Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时世涛

Beer recipe



酒精度	6.5%	色度	100 EBC	苦味值	25 IBU

说明：
这款比利时风格的世涛具有浓郁的烤麦芽风味。

比利时酵母可以产生黑桃般略带酸味的口感，

深色水果中混合着咖啡香气，

余味中透出层层叠叠的巧克力气息。

简而言之，这是一款非常好喝的啤酒。

饮用：
杯子：郁金香杯

温度：4-8 ° C

酿酒师小贴士
想要让香气爆发，可以按每升0.8克的量投入酵母，
并将发酵温度提高2° C。

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	80% / 18.3 kg
城堡黄金焦糖麦芽	6% / 1.4 kg
城堡巧克力大麦	10% / 2.4 kg
城堡黑麦芽	2% / 0.5 kg
城堡特种Belgium麦芽	1% / 0.3 kg

酒花

Saaz (3.5% aa)	450 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	2.7 L/kg

从63° C开始投料

在63° C保温45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220克Saaz (20IBU)酒花

第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入230克Saaz (5IBU)酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	14.7°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	80%	终浓	3.00°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。