Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时小麦啤酒

Beer recipe



酒精度	5.5%	色度	8 EBC	苦味值	28 IBU

说明：
传统上，小麦啤酒（即比利时白啤）
被视为一款夏天的饮品。
通常会搭配一小片的橙或柠檬，
作为餐前的开胃酒。

饮用：
杯子：高脚杯
温度：4-8 ° C

酿酒师小贴士
为了便于过滤，可以添加1-2%的稻壳。
想要更好的突出香蕉的香气，
可以按0.5克/升的比例投酵母，
减少或取消通气量，也不要增压，
在较高温度下发酵（22~26 ° C）。

想要丁香的芳香气味更加明显，
就得反向操作，因为WB-06是一款POF+酵母
（酚类香气阳性酵母菌株）。
如果在糖化过程中增加阿魏酸休止的步骤，
则可以让香气爆发。

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	75% / 14.1 kg
城堡小麦芽	25% / 4.7 kg
酒花	
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU / 70 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU / 70 g
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU / 70 g
酵母	
SafAle WB-06	70 g
香料	
苦橙皮	100 g
孜然	40 g
芫荽	30 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40分钟
以每分钟1° C 的速度升温至68° C
在68° C保温15分钟
以每分钟1° C 的速度升温至72° C
在72° C保温10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：90分钟
第一次添加酒花：煮沸开始后30分钟加入Magnum酒花
第二次添加酒花：煮沸80分钟后加入Citra酒花
第三次添加酒花：煮沸85分钟后加入Styrian Goldings酒花
添加香料：煮沸85分钟后加入香料
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	9.0%	出酒量	100L	原浓	12.5°P	利用率	85%

第三步：发酵与熟成
将麦汁冷却至20° C，并投入酵母。
在20° C下发酵2天，然后升温至24° 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	2.30°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3.0vol，
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。