Belgian Malts that Make Your Beer So Special

大麦烈酒

Beer recipe



酒精度	10%	色度	60 EBC	苦味值	50 IBU

说明：
一款上面发酵的烈性艾尔酒，英文叫Barley Wine，
可见它的酒精度接近红酒。但由于这款酒是用麦芽酿制的，
而非葡萄，所以仍属于啤酒种类。
通常在冬季边烤火边享用，完美搭配甜品。

饮用：
杯子：高脚杯

温度：4 - 10° C

酿酒师小贴士
要留意设备的效率，确保达到设定的原浓。
必要时可以添加黑糖作为辅助，来调节糖度

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	50% / 17.7 kg
城堡类黑素麦芽	25% / 8.8 kg
城堡红宝石焦糖麦芽	10% / 3.5 kg
城堡修道院麦芽	15% / 5.3 kg
酒花	
Nugget (12.0% aa)	45 IBU / 130 g
Tettnang (5.0% aa)	5 IBU / 170 g
酵母	
SafAle S-04	80 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化

pH	5.3	混合比例	2.5 L/kg

从62° C开始投料

在62° C保温60分钟

以每分钟1° C 的速度升温至68° C

在68° C保温15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：90分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后30分钟加入Nugget酒花

第二次添加酒花：煮沸80分钟后加入Tettnang酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	9.0%	出酒量	100L	原浓	21.0°P	利用率	80%

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10天。

发酵度	82%	终浓	3.80°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2.4vol，
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。