



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 水果啤酒

## Beer recipe



### 酿造原料/100L

#### 麦芽

城堡皮尔森二棱麦芽	70% // 13.6 kg
城堡类黑素麦芽	25% // 4.9 kg
城堡黄金焦糖麦芽	5% // 1.0 kg

#### 酒花

El Dorado (15.0% aa)	85 g
----------------------	------

#### 酵母

SafAle T-58	65 g
-------------	------

#### 浓缩果汁

草莓汁, 树莓汁, 樱桃汁, 蓝莓汁	5 l
--------------------	-----

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62° C开始投料  
在62° C保温60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: 60分钟

第一次添加酒花: 煮沸开始后10分钟加入50克El Dorado (18.7IBU)酒花

第二次添加酒花: 煮沸50分钟后加入35克El Dorado (3.3 IBU)酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	12.5°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

#### 第三步: 发酵与熟成

将麦汁冷却至15° C, 并投入酵母。

在15° C下发酵2天, 然后升温至20° C。

温度达到20° C时加入浓缩果汁。

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	2.50°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2.5vol,

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。

酒精度	5.5%	色度	32 EBC	苦味值	22 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明:  
这是果汁与啤酒最完美的结合。果香四溢, 给啤酒带来了更加丰富多姿的气味和口感, 同时, 又保留着啤酒自身的魅力气息。

饮用:  
杯子: 郁金香杯  
温度: 4 - 6° C

#### 酿酒师小贴士

只可以添加一次浓缩果汁。  
如果想要一款多种果味的水果啤酒,  
那你需要提前混合各种果汁后,  
再一起加入发酵罐。

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

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 Couloury 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