Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

三料金啤

Beer recipe



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

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℃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。