Belgian Malts that Make Your Beer So Special

烟熏棕啤



酒精度	6.0%	色度	60 EBC	苦味值	28 IBU

说明：
这是一款略带红色的棕啤，

散发出的麦芽基调中带有一丝焦糖气息，

同时混合着烤面包和烟熏木头的香味。

饮用：
杯子：高脚杯

温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士
用SafAle
BE-256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

Beer recipe

酿造原料/100L

麦芽

城堡皮尔森二棱麦芽	48% / 9.7 kg
城堡淡色艾尔麦芽	15% / 3 kg
城堡慕尼黑麦芽	10% / 2 kg
城堡黄金焦糖麦芽	20% / 4.1 kg
城堡巧克力麦芽	2% / 0.4 kg
城堡煤熏麦芽	5% / 1 kg

酒花

Magnum (12.0% aa)	25.5 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2.5 IBU / 80 g

酵母

SafAle BE-256	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Magnum酒花

第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Tettnang酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	13.0°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10天。

发酵度	85%	终浓	2.00°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。