



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

金黄色裸麦啤酒



酒精度	8.5%	色度	11 EBC	苦味值	25 EBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明：
啤酒呈淡黄或金黄色，头部有丰富的白色泡沫。
苦味度中等，以显现裸麦辛辣带酸的口感。

饮用：
杯子：郁金香杯
温度：4-8°C

酿酒师小贴士
裸麦可以给啤酒带来一种独特的辛辣而又清爽的口味，
根据个人喜好可以调节裸麦在麦芽中的配比，
最多不要超过30%

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

Beer recipe

酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	70% / 18.8 kg
城堡小麦芽	10% / 2.7 kg
城堡裸麦芽	20% / 5.4 kg
酒花	
Perle (8.0% aa)	12.5 IBU / 50 g
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU / 50 g
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU / 50 g
酵母	
SafAle BE-256	70 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	2.5 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°C的水洗槽。

第二步：煮沸

煮沸时间：75分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后15分钟加入Perle和Cascade酒花

第二次添加酒花：煮沸60分钟后加入Saaz酒花

第三次添加酒花：煮沸70分钟后加入Amarillo酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	7.5%	出酒量	100L	原浓	17.5°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

第三步：发酵与熟成 将麦汁冷却至22°C，并投入酵母。

在22°C下发酵2天，然后升温至25°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	86%	终浓	2.45°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2.8vol，
此时啤酒即可包装并引用，尽情享受吧！

*若在瓶中碳化，我们建议加入比利时酿造糖和SafAle F-2酵母。