



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时红宝石啤酒

Beer recipe



酿造原料/100L

麦芽

| | |
|-----------|----------------|
| 城堡皮尔森二棱麦芽 | 66% // 14.4 kg |
| 城堡类黑素麦芽 | 21% // 4.7 kg |
| 城堡慕尼黑黑麦芽 | 9% // 1.9 kg |
| 城堡黄金焦糖麦芽 | 4% // 0.9 kg |

酒花

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Saaz (3.5% aa) | 20 IBU // 220 g |
| Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa) | 5 IBU // 180 g |

酵母

| | |
|---------------|------|
| SafAle BE-256 | 80 g |
|---------------|------|

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

| | | | |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | 混合比例 | 2.7 L/kg |
|----|-----|------|----------|

从63° C开始投料
在63° C保温50分钟
以每分钟1° C的速度升温至72° C
在72° C保温20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Saaz酒花
第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Hallertau Mittelfruh酒花
回旋沉淀法去除残渣

| | | | | | | | |
|-----|------|-----|------|----|------|-----|-----|
| 蒸发量 | 6.0% | 出酒量 | 100L | 原浓 | 14°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21° 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 | 83% | 终浓 | 2.35°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2.6vol，
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 | 6.5% | 色度 | 37 EBC | 苦味值 | 25 IBU |
|-----|------|----|--------|-----|--------|

说明：
这款比利时红宝石啤酒散发着浓郁的焦糖麦芽香气，
浑厚馥郁的风味和令人愉悦的焦糖香气，十分诱人。

饮用：
杯子：高脚杯
温度：4-8° C

酿酒师小贴士
想要让香气更加浓郁，可以在煮沸结束前10分钟，
加入500克黄糖，并用SafAle
BE-256进行瓶中二发。

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