Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时赛松

Beer recipe



酒精度	6.5%	色度	9 EBC	苦味值	30 IBU

说明：
赛松（ Saison）起源自农场，是一种充气的，果香浓郁又略带辛辣的清爽淡色艾尔啤酒，通常是瓶装的。
早期这种淡色艾尔只在低温季节酿造，集中在比利时法语区瓦隆大区，酿制好的啤酒存放到夏季品用。

饮用：
杯子：郁金香啤酒杯

温度：6 - 8° C

酿酒师小贴士
比利时赛松是一款能让酵母充分发挥的啤酒。
一起来探索这支酵母菌株所能成就的香气吧。

Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
Tel: +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

酿造原料/100L

麦芽

皮尔森二棱麦芽	80% / 16.6 kg
淡色焦糖麦芽	10% / 2.1 kg
小麦芽	10% / 2.1 kg

酒花

Magnum (12.0% aa)	21 IBU / 60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU / 70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU / 60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU / 30 g

酵母

SafAle BE-134	70 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	2.8 L/kg

从63° C开始投料
在63° C保温45分钟
以每分钟1° C 的速度升温至72° C
在72° C保温20分钟并检测糖度
以每分钟1° C 的速度升温至78° C

糖化结束后，立即过滤，并用 78℃的水洗槽。

第二步：煮沸
煮沸时间：75分钟
第一次添加酒花：煮沸开始后15分钟加入Magnum酒花
第一次添加酒花：煮沸70分钟后加入Aramis, Mosaic 和 Perle酒花
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	7.5%	出酒量	100L	原浓	13.5°P	利用率	85%

第三步：发酵与熟成
将麦汁冷却至 22° C，并投入酵母。
在22° C下发酵2天，然后升温至24° 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	88%	终浓	1.60°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2.8vol，此时啤酒即可包装并引用，尽情享用吧！
*若在瓶中碳化，我们建议加入比利时酿造糖和SafAle F-2酵母。