Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时琥珀啤酒

Beer recipe



酒精度	6.5%	色度	22 EBC	苦味值	20 IBU

说明：
这是一款清爽易饮的啤酒。

修道院麦芽和红宝石焦糖麦芽的组合赋予了它

一层诱人的琥珀色，

入口时能品尝到麦芽的香甜感。

饮用：
杯子：美式品脱杯

温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士
酵母投量加到0.75-0.8g/L，可以使发酵更加干净彻底。

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	60% / 13.5 kg
城堡浅色慕尼黑麦芽	30% / 6.7 kg
城堡修道院麦芽	6% / 1.3 kg
城堡红宝石焦糖麦芽	4% / 0.9 kg
酒花	
Saaz (3.5% aa)	180 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	140 g
酵母	
SafAle S-33	80 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	2.8 L/kg

从63° C开始投料

在63° C保温50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

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90克Saaz和70克H. Mittelfruh酒花

第二次添加酒花：煮沸55分钟后加入90克 Saaz和70克H. Mittelfruh酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	14.5°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	81%	终浓	2.80°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。

La Malterie du Ch teau SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB