



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

浅金色夏日啤酒



原麦汁浓度: 13° Plato

酒精浓度: 6 %

色度: 8 - 12 EBC

苦味度: 22-28 EBU

说明

十分解渴的甜口啤酒。淡淡的苦味中，能品出橙子的热情水果味，闻起来还有香蕉的果香味。



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

Beer recipe

原料/ 100升

麦芽

Chateau Pilsen 2RS 皮尔森麦芽

Chateau Wheat Blanc 小麦麦芽

Chateau Cara Clair 淡色焦糖麦芽

酒花

First Gold

Cascade

Motueka

Sorachi Ace

酵母

SafAle BE-134

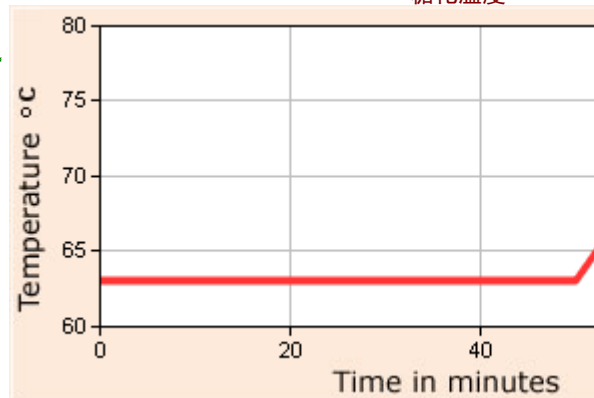
SafAle F-2 (二次发酵)

香料

Bitter orange peels

Cumin

糖化温度



第一步: 糖化

初始温度设定68° C, 搭配80升水

温度调到63° C, 静置50分钟

温度调到72° C, 静置10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: 1小时

煮沸5分钟后加入First Gold酒花; 煮沸1小时后加入其

第四步: 冷却

冷却至 22° C

第五步: 发酵 在23° C发酵, 加入SafAle BE-134酵母

第六步: 熟成

在12° C下熟成一天, 然后再在2° C下熟成两周

第七步: 二次发酵

在瓶中进行二次发酵, 加入SafAle F-2酵母

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

Headquarter: Chemin du Couloiry 1, 4800 Lambermont, Belgium

Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Registered Tournai 79754; VAT: BE. 455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB