



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

烈性比利时金啤



| | | | | | |
|-----|------|----|--------|-----|--------|
| 酒精度 | 9.0% | 色度 | 22 EBC | 苦味值 | 28 IBU |
|-----|------|----|--------|-----|--------|

说明：
 这是一款高酒精度的，适合慢慢饮用的啤酒，品质上乘，香气细腻，口感高雅。

饮用：
 杯子：高脚杯
 温度：4-8°C

酿酒师小贴士
 我建议对这款啤酒进行瓶中二发，延长新鲜度并获得更加丰富的香气。

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 | 58% / 18 kg |
| 城堡淡色艾尔麦芽 | 30% / 9.3 kg |
| 城堡浅色类黑素麦芽 | 10% / 3.1 kg |
| 城堡淡色焦糖麦芽 | 2% / 0.6 kg |

| 酒花 | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Magnum (12.0% aa) | 25.8 IBU / 80 g |
| Hallertauer Hersbrucker (3.5% aa) | 2.2 IBU / 100 g |

| 酵母 | |
|-------------|------|
| SafAle T-58 | 80 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60分钟
 以每分钟1°C的速度升温至67°C
 在67°C保温15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°C的水洗槽。

第二步：煮沸
 煮沸时间：90分钟
 第一次添加酒花：煮沸开始后30分钟加入Magnum酒花
 第二次添加酒花：煮沸80分钟后加入H Hersbrucker酒花
 回旋沉淀法去除残渣

| | | | | | | | |
|-----|------|-----|------|----|--------|-----|-----|
| 蒸发量 | 9.0% | 出酒量 | 100L | 原浓 | 18.5°P | 利用率 | 80% |
|-----|------|-----|------|----|--------|-----|-----|

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4°C保持10天。

| | | | |
|-----|-----|----|--------|
| 发酵度 | 84% | 终浓 | 3.00°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。