Belgian Malts that Make Your Beer So Special

浅金色夏日 啤酒

Beer recipe



酒精度	6.0%	色度	8 EBC	苦味值	25 IBU

说明：
十分解渴的甜口啤酒。淡淡的苦味中，
能品出橙子、百香果和香蕉的果香味。

饮用：
杯子：郁金香杯

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	89% / 17.4 kg
城堡小麦芽	6% / 1.1 kg
城堡淡色焦糖麦芽	6% / 1.1 kg
酒花	
First Gold (8.0% aa)	17.5 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	2.5 IBU / 80 g
Motueka (7.5% aa)	2.5 IBU / 60 g
Sorachi Ace (13.0% aa)	2.5 IBU / 40 g
酵母	
SafAle BE-134	60 g
香料	
苦橙皮	40 g
孜然	10 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℃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First Gold酒花

第二次添加酒花：煮沸55分钟后加入Cascade, Motueka和 Sorachi Ace酒花

添加香料：煮沸结束前加入苦橙皮和孜然

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	13°P	利用率	85%

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24° 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	86%	终浓	1.80°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2.6vol，

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。