



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时赛松啤酒

Beer recipe



原麦汁浓度: 14°P

酒精浓度: 6.5%

色度: 8 EBC

苦味度: 30 EBU

说明
比利时赛松, 被誉为“农场艾尔”, 这是一款气量充足, 果香浓郁的清爽型淡色艾尔啤酒, 一般用瓶装。赛松啤酒发源于比利时西部法语区瓦隆大区, 在凉爽的季节酿制, 储存至炎热的夏季饮用。



Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

原料 / 百升

麦芽

Château Pilsen 2RS 皮尔森麦芽	17 kg / hl
Château Cara Clair 淡色焦糖麦芽	2 kg / hl
Château Wheat Blanc 小麦麦芽	2 kg / hl

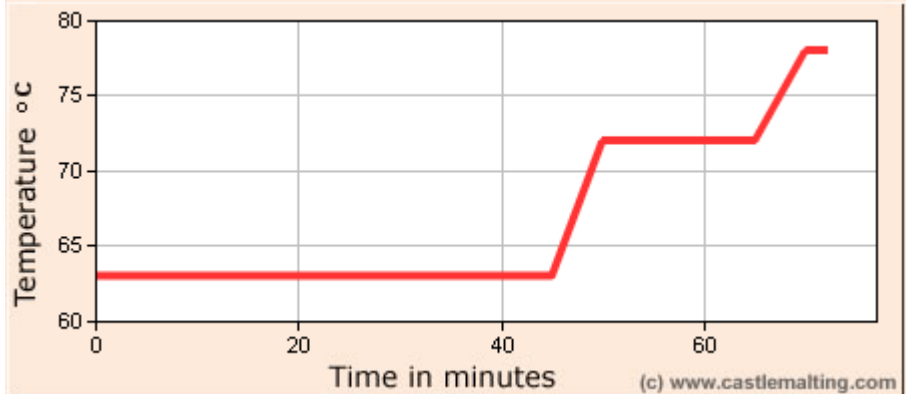
酒花

Magnum	50 g / hl
Aramis	50 g / hl
Mosaic	90 g / hl
Perle	20 g / hl

酵母

SafAle BE-134	70 g / hl
---------------	-----------

糖化时间



第一步: 糖化时间
初始温度设定在63° C, 并保持45分钟
温度调到72° C, 静置15分钟
温度调到78° C, 静置2分钟

第二步: 过滤
用75-78° C的水过滤麦汁

第三步: 煮沸
煮沸时间: 85分钟
煮沸5分钟后加入Magnum酒花
煮沸80分钟后加入 Aramis, Mosaic和Perle酒花

第四步: 发酵 在25° C下进行发酵

第五步: 熟成 在2° C下熟成两周

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