Belgian Malts that Make Your Beer So Special

深色双料啤酒

Beer recipe



酒精度	7%	色度	73 EBC	苦味值	28 IBU

说明：
这款深色啤酒香甜浓郁，

奶油般的泡沫散发着特种麦芽的香气。

口味丰富，果香浓郁，余味清苦。

这是一款香气均衡的啤酒，口感柔和，回味悠长而干爽。

饮用：
杯子：郁金香杯

温度：4-8° C

酿酒师小贴士
我建议对这款啤酒进行瓶中二发，

以保持它清新爽口的口感，同时激发更多的香气。

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% / 13.9 kg
城堡小麦芽	5% / 1 kg
城堡黄金焦糖麦芽	18% / 4.2 kg
城堡特种Belgium麦芽	18% / 4.2 kg
酒花	
Magnum (12.0% aa)	26 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2 IBU / 80 g
YEAST	
SafAle T-58	80 g
酿造糖	
黑糖	500 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63° C开始投料

在63° C保温50分钟

以每分钟1° C 的速度升温至68° C

在68° C保温10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55分钟后加入Tettnang酒花

添加酿造糖：煮沸50分钟后加入酿造糖

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	15.5°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%	终浓	2.80°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2.8vol，
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。