母，高溫的麥汁在冷卻時，如果接觸到空氣就容易導致發霉，甚至無法發酵，因此可以隔冰降溫，或利用銅管縮短冷卻所需的時間。

## 發酵

完全冷卻後投入酵母，而酵母在發酵過程中，會消耗糖分並產生酒精和二氧化碳，也就是啤酒中的氣泡來源。不過部分啤酒製造商亦會在發酵過程後，再進行碳酸化以增加口感和風味。

## 處理及包裝

