Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时黑啤酒

Beer recipe



酒精度	8.5%	色度	100 EBC	苦味值	30 IBU

说明：
这是一款麦香非常浓郁的深色比利时烈性艾尔啤酒。

强烈的咖啡香味中，混合着烤面包和烤麦芽的气息。

深色的啤酒液，上面覆盖着一层浓厚的浅色泡沫，十分诱人。

饮用：
杯子：圣餐杯

温度：4 - 6° C

酿酒师小贴士
我建议用同款酵母SafAle BE-256对这款啤酒进行瓶中二发，

以获得更加丰富的香气。

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	61% / 17.7 kg
城堡黑中黑麦芽	16% / 4.7 kg
城堡黄金焦糖麦芽	10% / 2.9 kg
城堡巧克力小麦芽	12% / 3.5 kg
酒花	
Perle (8.0% aa)	200 g
Cascade (6.0% aa)	150 g
酵母	
SafAle BE-256	65 g
酿造糖	
黑糖	500 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	2.5 L/kg

从62° C开始投料

在62° 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

第一次添加酒花：煮沸开始后30分钟加入100克Perle (21IBU)酒花

添加酿造糖：煮沸80分钟后加入黑糖

第二次添加酒花：煮沸85分钟后加入100克Perle (4.5IBU)和150克Cascade (4.5IBU)酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	9.0%	出酒量	100L	原浓	17.5°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	85%	终浓	2.60°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。