



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 金色荞麦啤酒



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

## Beer recipe

### 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° C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。