



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时淡金色啤酒



酒精度	6.5%	色度	13 EBC	苦味值	25 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明：
浓郁的啤酒，口感丰富，回味悠长，通常碳酸含量低。与大多数其他啤酒不同，比利时淡金色啤酒的适宜饮用温度为 6-10°C。

饮用：
杯子：郁金香杯
温度：6-10°C

酿酒师小贴士
此配方的成功取决于对发酵段和熟成期的温度把控。

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	80% / 18.7 kg
城堡浅色焦糖麦芽	20% / 4.7 kg
酒花	
Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 g
Hallertau Tradition (5.5% aa)	2.5 IBU / 90 g
酵母	
SafAle T-58	80 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60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°C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55分钟后加入H Tradition酒花
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	15.0°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	77%	终浓	3.40°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。