Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时红色纯麦芽

Beer recipe



酒精度	6.5%	色度	42 EBC	苦味值	25 IBU

说明：
一款带着甜味和淡淡酒花味，如茶般清香的啤酒。
口感圆润而又均衡，麦芽风味宜人，收尾略干。

饮用：
杯子：高脚酒杯

温度：4-8 ° C

酿酒师小贴士
如果想要增加一丝烘烤气息，
可以添加1% ~ 2%的黑麦芽。

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	60% / 13.5 kg
城堡类黑素麦芽	25% / 5.5 kg
城堡慕尼黑麦芽	10% / 2.2 kg
城堡黄金焦糖麦芽	5% / 1.2 kg
酒花	
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	20 IBU / 170 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 g
Mandarina Bavaria (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
酵母	
SafAle US-05	80 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50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：60分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后10分钟加入H. Mittelfruh酒花

第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Saaz酒花

第三次添加酒花：煮沸55分钟后加入Mandarina Bavaria酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	14.5°P	利用率	85%

第三步：发酵与熟成
将麦汁冷却至18° C，并投入酵母。

在18° C下发酵2天，然后升温至22° 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	82%	终浓	2.65°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2.6vol，

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。