



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 莱福金啤酒

## Beer recipe



### 酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	80% // 17.6 kg
城堡类黑素麦芽	15% // 3.3 kg
城堡饼干麦芽	5% // 1.1 kg
酒花	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU // 200 g
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU // 70 g
酵母	
SafAle T-58	65 g / hl
香料	
芫荽	100 gr

酒精度	6.5%	色度	26 EBC	苦味值	25 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

**说明:**  
来自与标志性的莱福金啤，这款比利时风味的啤酒拥有迷人的色泽，顺滑的口感，美妙的麦芽味。比利时酵母，和草本酒花及香料带来了独特的馥郁香气，萦绕在唇齿之间。

饮用： 杯子：高脚杯 温度：4-7° C

**酿酒师小贴士**  
我建议用SafAle F-2对这款酒进行瓶中二发使其碳化，这样可以延长保质期，避免氧化问题。

**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40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10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150克H Tradition酒花

第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入50克H Tradition和70克Saaz酒花

添加香料：煮沸55分钟后加入100克芫荽

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	14.5°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

**第三步：发酵与熟成**

将麦汁冷却至18° C，并投入酵母。

在18° C下发酵2天，然后升温至22° 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	2.50°P
-----	-----	----	--------

**第四步：冷却和包装**

将啤酒存放在0° C下冷熟成5天，

排出剩余的酵母并碳化至二氧化碳达到2.8vol，

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

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