Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

四谷啤酒

Beer recipe



酒精度 8.5%	色度 12 EBC	苦味值 25 IBU

说明：
这款啤酒带有柔和的苦感，入口微酸，
清爽解渴，后劲温暖，回味悠长。
酒液散发浓浓的麦芽香气，还有谷物、
烤面包和饼干味道，口感中还能品味到果香，
花香，甚至淡淡的青草香。

饮用：
杯子：高脚杯

温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士
调整谷物清单中不同麦芽的百分比，
可以改变成品啤酒的口味。

Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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	60% / 17 kg
城堡小麦芽	10% / 2.8 kg
城堡斯佩耳特麦芽	20% / 5.7 kg
城堡燕麦芽	10% / 2.8 kg
酒花	
Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 g
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 g
酵母	
SafAle BE-256	70 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	2.7 L/kg

从63° C开始投料
在63° C保温45分钟
以每分钟1° C 的速度升温至72° C
在72° C保温20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：75分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后15分钟加入Perle酒花
第二次添加酒花：煮沸65分钟后加入Cascade, Saaz和Aramis酒花
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	7.5%	出酒量	100L	原浓	17.0°P	利用率	80%

第三步：发酵与熟成
将麦汁冷却至 22° C，并投入酵母。
在22° C下发酵2天，然后升温至25° 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12° C保持2天。再降温至2° C保持7天。

发酵度	88%	终浓	2.0°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。