Belgian Malts that Make Your Beer So Special

拉格

Beer recipe



酒精度	5%	色度	7 EBC	苦味值	20 IBU

说明：
拉格是一款金黄色的传统啤酒，

上面覆盖着一层漂亮的白色泡沫。

口感上，拉格既有传统的麦芽香气，

同时又混合着花草香，

酒花香，柑橘香的清新气息。

酒精度不高，喝完以后十分清爽干净。

饮用：
杯子：皮尔森玻璃杯

温度：2 - 4° C

酿酒师小贴士
在发酵完成且未冷却至8° C之前，

确保双乙酰和乙醛都已除去，

以防止产生异味或熟成期过长。

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

城堡皮尔森二棱麦芽	75% / 13.3 kg
城堡玉米片	20% / 3.5 kg
城堡淡色焦糖麦芽	5% / 0.9 kg

酒花

Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 g
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 g

酵母

SafLager W-34/70	90 g

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52° C开始投料

在52° C保温5分钟

以每分钟1° C 的速度升温至63° C

在63° C保温40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

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：60分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后10分钟加入Perle酒花

第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Saaz

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	11.5°P	利用率	85%

第三步：发酵与熟成
将麦汁冷却至 10° C，并投入酵母。

在10° C下发酵2天，然后升温至14° 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	81%	终浓	2.20°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。