Belgian Malts that Make Your Beer So Special

特色金啤2



酒精度	7%	色度	20 EBC	苦味值	25 IBU

说明：
辛香浓烈的金色啤酒，麦芽香气十足，收口温暖。

饮用：
杯子：郁金香杯

温度：4-8° C

酿酒师小贴士
这个配方中的酵母潜能，值得酿酒师探索发掘，
因为POF+（酚类香气阳性酵母菌株），
可以产生丁香的芳香气味，所以你可以调整酯/4-VG（4-乙烯基愈创木酚）的比例。

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	78% / 18.4 kg
城堡慕尼黑麦芽	20% / 4.7 kg
城堡黄金焦糖麦芽	2% / 0.5 kg

酒花

Perle (8.0% aa)	23 IBU / 100 g
Palisade (7.5% aa)	2 IBU / 50 g

酵母

SafAle T-58	80 g

香料

肉桂	10 g
八角	3 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40分钟

以每分钟1° C 的速度升温至68° C

在68° C保温20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：75分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后15分钟加入Perle酒花

第二次添加酒花：煮沸70分钟后加入Palisade酒花

添加香料：煮沸70分钟后加入肉桂和八角

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	7.5%	出酒量	100L	原浓	15.5°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。

Attenuation	82%	终浓	2.80°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。