Belgian Malts that Make Your Beer So Special

苦啤酒

Beer recipe



酒精度	4.5%	色度	34 EBC	苦味值	35 IBU

说明：
这是一款酒体饱满，入口顺滑的啤酒，
具有令人愉悦的口感。虽是苦啤，
但麦芽和酒花的香气完美地平衡了这种苦味，
使之成为一款清新怡人的啤酒。

饮用：
杯子：美式品脱杯
温度：4-8° C

酿酒师小贴士
想要收口更干爽，
可以将酵母投量增加到0.65-0.8克每升。

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	60% / 10.1 kg
城堡类黑素麦芽	25% / 4.2 kg
城堡黄金焦糖麦芽	5% / 0.8 kg
城堡慕尼黑麦芽	10% / 1.7 kg

酒花

Tradition (12.0% aa)	31.5 IBU / 100 g
Cascade (6.0% aa)	3.5 IBU / 100 g

酵母

SafAle S-04	65 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	3.0 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：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50分钟后加入Cascade酒花 回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	11.0°P	利用率	85%

第三步：发酵与熟成 将麦汁冷却至18° C，并投入酵母。
在18° 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	76%	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2.5vol，
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。