



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

双料 IPA



| | | | | | |
|-----|------|----|--------|-----|--------|
| 酒精度 | 7.5% | 色度 | 25 EBC | 苦味值 | 65 IBU |
|-----|------|----|--------|-----|--------|

说明：
一款酒花味浓郁的 IPA，带着美妙的麦芽风味，收口干净清爽，一不小心就容易喝多。

饮用：
杯子：品脱杯
温度：4-8°C

酿酒师小贴士
使用保存良好的鲜酒花，可以更好的释放酒花香气。同时，选择硫酸盐比重大于氯化物的酿造水，可以更好的突出酒花香气。

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 | 76% / 17.4 kg |
| 城堡浅色焦糖麦芽 | 10% / 2.3 kg |
| 城堡慕尼黑黑麦芽 | 4% / 0.9 kg |
| 城堡水晶麦芽 | 10% / 2.3 kg |

| 酒花 | |
|-----------------------|-------|
| Columbus (16.0% aa) | 100 g |
| Chinook (13.0% aa) | 100 g |
| Centennial (10.5% aa) | 100 g |

| 酵母 | |
|--------------|------|
| SafAle US-05 | 80 g |

| 酿造糖 | |
|-----|------|
| 玉米糖 | 1 kg |

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65°C开始投料
在65°C保温60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
第一次加酒花：煮沸开始后15分钟加入每种酒花40克 (45.5 IBU)
第二次加酒花：煮沸45分钟后加入每种酒花25克 (13.7 IBU)
第三次加酒花：煮沸70分钟后加入每种酒花35克 (5.9 IBU)
添加酿造糖：煮沸60分钟后加入酿造糖
回旋沉淀法去除残渣

| | | | | | | | |
|-----|------|-----|------|----|--------|-----|-----|
| 蒸发量 | 7.5% | 出酒量 | 100L | 原浓 | 15.7°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7天。

| | | | |
|-----|-----|----|--------|
| 发酵度 | 85% | 终浓 | 2.35°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2.7vol，
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。