Belgian Malts that Make Your Beer So Special

莱福金啤酒

Beer recipe



酒精度	6.5%	色度	26 EBC	苦味值	25 IBU

说明：
来自与标志性的莱福金啤，

这款比利时风味的啤酒拥有迷人的色泽，

顺滑的口感，美妙的麦芽味。比利时酵母，

和草本酒花及香料带来了独特的馥郁香气，

萦绕在唇齿之间。

饮用： 杯子：高脚杯 温度：4-7° C

酿酒师小贴士
我建议用SafAle
F-2对这款酒进行瓶中二发使其碳化，

这样可以延长保质期，避免氧化问题。

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% / 17.6 kg
城堡类黑素麦芽	15% / 3.3 kg
城堡饼干麦芽	5% / 1.1 kg
酒花	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU / 200 g
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU / 70 g
酵母	
SafAle T-58	65 g / hl
香料	
芫荽	100 gr

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：60分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后10分钟加入150克H Tradition酒花

第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入50克H Tradition和70克Saaz酒花

添加香料：煮沸55分钟后加入100克芫荽

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10天。

发酵度	82%	终浓	2.50°P

第四步：冷却和包装
将啤酒存放在0° C下冷熟成5天，

排出剩余的酵母并碳化至二氧化碳达到2.8vol，

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