



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

拉格



酒精度	5%	色度	7 EBC	苦味值	20 IBU
-----	----	----	-------	-----	--------

说明：
拉格是一款金黄色的传统啤酒，上面覆盖着一层漂亮的白色泡沫。口感上，拉格既有传统的麦芽香气，同时又混合着花草香，酒花香，柑橘香的清新气息。酒精度不高，喝完以后十分清爽干净。

饮用：
杯子：皮尔森玻璃杯
温度：2 - 4 °C

酿酒师小贴士
在发酵完成且未冷却至8 °C之前，确保双乙酰和乙醛都已除去，以防止产生异味或熟成期过长。

这是由Castle Malting 提供的配方。成功的酿制并非百分百保证。配方及处理方法或需要稍微的改动，视乎个别材料的特性和个别酿酒厂的技术、环境而定。如需要更加多的资讯和服务，请联系：
info@castlemalting.com

Beer recipe

酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	75% / 13.3 kg
城堡玉米片	20% / 3.5 kg
城堡淡色焦糖麦芽	5% / 0.9 kg
酒花	
Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 g
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 g
酵母	
SafLager W-34/70	90 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	3.0 L/kg
----	-----	------	----------

从52 °C开始投料
在52 °C保温5分钟
以每分钟1 °C的速度升温至63 °C
在63 °C保温40分钟
以每分钟1 °C的速度升温至72 °C
在72 °C保温15分钟并进行碘检确认是否糖化充分
以每分钟1 °C的速度升温至78 °C

糖化结束后，立即过滤，并用78 °C的水洗槽。

第二步：煮沸
煮沸时间：60分钟
第一次添加酒花：煮沸开始后10分钟加入Perle酒花
第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Saaz
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	11.5°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

第三步：发酵与熟成
将麦汁冷却至10 °C，并投入酵母。
在10 °C下发酵2天，然后升温至14 °C。直到发酵完成（达到终浓，没有异味 - 大约需要7天），冷却至8 °C再休止一天，并排出酵母。降温至2 °C保持7天。

发酵度	81%	终浓	2.20°P
-----	-----	----	--------

第四步：冷却和包装
将啤酒存放在-1 °C下冷熟成5天，
排出剩余的酵母并碳化至二氧化碳达到2.5vol，
此时啤酒即可包装并引用，尽情享用吧！

*若在瓶中碳化，我们建议加入比利时酿造糖和SafAle F-2酵母。