



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时深色修道院啤酒



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

Beer recipe

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° C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。