



林智平也是一位经验老道的品酒大师。

职工故事

行进京华大地 讲述精彩故事

线索征集邮箱: ldwbw@126.com

啤酒教授林智平

□本报记者 张江燕 陈艺 摄影报道

伴着一阵酒香，林智平走近一排排闪亮的不锈钢发酵罐，用玻璃杯接出了半杯刚酿好的啤酒，鲜鲜的泡沫开始在舌尖翻滚，沁人的清爽袭来……这里是燕京技术中心的啤酒酿造技术实验室，咖啡司陶特、苹果酒、琥珀拉格、淡色爱尔等特酿啤酒正在罐子里悠悠地酝酿着，新研发的燕京鸡尾酒也即将上市，而正在品酒的林智平就是这里的技术领军人，人们称他为燕京的“啤酒教授”。

原来啤酒还有这么多的口感、颜色、质地。讲起啤酒来，林智平神采飞扬，他说，啤酒不仅是一种饮品，更是一种文化、一门艺术。从1994年来到燕京，林智平便与啤酒结缘，20多年来，他沉浸在啤酒香中，研究啤酒、提升酒的口感、开发新品种，一心只为那一杯鲜和爽。

在一旁的检验室里，技术人员正在对水的硬度进行检测。从麦芽的浸出率、色度，再到蛋白质含量的分析，所有的一切检验都在中心检验室完成。“啤酒好不好，关键在于精心酿造。”林智平介绍，燕京鲜啤的酿造过程中，每一瓶都要经过6道大工序、上百种小项目的检测，从选料到出酒，从麦芽的蛋白溶解程度到每批取样的微生物检验，任何一道工序都必须检验合格。

中国的第一支瓶装鲜啤，就是由燕京啤酒集团生产的。而燕京的第一支德国小麦王，就是林智平用从德国带回来的酵母研发出来的。2011年，以北京市劳动模范林智平名字命名的职工创新工作室正式成立，由51名高技能人才组成的团队，在林智平的带领下，为研究口感更好、质量更高、更受消费者欢迎的啤酒不遗余力，工作室先后完成国家部委等十余项科技成果。

当你在夏天享受生鲜啤酒为你带来的畅快时，可能



不会想到为了啤酒的口感，技术人员所付出的心血。从2012年开始，花了三年时间，林智平工作室完成了一项生鲜啤酒风味导向与平衡体系的研究和应用，从新鲜度、纯净化酿造、酒花香、麦芽香等方面综合打造一套风味平衡控制体系，这在行业内尚属首次。项目成果应用后，提升了燕京生鲜啤酒的风味感官质量，产品质量和食品安全得到了极大提高，这项成果也获得了北京市科学技术二等奖。

在林智平的工作室里，摆着一排排来自世界各地的各式类别的啤酒，只要一有时间，他都会来认真端详这些来自全世界的“艺术品”，研究它们的特征与差异。这里也是技术小组的会议室，新的技术、新的产改后版本，每天都在技术中心的碰头会上进行研讨。而对青年人才的培养是工作室的重要职能，在2015年职工创新工作室助推活动评选中，林智平与王欣、陆英、邢宝立、刘霞四名徒弟获得“名师带徒”称号。



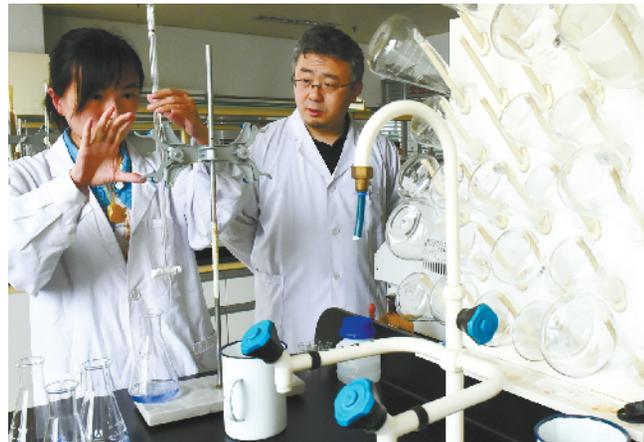
每一瓶啤酒都要经过一系列严格检测。



新研发的鸡尾酒即将上市。



林智平总是乐于跟别人说自己的“啤酒经”。



实验人员正在对水的硬度进行检测。