Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# 拉格

# Beer recipe



| 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

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℃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。