



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 三料金啤



酒精度	9%	色度	15 EBC	苦味值	32 IBU
-----	----	----	--------	-----	--------

说明：  
 这是一款酒精度略高的淡金色啤酒，散发着阵阵麦芽香气。三料金啤的口感如奶油般顺滑，美妙的香甜味中带着一丝柔和的苦味，馥郁而又和谐。入口有甜橙和麦芽的香味，还有一丝花草味儿，回味清爽甘醇，又带有意思令人愉悦的苦感。

饮用：  
 温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士  
 用SafAle

F-2酵母对这款啤酒进行瓶中二发，可以使啤酒碳化，且香气更加馥郁。

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](mailto:info@castlemalting.com)

## Beer recipe

酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	80% / 24.0 kg
城堡浅色焦糖麦芽	10% / 3.0 kg
城堡淡色焦糖麦芽	5% / 1.5 kg
城堡小麦芽	5% / 1.5 kg

酒花	
Polaris (20.0% aa)	20.8 IBU / 35 g
Perle (8.0% aa)	3.2 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	3.2 IBU / 100 g
Mosaic (12.0% aa)	4.8 IBU / 80 g

酵母	
SafAle BE-256	70 g

酿造糖	
白酿造糖	0.5 kg

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62° C开始投料  
 在62° C保温45分钟  
 以每分钟0.5° 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：75分钟  
 第一次添加酒花：煮沸开始后15分钟加入Polaris酒花  
 第二次添加酒花：煮沸70分钟后加 Perle, Cascade, Mosaic 和酿造糖  
 回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	7.5%	出酒量	100L	原浓	18.5°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2° C保持10天。

发酵度	88%	终浓	2.2°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2.8vol，  
 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。