Belgian Malts that Make Your Beer So Special

福佳白啤酒

Beer recipe



酒精度	4.9%	色度	8 EBC	苦味值	12 IBU

说明：
标志性的比利时福佳白小麦啤酒Hoegaarden，是一款浑浊性白啤，传统上被视为夏季饮品。略微苦涩中带有一丝俏皮的酸感，更似熟啤，回味无穷，适合导入冷藏过的玻璃杯中饮用。通常，人们会在上面加一片鲜橙作为开胃酒。

饮用：
温度：2-6° C

酿酒师小贴士
在糖化时加入2-4%的稻壳，可以使过滤效果更佳。

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

酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	70% / 12 kg
城堡小麦芽	30% / 5.1 kg
酒花	
Magnum (12.0% aa)	9.7 IBU / 30 g
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	0.8 IBU / 30 g
Amarillo (9.5% aa)	1.4 IBU / 30 g
酵母	
SafAle WB-06	60 g
香料	
苦橙皮	100 g
孜然	10 g
芫荽	10 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50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：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 Mittelfruh酒花

第三次添加酒花：煮沸85分钟后加入Amarillo酒花

添加香料：煮沸85分钟后加入香料

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	9.0%	出酒量	100L	原浓	11.5°P	利用率	85%

第三步：发酵与熟成 将麦汁冷却至20° C，并投入酵母。
在20° C下发酵2天，然后升温至24° 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	80%	终浓	2.25°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3.0vol，

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。

La Malterie du Ch teau SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB