芬兰节日 啤酒

酒精度	7.5%	色度	12 EBC	苦味值	13 IBU

说明：
甜口琥珀啤酒，有杜松子和花草的辛香，
清爽解渴。这是一款传统的芬兰风味啤酒，
由大麦、裸麦以及燕麦等多种发过芽的，
没发过芽的谷物酿制而成。传统来说，
芬兰节日 啤酒的杜松子香气比酒花香气更浓。

饮用：
杯子：高啤酒杯
温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士
根据个人喜好可随意添加杜松子的用量，
注意不要投入过多。
我们推荐每百升添加25克正合适。

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

Beer recipe

酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	76% / 19.4 kg
城堡裸麦芽	15% / 3.8 kg
城堡煤熏麦芽	4% / 1.0 kg
城堡浅色焦糖麦芽	5% / 1.3 kg
酒花	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 g
酵母	
SafAle S-33	70 g
香料	
杜松子	25 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62° C开始投料
在62° 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℃的水洗槽。

第二步：煮沸
煮沸时间：60分钟
添加酒花：煮沸开始后10分钟加入Brewers Gold酒花
添加香料：煮沸开始后50分钟接入杜松子
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	16.5°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20° 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	80%	终浓	3.30°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。