Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

“禁果”淡啤酒

酒精度	6.5%	色度	40 EBC	苦味值	25 IBU

说明：
一款香气十足的比利时风味啤酒，
麦芽和酵母的香气完美平衡，
伴随着酒花的辛香和草本芬芳，让人无法抗拒。

饮用：
温度：4-8° C

酿酒师小贴士
这款啤酒的酿造关键在于对发酵温度的控制，
调整温度可以改变酵母菌株产生的芳香气味。

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	60% / 13.3 kg
城堡类黑素麦芽	25% / 5.5 kg
城堡慕尼黑麦芽	10% / 2.2 kg
城堡黄金焦糖麦芽	5% / 1.1 kg
酒花	
Magnum (12.0% aa)	23.5 IBU / 80 g
Hersbrucker (Hallertauer)	1.5 IBU / 80 g
酵母	
SafAle BE-256	65 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0.5° 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55分钟后加入H Hersbrucker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20° C，并投入酵母。
在20° C下发酵2天，然后升温至24° 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	83%	终浓	2.45°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。