

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

特色金啤1



酒精度 色度 苦味值 **EBC**

一款麦芽味十足的特色金啤, 扑鼻的香气令人垂涎三尺。

饮用:

杯子: 郁金香杯 温度: 4-8°C

酿酒师小贴士 这个配方中的酵母潜能,值得酿酒师探索发掘, 因为POF+(酚类香气阳性酵母菌株), 可以产生丁香的芳香气味, 所以你可以调整酯/4-VG(4-乙烯基愈创木酚) 的比例。

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 如需要更加多的资讯和服务, 请联系: 环境而定。 info@castlemalting.com

Beer recipe

酿造原料/100L

38% / 9.1 kg

38% / 9.1 kg

2.5 L/kg

城堡浅色类黑素麦芽		20% / 4.8 kg
城堡浅色焦糖麦芽		4% / 1.0 kg
	酒花	
Saaz (3.5% aa)		21.5 IBU / 220 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)		2.5 IBU / 90 g
Cascade (6.0% aa)		1.0 IBU / 30 g
	酵母	
SafAle T-58		80 g
第一步: 糖化按如下比例开始糖化:		

混合比例

从63°C开始投料 在63°C保温40分钟 以每分钟1°C的速度升温至68°C 在68°C保温15分钟 以每分钟1°C的速度升温至72°C 在72°C保温10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 左78°C保温2分钟结告事數4

pН

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。

二步: 煮沸

IBU

5 城堡皮尔森二棱麦芽

城堡淡色艾尔麦芽

煮沸时间: 75分钟

第一次添加酒花:煮沸开始后15分钟加入Saaz酒花 第二次添加酒花:煮沸65分钟后加入H MitterIfruh酒花 第三次添加酒花:煮沸70分钟后加入Cascade酒花

5.3

回旋沉淀法去除残渣

85% 蒸发量 7. 5% 出酒量 100L 原浓 15. 5°P 利用率

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22°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 82% 2.80°P

第四步: 冷却和包装 将啤酒存放在0°C下冷熟成5天, 排出剩余的酵母并碳化至二氧化碳达到2.8vol,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。