Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# 金色佐餐啤酒



| 酒精度 | 2.0% | 色度 | 4 EBC | 苦味值 | 8 IBU |
|---|---|---|---|---|---|

说明：
金色佐餐啤酒导入杯中呈清澈的金黄色泽，

覆盖着一层细密的白色泡沫，酒体厚度适中。

这款酒散发出柔和的果香与麦芽，酒精度低，易饮性强。

饮用：
杯子：香槟杯

温度：2-6° C

酿酒师小贴士
特别注意发酵过程中不要因酵母自溶而产生异味，

因为麦汁中的可发酵糖分很低。

此外，碳化程度不宜太高，

适中或偏低水平会让饮酒体验更好。

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 | 80% / 6 kg |
| 城堡小麦芽 | 13% / 1 kg |
| 城堡燕麦芽 | 7% / 0.5 kg |
| **酒花** | |
| Magnum (12.0% aa) | 7.2 IBU / 20 g |
| Styrian Golding (4.0% aa) | 0.8 IBU / 30 g |
| **酵母** | |
| SafAle T-58 | 55 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63° C开始投料

在63° C保温45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50分钟后加入Styrian Goldings酒花

回旋沉淀法去除残渣

| 蒸发量 | 6.0% | 出酒量 | 100L | 原浓 | 5.5°P | 利用率 | 93% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

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，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 | 71% | 终浓 | 1.60°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2.5vol，
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。