Belgian Malts that Make Your Beer So Special

英式IPA

Beer recipe



酒精度	6.5%	色度	22 EBC	苦味值	50 IBU

说明：
这款英式IPA散发着酒花香和麦芽香，中高酒精度。

饮用：
杯子：英式品脱杯
温度：4-8° C

酿酒师小贴士
若想要突出麦芽的香甜味，
可以将酵母的投量降低到0.5-0.6克/升。

同时，选择氯化物比重大于硫酸盐的酿造水，
可以更好的突出麦芽香气。

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	85% / 18.7 kg
城堡类黑素麦芽	10% / 2.2 kg
城堡红宝石焦糖麦芽	3% / 0.7 kg
城堡浅色焦糖麦芽	2% / 0.5 kg

酒花

Goldings (6.0% aa)	43 IBU / 250 g
Fuggle (4.5% aa)	2.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU / 100 g

酵母

SafAle S-04	70 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65° C开始投料
在65° C保温60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Goldings酒花
第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Fuggles和Aramis酒花
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	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18° 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	82%	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2.6vol，
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。