

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时深色修道院啤酒

Beer recipe

酿造原料/100L



酒精度 8.5% 色度 苦味值 IBU

浓郁的麦芽香气中混着均衡的苦感, 焦木般的余味在唇齿间萦绕。

杯子: 郁金香杯 温度: 4 - 8°C

酿酒师小贴士 想要更浓郁的烧烤气息或巧克力味, 可以增加巧克力麦芽的比例,不超过5%。

这是由Castle Malting 提供的配方成功的酿制并非百分百保证。 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、: 如需要更加多的资讯和制持,可以 提供的配方。 环境而定。 请联系: info@castlemalting.com

	友 分	
城堡皮尔森二棱麦芽		34% / 10.1 kg
城堡淡色艾尔麦芽		34% / 10.1 kg
浅色焦糖麦芽		15% / 4.4 kg
城堡水晶麦芽		15% / 4.4 kg
城堡巧克力麦芽		2% / 0.6 kg
	酒花	
Hallertau Tradition (5.5% aa)		25. 2 IBU / 160 g
Tettnang (5.0% aa)		2.8 IBU / 100 g
	酵母	
SafAle BE-256		80 g
第一步: 糖化 按如下比例开始糖化:		
pH 5. 3	混合比例	2.5 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: 90分钟

第一次添加酒花:煮沸开始后30分钟加入H. Tradition酒花 第二次添加酒花:煮沸80分钟后加入Tettnang酒花

回旋沉淀法去除残渣

9.0% 出酒量 100L 原浓 17. 5°P 利用率 80% 蒸发量

第三步: 发酵与熟成 第三岁: 及時可然及 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21°C。 直到发酵完成(达到终浓,没有异味-冷却至8°C再休止一天,并排出酵母。[大约需要7天) 降温至2° C保持7天

发酵度 终浓 2. 60°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。