Belgian Malts that Make Your Beer So Special

水果啤酒

Beer recipe



酒精度	5.5%	色度	32 EBC	苦味值	22 IBU

说明：
这是果汁与啤酒最完美的结合。果香四溢，
给啤酒带来了更加丰富多姿的气味和口 感，
同时，又保留着啤酒自 身的魅力气息。

饮用：
杯子：郁金香杯

温度：4 - 6° C

酿酒师小贴士
只可以添加一次浓缩果汁。
如果想要一款多种果味的水果啤酒，
那你需要提前混合各种果汁后，
再一起加入发酵罐。

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	70% / 13.6 kg
城堡类黑素麦芽	25% / 4.9 kg
城堡黄金焦糖麦芽	5% / 1.0 kg

酒花

El Dorado (15.0% aa)	85 g

酵母

SafAle T-58	65 g

浓缩果汁

草莓汁，树莓汁，樱桃汁，蓝莓汁	5 l

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62° C开始投料

在62° C保温60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

第一次添加酒花：煮沸开始后10分钟加入50克El Dorado (18.7IBU)酒花

第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入35克El Dorado (3.3 IBU) 酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	12.5°P	利用率	85%

第三步：发酵与熟成
将麦汁冷却至15° C， 并投入酵母。

在15° C下发酵2天，然后升温至20° C。

温度达到20° C时加入浓缩果汁。

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	2.50°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。