Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时棕色啤酒

酒精度	6.5%	色度	58 EBC	苦味值	25 IBU

说明：
这款啤酒具有浓郁的甜麦芽风味，
口感均衡，余味中带有一丝微妙的巧克力气息。

饮用：
杯子：郁金香杯
温度：4-8° C

酿酒师小贴士
酵母投量加到0.75-0.8g/L，可以使发酵更加干净彻底。

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

Beer recipe

酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	50% / 11.3 kg
城堡浅色慕尼黑麦芽	30% / 6.8 kg
城堡红宝石焦糖麦芽	14% / 3.2 kg
城堡水晶麦芽	3% / 0.7 kg
城堡修巧克力麦芽	3% / 0.7 kg
酒花	
Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 g
Perle (8.0% aa)	2.5 IBU / 60 g
酵母	
SafAle T-58	80 g
酿造糖	
黄糖	500 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	2.7 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Perle酒花
添加酿造糖：煮沸50分钟后加入黄糖
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7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2.7vol，
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。

La Malterie du Ch teau SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium
Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB