Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时IPA

Beer recipe



酒精度	6.5%	色度	19 EBC	苦味值	40 IBU

说明：
对于想要将 IPA的酒花香特征，

与比利时烈性淡艾那种丰富的果香

味和辛辣特征相结合的精酿爱好者来说，

这是完美的答案

饮用：
杯子：品脱杯

温度：4-8 ° C

酿酒师小贴士
必须使用保存良好的鲜酒花颗粒。

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	61% / 13.8 kg
城堡浅色慕尼黑麦芽	31% / 6.9 kg
城堡修道院麦芽	8% / 1.8 kg

酒花

Fuggles (4.5% aa)	28.8 IBU / 250 g
East Kent Goldings (5.0% aa)	6.0 IBU / 200 g
Willamette (5.0% aa)	5.2 IBU / 200 g

酵母

SafAle S-04	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5分钟加入Willamette酒花

第二次添加酒花：煮沸10分钟后加入EKG酒花

第三次添加酒花：煮沸50分钟后加入Fuggles酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	14.6°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	2.95°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。