Belgian Malts that Make Your Beer So Special

金色荞麦啤酒

Beer recipe



酒精度	6%	色度	12 EBC	苦味值	25 IBU

说明：
有着独特香气的金色啤酒，

专为对谷蛋白过敏的人士设计，

也就是大麦和小麦中都会含有的麸质。

饮用：
温度：4-6° C

酿造原料/100L

麦芽

城堡皮尔森二棱麦芽	50% / 11.1 kg
城堡糖化麦芽	35% / 7.8 kg
城堡荞麦麦芽	15% / 3.3 kg

酒花

Magnum (12.0% aa)	15 IBU / 50 g
Perle (8.0% aa)	3.8 IBU / 50 g
Polaris (20.0% aa)	6.3 IBU / 30 g

酵母

SafAle BE-256	60 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	3.2 L/kg

从63° C开始投料

在63° C保温70分钟

以每分钟1° C 的速度升温至66° C

在66° 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15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

第一次添加酒花：煮沸开始后15分钟加入Magnum酒花

第二次添加酒花：煮沸55分钟后加入Perle和Polaris酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	7.5%	出酒量	100L	原浓	13.5°P	利用率	85%

第三步：发酵与熟成 将麦汁冷却至16° C，并投入酵母。
在16° C下发酵2天，然后升温至20° 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	2.65°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。

酿酒师小贴士
这款啤酒的麸质含量较低，但非完全不含麸质。

荞麦的糖化力很弱，出糖率也有限。

我们在用荞麦酿酒时需要考虑到这些因素。

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

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