Belgian Malts that Make Your Beer So Special

烈性比利时金啤



酒精度	9.0%	色度	22 EBC	苦味值	28 IBU

说明：
这是一款高酒精度的，适合慢慢饮用的啤酒，品质上乘，香气细腻，口感高雅。

饮用：
杯子：高脚杯

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，延长新鲜度并获得更加丰富的香气。

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

Beer recipe

酿造原料/100L

麦芽

城堡皮尔森二棱麦芽	58% / 18 kg
城堡淡色艾尔麦芽	30% / 9.3 kg
城堡浅色类黑素麦芽	10% / 3.1 kg
城堡淡色焦糖麦芽	2% / 0.6 kg

酒花

Magnum (12.0% aa)	25.8 IBU / 80 g
Hallertauer Hersbrucker (3.5% aa)	2.2 IBU / 100 g

酵母

SafAle T-58	80 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	2.5 L/kg

从63° C开始投料

在63° C保温60分钟

以每分钟1° C 的速度升温至67° C

在67° C保温15分钟

以每分钟1° C 的速度升温至72° C

在72° C保温10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：90分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后30分钟加入Magnum酒花

第二次添加酒花：煮沸80分钟后加入H Hersbrucker酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	9.0%	出酒量	100L	原浓	18.5°P	利用率	80%

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4° C保持10天。

发酵度	84%	终浓	3.00°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。