Belgian Malts that Make Your Beer So Special

金黄色烈性啤酒



酒精度	9%	色度	11 EBC	苦味值	28 IBU

说明:
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	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
酒花	
Centennial (10.5% aa)	130 g
Mosaic (12.0% aa)	70 g
酵母	
SafAle BE-256	70 g
酿造糖	
白酿造糖	500 g
香料	
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:

pH	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 (19.6IBU)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	9.0%	出酒量	100L	原浓	18.5°P	利用率	80%

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。