



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

水果啤酒

Beer recipe



原麦汁浓度: 12.5°Plato

酒精浓度: 5.5 %

色度: 50 EBC

苦味度: 22-27 EBU

说明

这是果汁与啤酒最完美的结合。果香四溢，给啤酒带来了更加丰富多姿的气味和口感，同时，又保留着啤酒自身的魅力气息。



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



Chateau Pilsen 2RS

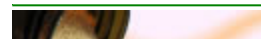
Chateau Melano 类黑

Chateau Gara Gold



Liberty

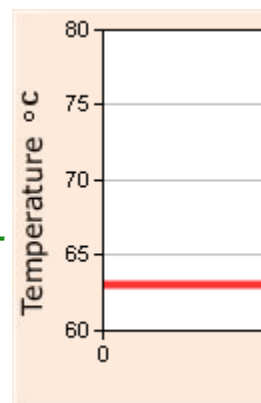
Perle



SafAle T-58



浓缩果汁(草莓, 覆盆)



第一步: 糖化
初始温度设定为62° C,
温度调到72° C, 静置15分钟
温度调到78° C, 静置2小时

第二步: 过滤
用78° C的水过滤麦汁

第三步: 煮沸
煮沸时间: 90分钟; 温度调到100° C
麦汁体积减少6 - 10%
煮沸15分钟后加入Liberty
过滤残渣

第四步: 冷却至24° C

第五步: 发酵
在26-27° C下, 加入上层清液

第六步: 熟成
熟成期至少2周

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条件。如需要更加多的资讯和服务，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