Belgian Malts that Make Your Beer So Special

特制小麦啤酒

Beer recipe



酒精度	6%	色度	35 EBC	苦味值	25 IBU

说明：
这款特制小麦啤酒使用拉格酵母发酵而成的，

这种独特的搭配使啤酒清新而又易饮，

在酵母产生的香气中还散发着十分协调的酒花草本辛香。

饮用：
温度：4-8° C

酿酒师小贴士
如果过滤布畅，

可以在糖化时添加2%的稻壳到麦芽配比中。

不要忘记我们选用的是拉格酵母，

要在适合的温度下发酵。

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	55% / 11.3 kg
城堡类黑素麦芽	22% / 4.5 kg
城堡黄金焦糖麦芽	3% / 0.6 kg
城堡小麦芽	10% / 2 kg
城堡浅色慕尼黑麦芽	10% / 2 kg
酒花	
Perle (8.0% aa)	20.8 IBU / 100 g
Aramis (7% aa)	4.3 IBU / 100 g
酵母	
SafLager S-189	120 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50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：75分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后15分钟加入Perle酒花

第二次添加酒花：煮沸10分钟后加入Aramis酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	7.5%	出酒量	100L	原浓	13.5°P	利用率	85%

第三步：发酵与熟成
将麦汁冷却至12° C，并投入酵母。

在12° C下发酵2天，然后升温至14° 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	2.35°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2.8-3.0vol，

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。