



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

金黄色烈性啤酒



原麦汁浓度: 21°Pl

酒精浓度: 9 %

色度: 8 - 12 EBC

苦味度: 25 - 30 IBU

说明
这款金黄色烈性啤酒苦中带甜, 回味蕴含果香, 又不乏一丝辛辣的暖意。



Beer recipe

原料 / 百升

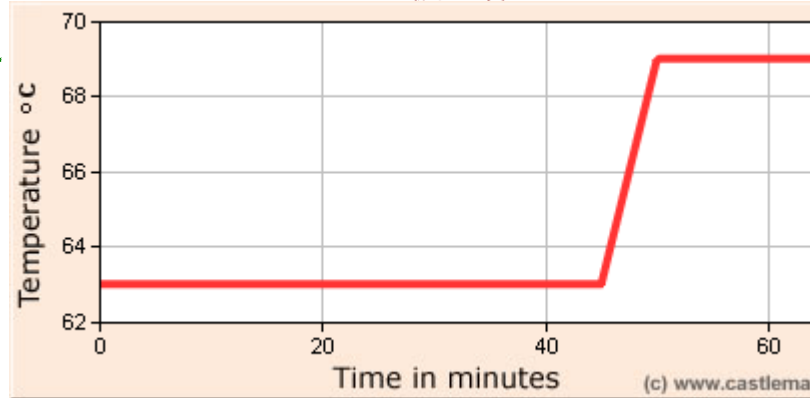
麦芽	
Château Pilsen 2RS 皮尔森麦芽	25
Château Pale Ale 淡色艾尔麦芽	1
Château Wheat Blanc 小麦麦芽	1
Château Cara Blond 浅色焦糖麦芽	

酒花	
Saaz	100
Centennial	50
Mosaic	40

酵母	
SafAle BE - 256 (Abbey)	60-70

香料	
Coriander	10
Clove	5
Black Pepper	5

糖化温度



第一步: 糖化
初始温度设定在63° C, 保持45分钟
温度调到69° C, 静置15分钟

第二步: 过滤
用76° C的水过滤麦汁

第三步: 煮沸
煮沸时间: 1小时
煮沸10分钟后加入Saaz酒花
煮沸55分钟后加入Centennial和Mosaic酒花, 香料, 和 0.3 kg 白糖(针对100升)
原麦汁浓度应达到 21° Plato
过滤残渣

第四步: 冷却

第五步: 发酵 在24°C下进行发酵

第六步: 熟成 在12°C下熟成两天, 然后在0-1°C熟成两周

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技术、环境而定。如需要更多的资讯和服务, 请联系: info@castlemalting.com