Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时淡金色啤酒

Beer recipe



酒精度	6.5%	色度	13 EBC	苦味值	25 IBU

说明：
浓郁的啤酒，口感丰富，回味悠长，

通常碳酸含量低。与大多数其他啤酒不同，

比利时金色啤酒的事宜饮用温度为 6-10 C。

饮用：
杯子：郁金香杯

温度：6-10° C

酿酒师小贴士
此配方的成功取决于对发酵段和熟成期的温度把控。

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	80% / 18.7 kg
城堡浅色焦糖麦芽	20% / 4.7 kg
酒花	
Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 g
Hallertau Tradition (5.5% aa)	2.5 IBU / 90 g
酵母	
SafAle T-58	80 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60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Magnum酒花

第二次添加酒花：煮沸55分钟后加入H Tradition酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	15.0°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10天。

发酵度	77%	终浓	3.40°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2.4vol，
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。