



# 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事宜饮用温度为 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。