Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时深色修道院啤酒

Beer recipe



酒精度	8.5%	色度	75 EBC	苦味值	28 IBU

说明：
浓郁的麦芽香气中混着均衡的苦感，

焦木般的余味在唇齿间萦绕。

饮用：
杯子：郁金香杯

温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士
想要更浓郁的烧烤气息或巧克力味，

可以增加巧克力麦芽的比例，不超过5%。

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	34% / 10.1 kg
城堡淡色艾尔麦芽	34% / 10.1 kg
浅色焦糖麦芽	15% / 4.4 kg
城堡水晶麦芽	15% / 4.4 kg
城堡巧克力麦芽	2% / 0.6 kg
酒花	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU / 160 g
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU / 100 g
酵母	
SafAle BE-256	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℃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H. Tradition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	17.5°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21° 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	85%	终浓	2.60°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。