Belgian Malts that Make Your Beer So Special

金黄色裸麦啤酒

Beer recipe



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

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℃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。

La Malterie du Ch teau SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB