

他是“白沙码头”的老板，把这里打造成宁波知名的海鲜大排档。

现在，出于对精酿啤酒的热爱，他开了一家酒馆酿起了啤酒。

他就是韩健丰，一位奋战在一线多年的创业老兵。前不久，他向“宁波创业圈”聊起了做精酿啤酒的前前后后。

10月13日（本周六），韩健丰先生将受邀在东南商报第33期创业分享会上作分享，欢迎创业者及对餐饮行业和精酿啤酒感兴趣的读者前来参加。



## 在宁波火了十年的“白沙码头”海鲜餐饮创始人如今又做起了精酿啤酒

记者 薛智谊 实习生 叶静

### 第一批啤酒就在世界杯时卖断货

见到韩健丰，是在富邦体育馆内一个名叫“小墅林”的轻餐馆里。这是他和他的团队进入精酿啤酒市场后新开的一家餐馆，目前还在试营业，本月底才正式营业。

“小墅林”可谓名副其实，酒馆的旁边就有一片小树林。而韩健丰“酿造”的精酿啤酒品牌也叫“小墅林”。

韩健丰的酿酒室就在酒吧的后面。他打开了酿酒室的门带我们参观了一圈，只见里面4个高度一致的发酵罐在店铺的后房里并排而立。

“每个罐的容量为300升，酿一罐啤酒至少要经过15天的发酵，温度在5摄氏度以下能在罐里放半年，其间还会微微发酵，这是一个后熟的过程。原因是二氧化碳含量高，有压力，其他的细菌难进去。”

韩健丰拿起杯子旋开轮头接上啤酒。他微晃杯中的液体，顿时神采飞扬，春风满面。他让我们逐一品尝了一下，4个罐的啤酒风味各有不同，有的偏苦，有的稍淡，与平时经常喝的工业啤酒味道大相径庭。特别是一款世涛黑啤，风味也更加浓郁、醇

厚。

啤酒在酿酒房酿好后，将用小罐装好移到吧台后的冷库里，这样，销售员在吧台打开开关，就能用杯子接上新鲜的冰镇啤酒。

“一次偶然的的机会，我接触到了精酿啤酒，它浓厚的口感深深吸引了我。”韩健丰说，做精酿啤酒纯属巧合，感觉是个有趣的事情。2010年，韩健丰在朋友那儿第一次喝到精酿啤酒，从此颠覆了对啤酒的认识。

“什么感觉呢，就是之前喝的都不叫啤酒了。”九月的一个午后，他回想起精酿啤酒带给味觉最初的震撼。

韩健丰说，自酿啤酒其实没有想象得复杂，原材料就四种：水、麦芽、啤酒花、酵母，反应过程就是酵母“吃”麦芽里的糖后，变成酒精和二氧化碳的过程。

但一开始酿酒，韩健丰也不熟练。由于在糖化过程中设备的管道堵住了，酿酒出现了问题。后来通过检查发现了问题，前后折腾了24小时，才在6月10日酿出了酒，一共两罐，这让他兴奋得不行。而酿的第一批啤酒就在世界杯期间卖断了货。

现在，韩健丰是公司的首席酿酒师，既是“厂长”、采购员，又是技术员、操作工。

“我们的精酿啤酒项目，就是要打造一款具有健康、快乐内涵的精酿啤酒，让普通老百姓能消费得起的同时也让啤酒文化得以传播。”

韩健丰介绍，精酿啤酒只使用麦芽、啤酒花、酵母和水进行酿造，不添加任何人工添加剂，通过艾尔工艺加工而成。

由于精酿啤酒通常添加的麦芽、酵母和啤酒花种类和数量较多，可酿造出来的风格种类各异。与工业啤酒相比，其麦芽含量更多，啤酒花添加更多，所酿造出来的麦芽汁浓度更高。

“虽然目前市面上也有精酿啤酒，或者不是精酿啤酒却打着精酿啤酒的招牌在销售，但它们价格都普遍昂贵，品质口感参差不齐，普通消费者既不能分辨好坏，消费起来压力也比较大。”韩健丰及其团队运用他们掌握的独特技术，生产出既适合大众消费又具有营养、健康、美味的啤酒。

#### 【东南商报第三十三期创业分享会】

本期分享者：韩健丰

活动时间：10月13日（本周六）14:30-16:30

活动地点：鄞州区中兴路360号小墅林啤酒餐厅（体育馆内）

活动流程：1. 嘉宾做创业分享 2. 互动提问 3. 互动品酒

提醒：现场有品酒互动，参观酿酒区等。（为了更好的活动体验，读者尽量不开车前往。喝酒不开车，开车不喝酒！）

报名方式：扫描下方二维码东南商报客服微信号“东南风”二维码，添加好友，留言“分享会+姓名+电话”即可。

（客服工作时间：9:00~17:00）

