Belgian Malts that Make Your Beer So Special

金色佐餐啤酒



酒精度	2.0%	色度	4 EBC	苦味值	8 IBU

说明：
金色佐餐啤酒导入杯中呈清澈的金黄色泽，

覆盖着一层细密的白色泡沫，酒体厚度适中。

这款酒散发出柔和的果香与麦芽，酒精度低，易饮性强。

饮用：
杯子：香槟杯

温度：2-6° C

酿酒师小贴士
特别注意发酵过程中不要因酵母自溶而产生异味，

因为麦汁中的可发酵糖分很低。

此外，碳化程度不宜太高，

适中或偏低水平会让饮酒体验更好。

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	80% / 6 kg
城堡小麦芽	13% / 1 kg
城堡燕麦芽	7% / 0.5 kg
酒花	
Magnum (12.0% aa)	7.2 IBU / 20 g
Styrian Golding (4.0% aa)	0.8 IBU / 30 g
酵母	
SafAle T-58	55 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45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：60分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后10分钟加入Magnum酒花

第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Styrian Goldings酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	5.5°P	利用率	93%

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，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	71%	终浓	1.60°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2.5vol，
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。