辛香金啤

酒精度	7%	色度	27 EBC	苦味值	25 IBU

说明：
这是一款中等浓度的特种啤酒，
有着比利时式的丰富香气和淡淡的甜味，
收口干净。倒入杯中后，呈琥珀金黄色，
漂亮的泡沫头覆盖其上。怡人的肉桂和丁香气味，
夹杂着酵母的芳香和淡淡的麦香，十分诱人。

饮用：
杯子：高脚杯
温度：4-8° C

酿酒师小贴士
根据口味，你也可以添加其他香料，
使这款啤酒的香气更加丰富。

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% / 19 kg
城堡类黑素麦芽	15% / 3.6 kg
城堡饼干麦芽	5% / 1.2 kg
酒花	
Goldings (6.0% aa)	22.5 IBU / 150 g
Palisade (7.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
酵母	
SafAle T-58	70 g
酿造糖	
肉桂	26 g
丁香	2 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Goldings酒花
第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Palisade酒花
添加香料：煮沸55分钟后加入香料
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7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。