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℃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。