



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 四谷啤酒



## Beer recipe

### 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
---------------	------

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

**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分钟并进行碘检测确认是否糖化充分  
 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: 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，尽情享受吧!  
 \*若在瓶中碳化，我们建议加入比利时酿造糖和SafAle F-2酵母。