

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

北德老啤酒



苦味值 酒精度 4.8% 色度 **EBC** IBU

此配方为北德老啤酒中的一种, 成品酒为棕铜色,苦香味突出,

同时伴随着浓郁的麦芽香气和一丝令人愉悦的焦糖甜味。

杯子: 直口杯 温度: 4 - 8°C

酿酒师小贴士 适当调整水晶焦糖麦芽和黑麦芽的比例, 可以调节啤酒中的焦糖甜味和烘烤香味。

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@castlemalti

Beer recipe

酿造原料/100L

44% / 7.6 kg

3.0 L/kg

城堡维也纳麦芽		40% / 6.9 kg
城堡淡色焦糖麦芽		5% / 0.9 kg
城堡水晶焦糖麦芽		10% / 1.7 kg
城堡黑麦芽		1% / 0.2 kg
	酒花	
Magnum (12.0% aa)		35.0 IBU / 115 g
	酵母	
SafAle K-97		65 g
第一步: 糖化 按如下比例开始糖化:		

混合比例

从63°C开始投料 在63°C保温45分钟

На

城堡皮尔森二棱麦芽

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

5.3

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 添加酒花: 煮沸开始后10分钟加入Magnum酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量 利用率 85% 出酒量 100L 原浓 11. 2°P 6.0%

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 终浓 2. 20°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。