



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

烟熏棕啤



Original gravity: 13-14° Plato

Alcohol: 6 %

Colour: 65-70 EBC

Bitterness: 28 EBU

说明

这是一款略带红色的棕啤，散发出的麦芽基调中带有一丝焦糖气息，同时混合着烤面包和烟熏木头的香味。



Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

Beer recipe

原料



Château Pilsen 2RS 皮尔森麦芽

Château Pale Ale 淡色艾尔

Château Munich 慕尼黑麦芽

Château Cara Gold 黄金焦糖麦芽

Château Chocolat 巧克力麦芽

Château Peated 煤熏麦芽



Magnum

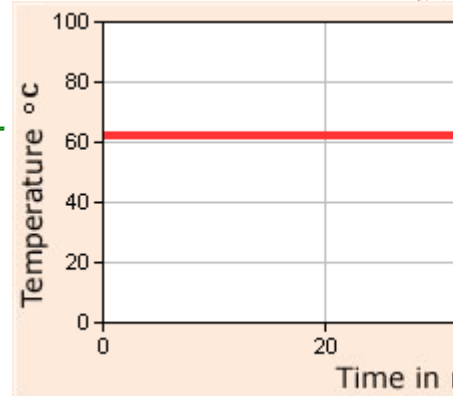
Tettnang



SafAle BE-256

SafAle BE-256 (二次发酵)

糖化



第一步: 糖化
初始温度设定为62° C并在62° C下保持45分钟
温度调到72° C, 静置10分钟
温度调到78° C, 静置2分钟

第二步: 过滤
用75-78° C的水过滤麦汁

第三步: 煮沸
煮沸时间: 1小时30分钟, 麦汁体积减少8-10%
煮沸15分钟后加入Magnum酒花
煮沸115分钟后加入Tettnang酒花, 必要时

第四步: 冷却

第五步: 发酵
在23° C下发酵, 加入SafAle BE-256酵母

第六步: 熟成 在2° C下熟成15天

第七步: 二次发酵
在瓶中进行二次发酵, 加入SafAle BE-256

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
如需要更多的资讯和服务, 请联系: info@castlemalting.com

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium
Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium
Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB