



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时三月啤酒



| | | | | | |
|-----|------|----|--------|-----|--------|
| 酒精度 | 5.5% | 色度 | 26 EBC | 苦味值 | 18 IBU |
|-----|------|----|--------|-----|--------|

说明：
三月啤酒（或称为“春季啤酒”）是每年第一桶酿造的啤酒。使用新鲜的麦芽作物和酒花，酿出这一款芳醇的啤酒，花香和果香（香蕉，熟果）中散发出丝丝烘焙麦芽和焦糖麦芽的气息。这款啤酒还带有一股恰到好处的苦味。

饮用：
杯子：高啤酒杯
温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士
将二氧化碳充气量保持在较低值（2.4-2.6vol）可以更好的激发出啤酒本身的麦芽香气。

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 | 65% / 13 kg |
| 城堡红宝石焦糖麦芽 | 30% / 6 kg |
| 城堡饼干麦芽 | 5% / 1.1 kg |
| 酒花 | |
| Magnum (12.0% aa) | 15.5 IBU / 50 g |
| Hallertau Blanc (10.5% aa) | 2.5 IBU / 40 g |
| 酵母 | |
| SafAle S-33 | 70 g |

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

| | | | |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | 混合比例 | 3.0 L/kg |
|----|-----|------|----------|

从63° C开始投料
在63° C保温50分钟
以每分钟1° C的速度升温至72° C
在72° C保温15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50分钟后加入Hallertau Blanc酒花
回旋沉淀法去除残渣

| | | | | | | | |
|-----|------|-----|------|----|--------|-----|-----|
| 蒸发量 | 6.0% | 出酒量 | 100L | 原浓 | 13.0°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 | 78% | 终浓 | 2.80°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2.5vol，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。