Belgian Malts that Make Your Beer So Special

苏格兰啤酒

Beer recipe



酒精度	4.5%	色度	32 EBC	苦味值	18 IBU

说明：
无法抗拒的麦芽香味中，散发出柔和的苦味，
烘焙咖啡豆的气息里带着鲜明的烟熏口感。
色泽浓厚，泡沫丰富而稳定。

饮用：
杯子：郁金香杯
温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士
调整煤熏麦芽的用量比例，
可以增强或减弱啤酒中的烟熏风味。

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	77% / 11.9 kg
城堡烘焙大麦	2% / 0.3 kg
城堡小麦芽	7% / 1.0 kg
城堡煤熏麦芽	5% / 0.8 kg
城堡红宝石焦糖麦芽	10% / 1.6 kg
酒花	
Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU / 100 g
Fuggle (4.5% aa)	2.7 IBU / 100 g
酵母	
SafAle S-33	70 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62° C开始投料
在62° 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：60分钟
第一次添加酒花：煮沸开始后10分钟加入Goldings酒花
第二次添加酒花：煮沸65分钟加入Fuggles酒花
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	10.8°P	利用率	90%

第三步：发酵与熟成
将麦汁冷却至 16° C，并投入酵母。
在16° C下发酵2天，然后升温至18° 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	78%	终浓	2.4°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2.4vol，
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。