Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时小麦世涛

Beer recipe

酒精度	6.5%	色度	100 EBC	苦味值	30 IBU

说明：
这款比利时小麦世涛具有浓郁的烘焙风味，
让人联想到用略带酸味的深色水果调制出的咖啡。
香气平衡，口感柔软，是一款十分优质的啤酒。

饮用：
杯子：英式品脱杯
温度：4-8 ° C

酿酒师小贴士
将啤酒碳化至中低程度即可，
以确保饮用时能更好地感受这款小
麦世涛中的巧克力风味和烘烤气息。

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	69% / 15.5 kg
城堡小麦芽	10% / 2.3 kg
城堡巧克力麦芽	10% / 2.3 kg
城堡黑小麦	5% / 1 kg
城堡黄金焦糖麦芽	5% / 1 kg
城堡黑麦芽	3% / 0.6 kg
酒花	
Saaz (3.5% aa)	2.0 IBU / 100 g
Tettnang (5.0% aa)	28.0 IBU / 200 g
酵母	
SafAle S-33	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64° C开始投料
在64° C保温50分钟
以每分钟1° C 的速度升温至72° C
在72° C保温15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：75分钟
第一次添加酒花：煮沸开始后15分钟加入Tettnang酒花
第二次添加酒花：煮沸65分钟后加入Saaz酒花
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	7.5%	出酒量	100L	原浓	14.5°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	80%	终浓	2.85°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2.6vol，
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