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	76% / 17.4 kg
城堡浅色焦糖麦芽	10% / 2.3 kg
城堡慕尼黑麦芽	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℃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。