Belgian Malts that Make Your Beer So Special

帝国世涛

Beer recipe



酒精度	6.5%	色度	110 EBC	苦味值	28 IBU

说明：
一款深棕色的啤酒，浓浓的麦芽香气，
深度烘焙的焦香气息，还散发着深色干果
（ 如葡萄干，无花果）
和巧克力的香甜味。苦味值偏低。

饮用：
杯子：品脱玻璃杯
温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士
如果想让烘烤气息更加突出，
可以调整烘焙大麦的用量，最高可加到8%。

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	60% / 13.7 kg
城堡红宝石焦糖麦芽	10% / 2.3 kg
城堡烘焙大麦	2% / 0.5 kg
城堡巧克力麦芽	8% / 1.8 kg
城堡修道院麦芽	20% / 4.6 kg
酒花	
East Kent Golding (5.0% aa)	290 g
酵母	
SafAle S-04	65 g
酿造糖	
黄糖	500 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℃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190克East Kent Goldings酒花
第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入100克East Kent Goldings酒花
添加酿造糖：煮沸50分钟后加入黄糖
回旋沉淀法去除残渣

Total evap	6.0%	Batch size	100L	OG	15.0°P	Efficiency	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18° 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	77%	终浓	3.40°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2.4vol，
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。