



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时棕色啤酒



| | | | | | |
|-----|------|----|--------|-----|--------|
| 酒精度 | 6.5% | 色度 | 58 EBC | 苦味值 | 25 IBU |
|-----|------|----|--------|-----|--------|

说明：
这款啤酒具有浓郁的甜麦芽风味，
口感均衡，余味中带有一丝微妙的巧克力气息。

饮用：
杯子：郁金香杯
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

Beer recipe

酿造原料/100L

| 麦芽 | |
|-------------------|-----------------|
| 城堡皮尔森二棱麦芽 | 50% / 11.3 kg |
| 城堡浅色慕尼黑麦芽 | 30% / 6.8 kg |
| 城堡红宝石焦糖麦芽 | 14% / 3.2 kg |
| 城堡水晶麦芽 | 3% / 0.7 kg |
| 城堡修巧克力麦芽 | 3% / 0.7 kg |
| 酒花 | |
| Magnum (12.0% aa) | 22.5 IBU / 70 g |
| Perle (8.0% aa) | 2.5 IBU / 60 g |
| 酵母 | |
| SafAle T-58 | 80 g |
| 酿造糖 | |
| 黄糖 | 500 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Perle酒花
添加酿造糖：煮沸50分钟后加入黄糖
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7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2.7vol，
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。