



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

大麦烈酒

Beer recipe



酿造原料/100L

麦芽

城堡皮尔森二棱麦芽	50% // 17.7 kg
城堡类黑素麦芽	25% // 8.8 kg
城堡红宝石焦糖麦芽	10% // 3.5 kg
城堡修道院麦芽	15% // 5.3 kg

酒花

Nugget (12.0% aa)	45 IBU // 130 g
Tettnang (5.0% aa)	5 IBU // 170 g

酵母

SafAle S-04	80 g
-------------	------

第一步：糖化
按如下比例开始糖化

酒精度	10%	色度	60 EBC	苦味值	50 IBU	pH	5.3	混合比例	2.5 L/kg
-----	-----	----	--------	-----	--------	----	-----	------	----------

说明：

一款上面发酵的烈性艾尔酒，英文叫Barley Wine，可见它的酒精度接近红酒。但由于这款酒是用麦芽酿制的，而非葡萄，所以仍属于啤酒种类。通常在冬季边烤火边享用，完美搭配甜品。

饮用：
杯子：高脚杯
温度：4 - 10° C

酿酒师小贴士

要留意设备的效率，确保达到设定的原浓。必要时可以添加黑糖作为辅助，来调节糖度

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68° C
在68° 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：90分钟
第一次添加酒花：煮沸开始后30分钟加入Nugget酒花
第二次添加酒花：煮沸80分钟后加入Tettnang酒花
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	9.0%	出酒量	100L	原浓	21.0°P	利用率	80%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

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18° 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10天。

发酵度	82%	终浓	3.80°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2.4vol，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。

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