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。