



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 芬兰节日啤酒



酒精度	7.5%	色度	12 EBC	苦味值	13 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明：  
甜口琥珀啤酒，有杜松子和花草的辛香，清爽解渴。这是一款传统的芬兰风味啤酒，由大麦、裸麦以及燕麦等多种发过芽的，没发过芽的谷物酿制而成。传统来说，芬兰节日啤酒的杜松子香气比酒花香气更浓。

饮用：  
杯子：高啤酒杯  
温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士  
根据个人喜好可随意添加杜松子的用量，注意不要投入过多。  
我们推荐每百升添加25克正合适。

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

## Beer recipe

### 酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	76% / 19.4 kg
城堡裸麦芽	15% / 3.8 kg
城堡煤熏麦芽	4% / 1.0 kg
城堡浅色焦糖麦芽	5% / 1.3 kg
酒花	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 g
酵母	
SafAle S-33	70 g
香料	
杜松子	25 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  
在78° C保温2分钟结束糖化

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：60分钟  
添加酒花：煮沸开始后10分钟加入Brewers Gold酒花  
添加香料：煮沸开始后50分钟接入杜松子  
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	16.5°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

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20° 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	80%	终浓	3.30°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。