Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时阿拉米什啤酒

Beer recipe



酒精度	6.5%	色度	20 EBC	苦味值	30 IBU

说明：
由于结合了浅色慕尼黑和修道院麦芽，

这款别具一格的啤酒既有葡萄酒的浓郁温暖，

又有啤酒的清新爽口 。

Aramis啤酒花更是增添了一股精致的香气和微妙的辛辣感。

饮用：
杯子：美式品脱杯

温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士
使用鲜酒花可以获得更好的香气。

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	65% / 14 kg
城堡浅色慕尼黑麦芽	20% / 4.3 kg
城堡修道院麦芽	10% / 2.2 kg
城堡小麦芽	5% / 1.1 kg
酒花	
Aramis (7.0% aa)	300 g
酵母	
SafAle BE-256	70 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	2.7 L/kg

从63° C开始投料

在63° C保温45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： 60分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后10分钟加入130克Aramis (24 IBU)酒花

第二次添加酒花：煮沸55分钟后加入170克Aramis (6 IBU)酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	14.0°P	利用率	85%

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	84%	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。