

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

金黄色烈性啤酒



28 酒精度 苦味值 9% 色度 **EBC** IBU

次 这款金黄色烈性啤酒苦中带甜, 回味蕴含果香,又不乏一丝辛辣的暖意

饮用:

杯子: 郁金香杯 温度: 4 - 6° C

酿酒师小贴士 调节发酵温度和麦汁通气量可以产生更丰富的香气和口味

这是由Castle Malting 提供的配方。 成功的酿制并非百分配方及处理方法或需要稍微的改动,现乎个别材料的特性和个别酿酒厂的技术、 环境而定 成功的酿制并非百分百保证。 如需要更加多的资讯和服务,

Beer recipe

神华百彩 /100

	11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	(本4/100L	
	妻	麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽			90% / 26.2 kg
城堡淡色艾尔麦芽			4% / 1.2 kg
城堡小麦芽			4% / 1.2 kg
城堡浅色焦糖麦芽			2% / 0.6 kg
	湮	雪花	
Centennial (10.5% aa	a)		130 g
Mosaic (12.0% aa)			70 g
	酉	孝母	
SafAle BE-256			70 g
	酿	造糖	
白酿造糖			500 g
	霍	≨料	
芫荽籽			10 g
丁香			5 g
黑胡椒			5 g
第一步:糖化 按如下比例开始糖化:			
рН	5. 3	混合比例	2.5 L/kg

从63°C开始投料 在63°C保温50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: 90分钟

第一次加酒花: 煮沸开始后30分钟加入70克Centennial (19.61BU)酒花第二次加酒花: 煮沸80分钟后加入60克Centennial (3.9 IBU)酒花添加酿造糖: 煮沸80分钟后加入白糖

第三次添加酒花: 煮沸85分钟后加入70克Mosaic (4.5 IBU)酒花添加香料: 煮沸开始后85分钟后加入所有香料

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量 出酒量 100L 原浓 利用率 9.0% 18. 5°P

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 86% 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2.8vol,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。